

SISTEMAS PORCIONADORES...
SOLO CON MADO. PORTIFIX Y
PORTIPACK CON LAS PICADORAS
AUTOMATICAS ULTRA.



50 Years
Innovation
1960 - 2010



Meat processing
machines

SISTEMA PORCIONADOR DE CARNE PICADA. SOLUCION INTEGRAL DE MADO.

MADO ofrece soluciones completas para la producción profesional de carne picada, con porciones entre los 250 y los 3000g.

MADO dispone de amplia gama de máquinas especiales para la producción de carne picada, tales como picadoras automáticas, mezcladoras, Tándem, porcionadoras y elementos de transporte, así como dispensadoras y colocadoras de bandejas. Esta gama permiten al productor configurar su instalación en función de sus necesidades escogiendo el equipamiento que mejor se adapte.

Puede cambiar, ampliar y/o ampliar su instalación gracias a la compatibilidad entre todas y cada una de las máquinas del sistema.



**Soluciones integrales de MADO
para la producción de carne
picada**

Ejemplo:

Picadora automática ULTRA
con elevador incorporado –
con entrada de gas CO₂ / N₂
(bajo demanda)

Porcionador de carne picada

Dispensador de bandejas con
pulmón

Mezclador con entrada de
gas CO₂ / N₂



SISTEMA PORCIONADOR DE CARNE PICADA DE MADO AHORRAN TIEMPO Y GARANTIZAN LA MEJOR CALIDAD

MADO ofrece la solución perfecta cuando la higiene y la fiabilidad constituyen un criterio importante en la producción de carne picada.

El pulmón MSD 434 con dispensador integrado convierte al sistema porcionador de carne picada MADO en una solución completamente automática para la industria.

Una única persona puede controlar la línea de fabricación desde su panel central. El control mediante el PLC permite una producción de hasta 60 porciones por minuto.

Se puede usar cualquier tipo de bandeja (PE, PET, cartón, espuma PE). Se puede integrar en cualquier línea de envasado.



MSD 434 PTP R



Como sistema porcionador automático, el PORTIFIX POG 421 está equipado con una cinta transportadora y un control PLC. Así se pueden producir un número exacto de porciones de entre 350 y 800 gramos en ciclos de hasta 60 porciones por minuto. El uso de material inoxidable y su fácil acceso a todas sus piezas móviles hacen que la limpieza sea fácil y cómoda, reduciendo así el tiempo necesario al mínimo.

Los porcionadores POG 420, 421 y 523 requieren un mantenimiento mínimo; Los motores de la cuchilla son casi de por vida y la cuchilla se puede cambiar sin necesidad de usar herramientas.



POG 421



MEW 726, POG 523, MSD 434 PTP R



POG 523

Porciones de entre 250 y 3.000 gramos

Hasta 60 porciones por minuto

Mantenimiento mínimo

El POG 523 amplía las posibilidades de uso: Porciones de entre 250 y 3000 gramos y longitud y altura variable.

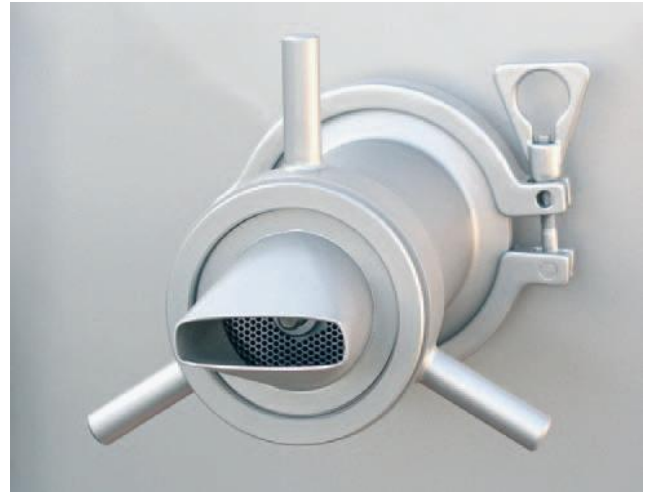


MEW 621, POG 420, MFB 435

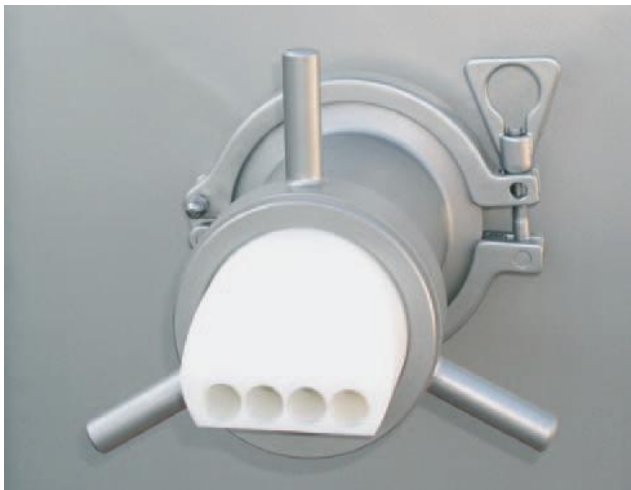
Porciones con diferentes formas, tamaños y versiones.



Boca completa o media abierta para porciones de carne picada.



Reducción de boca para porciones prensadas disponible en diferentes tamaños.

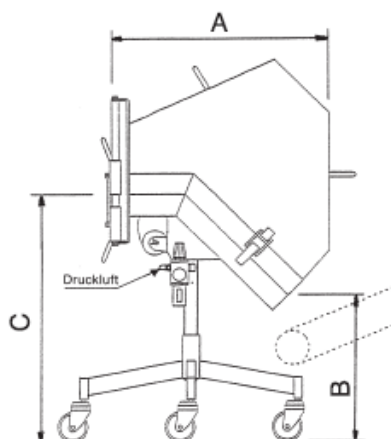


Reducción de boca para Cevapcici disponible en diferentes diámetros.



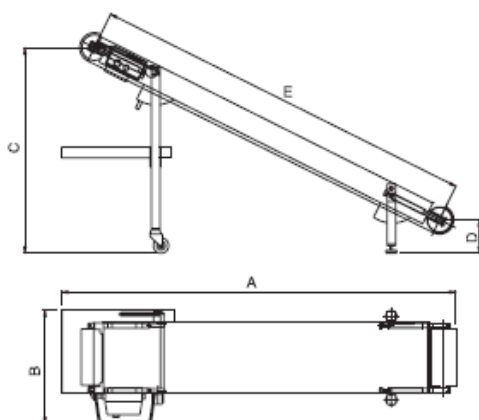
Reducción de boca dentada para porciones prensadas.

POG 420



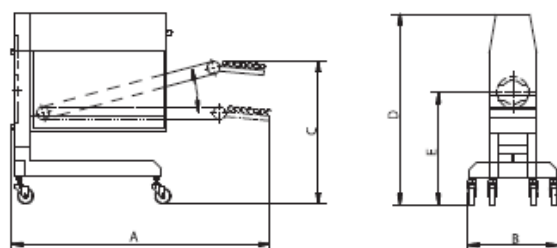
Tipo	POG 420
A	525 mm
B	360-490 mm
C	625-755 mm
Producción	30 porciones/minuto (máximo)
Peso de las porciones.	Ajustable infinitamente de 400 a 800g.
Ancho de la porción.	11 cm
Paper	Parafinado
Temperatura de la carne en proceso	+ 4° C
Tolerancia de peso.	Carne No comprimida 25g Carne Comprimida 10g
Conexión de Aire	Presión mínima de funcionamiento 6bar Presión máxima de funcionamiento 10bar
Peso	40 kg

FB 425



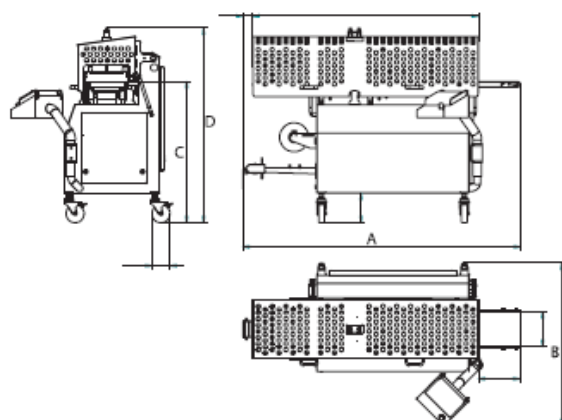
Tipo	FB 425
A	1810 mm
B	518 mm
C	934 mm
D	152 mm
E	1768 mm
Voltaje	400 V, 50 Hz, Trifásico
Potencia Motor	0,11kW
Velocidad de la cinta.	18 m/min.

POG 421

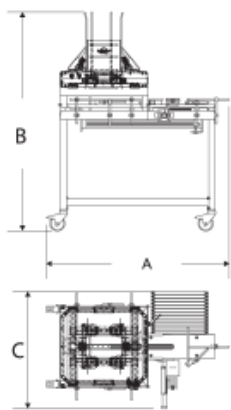


Tipo	POG 421	POG 523
A	1600 mm	1930 mm
B	560 mm	1120 mm
C	715 mm	970 mm
D	1215 mm	1340 mm
E	725 mm	
Voltaje	400 V, 50 Hz, Trifásico	230V, 50Hz, Monofásica.
Potencia Motor	0,2 kW	0,2 kW
Espacio requerido	1700x560x1215 mm	1930x1120x1340 mm
Producción	720 mm ± 150 mm	970-1250 mm
Throughput	Aprox. 50 porciones.	Aprox. 60 porciones.
Alimentación de papel	Rollo 100 m.	Rollo 540 m.
Peso	Aprox. 65 kg.	Aprox. 500 kg.
Tamaño de porción B-32	350-800 g.	250-300 g.

POG 523

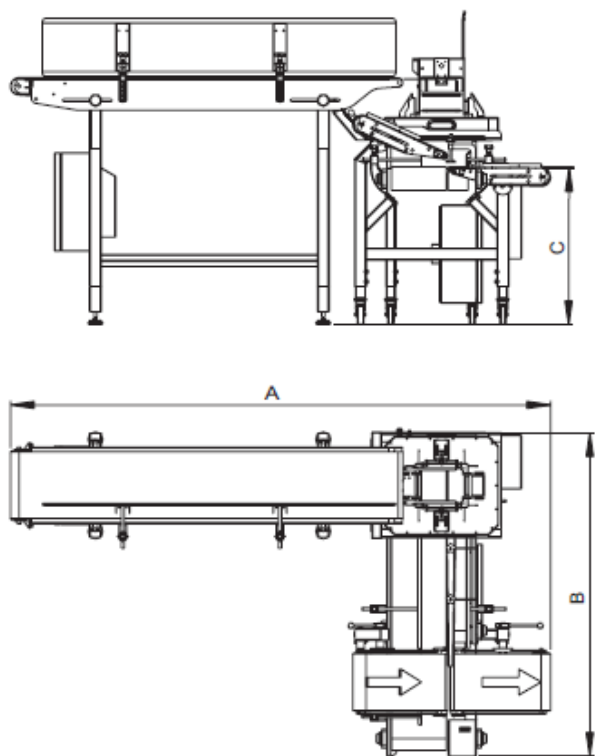


MSD 434 PTPR



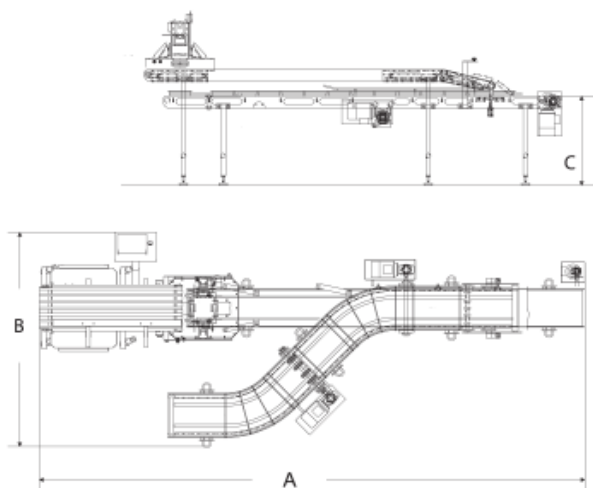
Tipo	MSD 434 PTPR
A	1220 mm
B	1440 mm
C	780 mm
Voltaje	400 V, 50 Hz, Trifásico
Potencia Motor	0,2 kW
Amperaje	16 A
Capacidad	50 bandejas.
Eso	250 kg.
Producción	25 bandejas / minuto.
Dimensiones de bandeja (máx).	280 x 280 mm
Conexión Aire.	7 Bar.

MSD 436 M PTP



Type	MSD 436 M PTP 60
A	2790 mm
B	1680mm
C	820 mm
Voltage	400 V, 50Hz, 3-phase current
Motor Power	0,4 kW
Fusing	16 A
Tray stock	approx. 600 - 800 (depending on tray size)
Weight	400 kg
Output	up to 60 trays/min (depending on tray type)
Tray dimensions	on request
Air connection	7 bar

MSD 434 M PTP



Tipo	MSD 434 M PTP
A	4560 mm
B	1800 mm
C	750 mm
Voltaje	400V, 50 Hz, Trifásico
Potencia Motor	0,4 kW
Amperaje	16 A
Capacidad	500 bandejas.
Peso	600 kg.
Producción	60 bandejas/minuto.
Dimensiones de bandeja (máx).	Longitud de 180 a 220 mm Ancho de 130 a 180 mm
Conexión Aire.	7 Bar.

Máquinas especiales para la elaboración de carne.



Picadoras de carne
Cutters



Sierras
Afiladores de Cuchillos



Mezcladoras
Porcionadoras
Máquinas industriales



Las máquinas MADO cumplen con las normativas de la UE y cuentan con la marca CE.



MADO está certificada según la Norma DIN ISO 9001.

Voltajes especiales bajo pedido.

Reservado el derecho a realizar modificaciones técnicas.



Máquinas MADO para el proceso avanzado de la carne.



**Meat processing
machines**

Maschinenfabrik Dornhan GmbH
Balmerstraße 10
D-72125 Dornhan/Schwarzwald
Telefon +49 (0) 74 55 93 1-0
Telefax +49 (0) 74 55 22 63
<http://www.mado.de>
E-mail: info@mado.de
Germany



Tortosa, 34. Bxos. 08918 Badalona
Tel +34 93 274 15 85
E-mail: info@6tmestallipes.com
<http://www.6tmestallipes.com>