

PICAR . . . SOLO CON MADO

Picadoras automáticas ULTRA.



Meat processing
machines

LA INNOVACION CONSIGUE UNA CALIDAD SUPERIOR Y ADEMÁS REDUCE COSTES.

Las picadoras automáticas ULTRA de MADO, el especialista en maquinaria higiénica y económica para la elaboración de productos cárnicos, ahorra tiempo y dinero y consigue los mejores resultados cuando pican productos de calidad. Han sido diseñadas para cumplir los más variados requisitos de las plantas de fabricación y elaboración. Puede elegir entre 8 variantes con diferentes tamaños, capacidades y potencias.

Tecnología completamente desarrollada y patentada por Mado, combinada con el uso de los mejores materiales y excelente funcionamiento garantizan unos resultados óptimos en cada fase del proceso.

Un principio revolucionario en el diseño de los sin fines de alimentación y picado así como el sistema patentado de malla, sienta los nuevos estándares y cumple con los niveles más altos de higiene cuando se pica.



Los mejores resultados se consiguen con un consumo mínimo de energía, optimizando la tolva, los sin fines y el set de corte con los mejores y más innovadores materiales.

Se limpian fácilmente y pueden usar sistema de agua a presión. Cumplen las normativas en materia de seguridad e higiene establecidas por la UE y están certificadas por la norma de calidad en fabricación DIN ISO 9001.



ULTRA MEW 620 y MEW 621

Picadoras automáticas con y sin brazos mezcladores con producciones de hasta 1400kg/h

ULTRA MEW 622 y MEW 623

Picadoras automáticas con y sin brazos mezcladores con producciones de hasta 2200kg/h

ULTRA MEW 725 y MEW 726

Picadoras automáticas con y sin brazos mezcladores con producciones de hasta 300kg/h



ULTRA MEW 620, MEW 621, MEW 622 y MEW 623, picadores automáticas para el profesional.

Las picadoras automáticas ULTRA MEW 620 - 623, están disponibles en 4 Diseños diferentes con una producción de hasta 1.400 ó 2.200 kg/h. Gracias a la tecnología patentada desarrollada íntegramente por MADO como la malla, los sinfines de transporte y presión así como del sistema de alimentación continua y la cuña de presión, se garantiza una producción elevada y un consumo mínimo. Esta tecnología patentada, revoluciona el proceso de elaboración, rebajando los coste y aumentando y facilitando los procesos de limpieza y mantenimiento. Pica carne congelada con un temperatura de hasta -5C sin esfuerzo. Existen varios accesorios y complementos disponibles bajo demanda como; separador de nervios y huesos, protector para dedos electrónico de desconexión de la máquina situado en la boca de salida, sistema de refrigeración e introducción de gas así como variadores de velocidad. Adicionalmente, las picadoras pueden equiparse con sistema de corte Unger o Enterprise.



ULTRA MEW 621
Automatic mincer

MADO, LOS ESPECIALISTAS EN NUEVAS TECNOLOGÍAS PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS CÁRNICOS.

Las cuatro patentes de las picadoras automáticas MADO están revolucionando los procesos de elaboración de productos cárnicos en materia de higiene y economía.

Sistema Malla.

Los sin fines de alimentación transportan la carne hasta la malla que a su vez aloja el sin fin de picado y se desplaza través de ella hasta el set de corte. El sin fin gira en un "tubo de presión" – el habitáculo de los sinfines. El entramado de la malla en forma de espiral presionan la carne. Con este sistema se evita que la carne picada puede retroceder desde el set de corte. Los elementos de soporte se desmontan fácilmente y solo queda en la máquina la cuña de presión. De esta manera se consigue una limpieza completa y una higiene perfecta de la tolva.



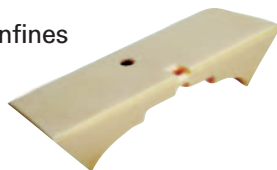
Sin fines de alimentación y picado.

Se ha probado mediante estudios científicos que sólo el 10-30% del consumo de la máquina se utiliza para transportar la materia prima a través de los sinfines de alimentación. El proceso de corte consume la mayor parte de la energía, entre el 70 y 90%. Este descubrimiento nos llevó a desarrollar un nuevo sin fin MADO. El "elemento motor" está fabricado en Acero Inoxidable de alto grado y el "elemento transportador o giratorio" está realizado en un plástico extremadamente fuerte, con una rotación suave que cumple satisfactoriamente su cometido transportador y minimiza el desgaste. De esta manera se evita la temida abrasión metálica.



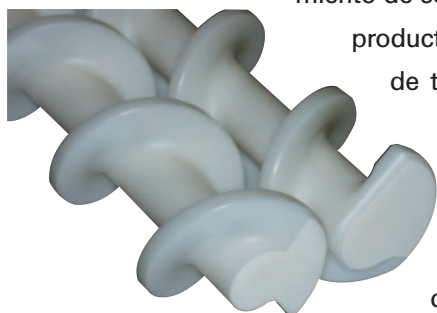
Cuña de presión y alimentación.

El nuevo diseño de la cuña de presión entre los sinfines de alimentación y el de picado, cubre de forma perfecta punto de enlace entre los 2 procesos. Como resultado, la materia prima se desplaza perfectamente utilizando toda la capacidad del conducto. La cuña de presión y sinfines se pueden extraer sin necesidad de utilizar ninguna herramienta. Así pues, el punto de enlace se puede limpiar perfectamente con el mínimo esfuerzo.



Alimentación rotativa.

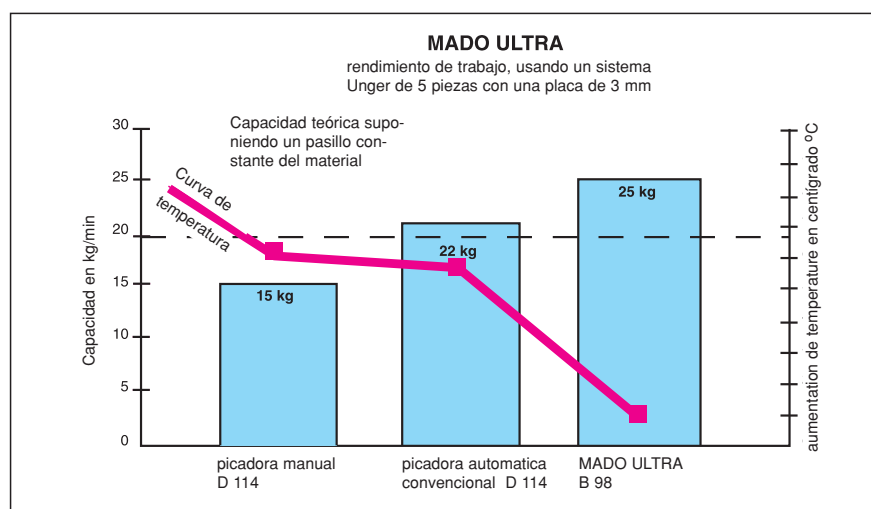
Los sinfines giran interactivamente y engranan entre ellos. En consecuencia, el transporte de producto es continuo y sin que el producto se eleve. La combinación de la cuña de presión y los sinfines rotatorios asegura una alimentación óptima y perfecta al sinfín de picado. Así se evita el movimiento de set de corte en vacío y los espacios sin producto. Se garantiza el aumento mínimo de temperatura y la máxima producción de alta calidad que sólo serían posible con máquinas muchos grandes.



Las picadoras automáticas MADO de la gama ULTRA MEW-620-623 con su nuevo sistema de transporte y picado, garantizan un producto final de la más alta calidad y un proceso natural y nada agresivo con la materia prima. Para una limpieza efectiva y una higiene perfecta, todos los elementos funcionales se pueden desmontar y retirar sin uso de herramientas adicionales.

Gráfico ilustrativo de la Productividad y el aumento de temperatura.

Con las picadoras automáticas ULTRA se consigue una alta producción con un aumento mínimo de la temperatura del producto gracias al flujo continuo durante el proceso de picado.



- La limpieza óptima garantiza los más altos niveles de higiene
- Tecnología patentada que previene la temida abrasión metálica del producto
- Un producto de la más alta calidad con el mínimo aumento de temperatura
- Alta producción con la mejor calidad y a con una relación calidad-precio



PICADORAS AUTOMÁTICAS ULTRA MEW-725 Y 726 PARA OBRA- DORES E INDUSTRIA.

Las picadoras automáticas ULTRA MEW-725 y MEW-726, están disponibles en 4 diseños diferentes para cumplir las exigencias más altas y variadas de los elaboradores de productos cárnicos. Con capacidad de entre 140 y 250 litros pueden fácilmente ofrecer una producción de hasta 300kg/hora con la más alta calidad. Gracias a la tecnología patentada desarrollada íntegramente por MADO como la malla, los sinfines de transporte y presión así como del sistema de alimentación continua y la cuña de presión, se garantiza una producción elevada y un consumo mínimo. Esta tecnología patentada, revoluciona el proceso de elaboración, rebajando los coste y aumentando y facilitando los procesos de limpieza y mantenimiento. Pica carne congelada con un temperatura de hasta -10°C sin esfuerzo. Existen varios accesorios y complementos disponibles bajo demanda como; separador de nervios y huesos, protector para dedos electrónico de desconexión de la máquina situado en la boca de salida, sistema de refrigeración e introducción de gas así como variadores de velocidad. Adicionalmente, las picadoras pueden equiparse con sistema de corte Unger o Enterprise.



ULTRA MEW 726
Automatic mincer

VARIANTES Y EQUIPAMIENTOS.

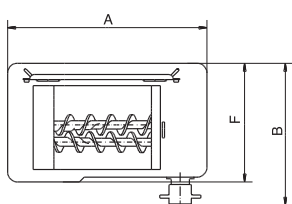
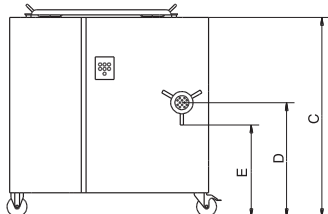
Las picadoras automáticas ULTRA MEW 621, 623, 725 M y 726 M están equipadas con sistema de brazos mezcladores que ofrecen unos resultados de primera clase. Los siguientes elementos componen el sistema mezclador: Palas en media luna, barra y ejes de los espirales mezcladores. Los sinfines de alimentación se desmontan y extraen fácilmente sin necesidad de desmontar la máquina ni usar accesorios o herramientas.



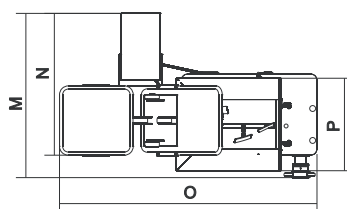
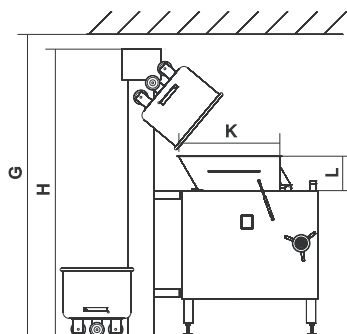
Con el Sistema Separador de Nervios y Cartílagos patentado, se extraen los componentes no deseados de forma fácil, cómoda y rápida. Como resultado, el tiempo requerido durante el proceso de deshuesado se reduce sin deteriorar la calidad del producto final. Los restos de cartílagos y nervios se eliminan de la carne picada ofreciendo una picada limpia y libre de restos.



MEW 620-725



MEW 726



ULTRA MEW 620
set de corte B98/E32

ULTRA MEW 621
con mezclador
set de corte B98/E32

ULTRA MEW 622
set de corte D114/E52

ULTRA MEW 623
con mezclador
set de corte D114/E52

ULTRA MEW 725
set de corte E130/E52

ULTRA MEW 725 M
con mezclador
set de corte E130/E52

ULTRA MEW 726
set de corte E130/E52

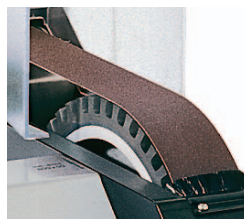
ULTRA MEW 726 M
con mezclador
set de corte E130/E52

Tipo	MEW 620	MEW 621	MEW 622	MEW 623	MEW 725 (-M)	MEW 726 (-M)
A	1000 mm	1050 mm	1250 mm	1250 mm	1250 mm	1250 mm
B	866 mm	866 mm	929 mm	929 mm	933 mm	933 mm
C	1100 mm	1250 mm	1250 mm	1250 mm	1252 mm	1426 mm
D	716 mm	716 mm	716 mm	720 mm	716 mm	890 mm
E	576 mm	576 mm	567 mm	567 mm	727 mm	727 mm
F	710 mm	710 mm	745 mm	745 mm	745 mm	745 mm
G	-	-	-	-	-	3150 mm
H	-	-	-	-	-	3000 mm
K	-	-	-	-	-	870 mm
L	-	-	-	-	-	350 mm
M	-	-	-	-	-	1255 mm
N	-	-	-	-	-	1100 mm
O	-	-	-	-	-	2310 mm
P	-	-	-	-	-	950 mm
Alimentación	230/400 V, 50 Hz Trifásica	230/400 V, 50 Hz Trifásica	400 V, 50 Hz Trifásica	400 V, 50 Hz Trifásica	400 V, 50 Hz Trifásica	400 V, 50 Hz Trifásica
Intensidad	15.2/8.8 A	19.6/12.4 A	18.5 A	18.5 A	42.0 A	45.0 A
Potencia	4,0 kW	5,5 kW	9,0 kW	9,0 kW	22,0 kW	23,5 kW
Protección Fusible	16 A inert	25 A inert	35 A inert	35 A inert	63 A inert	63 A inert
Revoluciones por minuto	AS 180 ZS15	AS 180 ZS 19	AS 125/250 ZS 12/24	AS 125/250 ZS 12/24	AS 225/450 ZS 15/30	AS 225/450 ZS 15/30
Set de corte Opcional	Unger B-98 Enterprise B-32	Unger B-98 Enterprise B-32	Unger D 114	Unger D 114	Unger E 130 o. Enterprise E52	Unger E 130 Enterprise E 52
Producción por Hora	Aprox. 1400 kg	Aprox. 1400 kg	Aprox. 2200 kg	Aprox. 2200 kg	Aprox. 3000 kg	Aprox. 3000 kg
Capacidad Tolva	Aprox. 70 Litros	Aprox. 90 Litros	Aprox. 140 Litros	Aprox. 140 Litros	Aprox. 140 Litros	Aprox. 250 Litros
Volumen ideal para mezclar	45 Litros	60 Litros	90 Litros	90 Litros	90 Litros	100 Litros
Peso	Aprox. 285 kg	Aprox. 375 kg	Aprox. 450 kg	Aprox. 480 kg	Aprox. 730 kg	Aprox. 950 kg

Máquinas especiales para la elaboración de carnes.



- Picadoras de Carne
- Cutters



- Sierras
- Afiladores de Cuchillos



- Mezcladoras
- Porcionadoras
- Máquinas Industriales



Las máquinas MADO cumplen con las normativas de la UE. Están marcadas 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.

Maschinenfabrik Dornhan GmbH
Balmerstraße 10
D-72175 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>

MA DO[®]
Meat processing
machines