

# **Sistemes de Tall i Pes per a la Indústria Alimentària**



6T+ Tallipes

Plaça Vapor 16 A - 08915 Badalona

Tel.: +34 93 274 15 85

E-Mail: [info@6tmestallipes.com](mailto:info@6tmestallipes.com)



En 6T+ Tallipes consideramos que la base de nuestra empresa es un **Servicio Técnico** profesional, cuidadoso y eficaz.

Por eso les ofrecemos un programa de mantenimiento basado en la prevención con el objetivo de evitar paros en su producción.



Porque más vale prevenir...

#### **MANTENIMIENTO PREVENTIVO:**

- ✓ Revisiones en periodos de tiempo fijados.
- ✓ Permite un funcionamiento más eficiente y seguro.
- ✓ Ayuda a detectar fallos y/o defectos.
- ✓ Evita problemas o averías mayores.

Porque no todo se puede prevenir...

#### **MANTENIMIENTO CORRECTIVO:**

Reparamos o sustituimos los componentes causantes de la avería.

Nos comprometemos a reparar la máquina en el menor tiempo posible, con recambios originales y garantía de reparación.



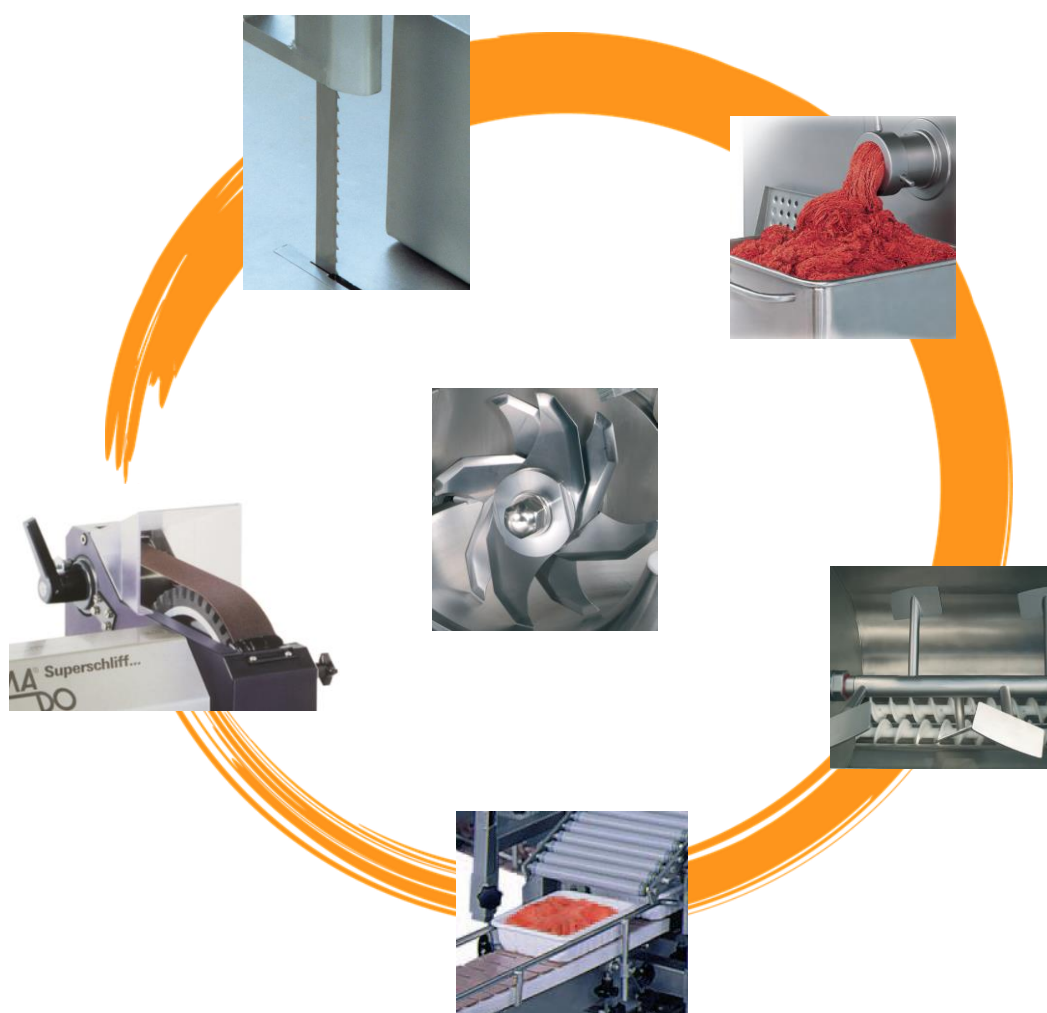
**¡ATENCIÓN!**  
MAQUINARIA  
FUERA DE SERVICIO

## **FABRICACIÓN PROPIA DE CINTAS SIERRA**



- ✓ Para carne, hueso o congelado.
- ✓ Cajas abre/cierra de cinco unidades dobladas en aro.
- ✓ Flexibilidad en los pedidos.
- ✓ Stock permanente de todas las medidas.
- ✓ Entrega urgente/inmediata.

MADO...tecnología de vanguardia.  
Picadoras, sierras, afiladores,  
cutters, porcionadores.



Para el comercio y la industria alimentaria.

# ¡NOVEDAD!

## Sierras MADO con sistema FPS



El sistema FPS (Finger Protection System) detiene la maquina en menos de un segundo gracias al sensor óptico que monitoriza la cinta. Este sistema proporciona un gran avance en la seguridad del operario.

De activarse el paro por FPS, puede rearmar y seguir trabajando con normalidad. Nuestro FPS no daña la cinta por lo que no tendrá que parar su producción para sustituirla.

El sistema de seguridad FPS está disponible para los modelos de sierra MKB 751, MKB 752, MKB 753 y MKB 754.



**MKB 752 con FPS**



6T+ Tallipes – Plaça Vapor 16 Nau A – 08915 Badalona  
Tel. 93 274 15 85 – E-Mail: [Info@6tmestallipes.com](mailto:Info@6tmestallipes.com)

# SERRAR... solo con MADO.

## PERFEKTA PLUS y SELEKTA enseñan los dientes. Ahora con sistema FPS.

La experiencia y la tecnología desarrollada íntegramente por MADO garantiza los mejores resultados.

El conocimiento y el constante diálogo con nuestros clientes, así como, la aplicación de los resultados desarrollados, son indispensables para el éxito común.



**PERFEKTA PLUS MKB 649**



**SELEKTA MKB 754**



**SELEKTA MKB 758**

# PICAR... solo con MADO.

## Tecnología y fiabilidad en picadoras de sobremesa y automáticas.

Con las picadoras manuales y automáticas de MADO ahorrará tiempo y dinero.

Gracias al sistema de picado patentado por MADO obtendrá unos resultados de calidad y los mejores niveles de higiene.

Las picadoras MADO se distinguen por su construcción robusta, su diseño ergonómico y su facilidad de limpieza.



**REFRIGERADA ESKIMO MEW 716**



**ULTRA MONO 724**



**ULTRA MONO MEW 730**

## AFILAR... solo con MADO.

Afilar vale la pena. Especialmente cuando se trata de obtener un corte limpio.

Afilar no es siempre lo mismo. Mayor resistencia y una vida útil más larga solo se consiguen con el rectificado esférico. Además, al refrigerar por agua no se tensiona la hoja.



MNS 630

## Las cutter MADO entran con fuerza en las carnicerías.

Nuevas cutter MADO, especialistas en máquinas procesadoras de carne, higiénicas y económicas. Con ellas ahorrará tiempo y dinero, y conseguirá los mejores resultados al procesar productos de alta calidad.

Han sido concebidas de forma coherente para las diferentes necesidades de los elaboradores profesionales, sean industriales o artesanos.



SUPRA MSM 767

## Sistema porcionador MADO.

El sistema porcionador de MADO es ideal para aplicaciones que requieren producción de picada continua y máxima higiene.

Gracias a su conexión ajustable a las picadoras automáticas MADO permite una producción de hasta 50 porciones de 500 gramos por minuto.



POG 521



MADO GmbH – Maybachstrasse 1 – 72175 Dornhan  
Tel. +49 7455 931-0 – E-Mail: [info@mado.de](mailto:info@mado.de)



GT+ Tallipes – Plaça Vapor 16 Nau A – 08915 Badalona  
Tel. 93 274 15 85 – E-Mail: [Info@gtmestallipes.com](mailto:Info@gtmestallipes.com)

# Hamburgueseras automáticas CRM

## PLANUS

Máquina formadora de hamburguesas totalmente automática, con tolva de 20 o 40 kg, cinta transportadora de salida y tapa de seguridad.

Dotada de una cinta de salida del producto con el fin de evitar la manipulación del producto lo máximo posible. Otras opciones disponibles para personalizar, como la versión refrigerada.



### Dispensador automático:

Línea de producción completamente programable para la formación y envasado de hamburguesas en bandejas. La producción de la hamburguesa se realiza con nuestra hamburguesera Planus montada sobre una línea transportadora de bandejas.

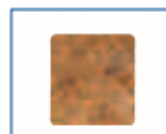


## STELVIO

Máquina formadora de hamburguesas totalmente automática, con tolva de 60 litros y cinta transportadora de salida, dotada con tapa de seguridad. Equipada con un sistema automático de limpieza del cable.



### Moldes con forma fija



**Otros moldes:**  
Muslito de pollo doble  
Rectangular 90 x 80 mm

## Cortadoras automáticas CRM

Más conocidas como chuleteras, cortan todo tipo de producto con o sin hueso, carne fresca, congelada o cocida, en lonchas paralelas a alta velocidad.

Con la gama NEXU obtenga filetes de carne regulares y con grosores ajustables entre los 2 y 45mm.



### NEXUS 200

Dos modos de corte: avance del producto paso a paso en el modo normal o de manera continua en el corte extrafino.

### NEXUS 225/45º-245/45º

Con inclinación del carro 45º.



### NEXUS 245 ES

La hermana mayor.

## Fileteadoras automáticas CRM

Las fileteadoras automáticas multicuchillas cortan filetes de grosor exacto y en una sola vez. Permiten cortar todo tipo de producto fresco, congelado y cocido como ternera, lomo de cerdo y otros productos sin hueso.

### SECTOR SIMPLEX

Permite que el producto cortado en filetes quede compacto, y pueda envasarse en un único trozo pre-cortado. El espesor de los filetes puede variar entre 6 y 50 mm, sustituyendo de forma fácil el conjunto de cuchillas.



### SECTOR SIMPLEX DOPPIA

Ofrece las mismas opciones de corte que la SECTOR SIMPLEX, pero por dos. Dispone de dos zonas de corte con la posibilidad de instalar las cuchillas de diferentes grosores.

### SECTORMATIC

Fileteadora con cinta transportadora de entrada y salida para producción en cadena, pueden estar seguidas de sistemas de envasado en continuo. Gracias a sus reducidas dimensiones ofrece una gran producción en poco espacio. El espesor de los filetes puede variar sustituyendo de forma fácil el conjunto de cuchillas.



# ENVASADORAS AL VACIO

---



# INFORMACIÓN GENERAL

## MAQUINAS DE SOBREMESA

|                                                                                   |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                     |                                                                                     |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  |  |  |  |
| MINI                                                                              | MINI MAX                                                                          | MAX                                                                               | MAX 42                                                                              | MAX 42-S                                                                            |
| <b>260 mm</b>                                                                     | <b>260 mm</b>                                                                     | <b>320 mm</b>                                                                     | <b>420 mm</b>                                                                       | <b>420 mm</b>                                                                       |
| <b>4 m<sup>3</sup>/h</b>                                                          | <b>8 m<sup>3</sup>/h</b>                                                          | <b>10 m<sup>3</sup>/h</b>                                                         | <b>16/21 m<sup>3</sup>/h</b>                                                        | <b>16 /21 m<sup>3</sup>/h</b>                                                       |
| <b>Z 1000</b>                                                                     | <b>Z 1000</b>                                                                     | <b>Z 2000</b>                                                                     | <b>Z 2000</b>                                                                       | <b>Z 3000</b>                                                                       |

## MAQUINAS DE SOBREMESA

|                                                                                     |                                                                                    |                                                                                    |                                                                                     |                                                                                      |
|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                     |  |  |  |  |
|                                                                                     | MAX XL                                                                             | MAX XL-DD                                                                          | MAX 46-S                                                                            | MAX 36                                                                               |
|  | <b>320 mm</b>                                                                      | <b>320 mm</b>                                                                      | <b>460 mm</b>                                                                       | <b>360/720/790 mm</b>                                                                |
|  | <b>10 m³/h</b>                                                                     | <b>16 m³/h</b>                                                                     | <b>21 m³/h</b>                                                                      | <b>21 m³/h</b>                                                                       |
|  | <b>Z 2000</b>                                                                      | <b>Z 2000</b>                                                                      | <b>Z 2000 /3000</b>                                                                 | <b>Z 2000</b>                                                                        |

## MAQUINAS DE PIE

|                                                                                                         |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                      |                                                                                       |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
|                      |  |  |  |  |
| MAX- F 42                                                                                               | MAX- F 46                                                                           | MAX- F 50                                                                           | TITAN- F 800                                                                         | TITAN-F 1000 / XL                                                                     |
|  <b>420 mm</b>       | <b>460 mm</b>                                                                       | <b>500 mm</b>                                                                       | <b>480/550/810 mm</b>                                                                | <b>550/630 /760/980 mm</b>                                                            |
|  <b>21 /25 m³/h</b>  | <b>25 /63 m³/h</b>                                                                  | <b>25 /63 m³/h</b>                                                                  | <b>63 /100 m³/h</b>                                                                  | <b>100/160/250/300 m³/h</b>                                                           |
|  <b>Z 2000 /3000</b> | <b>Z 2000 /3000</b>                                                                 | <b>Z 2000 /3000</b>                                                                 | <b>Z 3000</b>                                                                        | <b>Z 3000</b>                                                                         |

 Soldadura  Bomba de vacío  Panel de control

### ENVASADORAS DE DOBLE CAMPANA

|                                                                                   |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                    |                                                                                     |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                   |  |  |  |  |  |
|                                                                                   | TITAN-X 480                                                                       | TITAN-X 630 S                                                                     | TITAN-X 630                                                                       | TITAN-X 850                                                                        | TITAN-X 950                                                                         |
|  | 480 mm                                                                            | 630 mm                                                                            | 630 mm                                                                            | 850 mm                                                                             | 950 mm                                                                              |
|  | 63 /100 m³/h                                                                      | 63 /100 /160 m³/h                                                                 | 100 /160 m³/h                                                                     | 160/250/300 m³/h                                                                   | 160/250/300 m³/h                                                                    |
|  | Z 3000                                                                            | Z 3000                                                                            | Z 3000                                                                            | Z 3000                                                                             | Z 3000                                                                              |

### MAQUINAS VERTICALES Y ESPECIALES

|                                                                                     |                                                                                    |                                                                                    |                                                                                    |                                                                                    |                                                                                      |                                                                                      |
|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                     |  |  |  |  |  |  |
|                                                                                     | V 42 VA                                                                            | V 50 VA                                                                            | V 810 VA                                                                           | VX 630 VA                                                                          | MAX-F 50 D                                                                           | AVS 1600                                                                             |
|  | 420 mm                                                                             | 520 mm                                                                             | 810 mm                                                                             | 630 mm                                                                             | 500 mm                                                                               | —                                                                                    |
|  | 21 m³/h                                                                            | 25/63 m³/h                                                                         | 100/160 m³/h                                                                       | 100/160 m³/h                                                                       | 25/63 m³/h                                                                           | 25 /63 m³/h                                                                          |
|  | Z 3000                                                                             | Z 3000                                                                             | Z 3000                                                                             | Z 3000                                                                             | Z 3000                                                                               | T5                                                                                   |

### TANQUES DE INMERSION

|                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                     |  |  |
|                                                                                     | ATT 46 A                                                                            | ATT 86                                                                              |
|  | 600x400 mm                                                                          | 800 x 600 mm                                                                        |
|  | 100 l                                                                               | 180 l                                                                               |
|  | 9,5 kW                                                                              | 19 kW                                                                               |



## BS 5 ECO

Termoselladora de sobremesa sin vacío y sin gas.  
Monofásica, 230 V 50 Hz.

## BS 10 ECO

Termoselladora de sobremesa sin vacío y sin gas.  
Monofásica, 230 V 50 Hz.  
Accesorios compatibles con BS 25 Basic y BS 25 Pro.



## BS 25 BASIC

Termoselladora móvil con vacío y función de gas.  
Bomba de 25 m<sup>3</sup>/h. Dispensador de film manual.  
Monofásica, 230 V, 50Hz.  
Accesorios compatibles con BS 10 ECO y BS 25 Pro.

## BS 25 PRO

Termoselladora móvil con vacío y función de gas.  
Bomba de 40 m<sup>3</sup>/h. Dispensador de film automático.  
Trifásica, 230/400 V, 50Hz.  
Accesorios compatibles con BS 10 ECO y BS 25 Basic.



## BS 40 MAXI BASIC

Termoselladora móvil con vacío y función de gas.  
Bomba de 40 m<sup>3</sup>/h. Dispensador de film manual.  
Trifásica, 230/400 V, 50Hz.  
Accesorios compatibles con BS 40 Maxi Pro.

## BS 40 MAXI PRO

Termoselladora móvil con vacío y función de gas.  
Bomba de 40 m<sup>3</sup>/h. Dispensador de film automático.  
Trifásica, 230/400 V, 50Hz.  
Accesorios compatibles con BS 40 Maxi Basic.



## Termoselladoras

|                               | Sobremesa         |                   | De pie con ruedas         |                          |                           |                           |
|-------------------------------|-------------------|-------------------|---------------------------|--------------------------|---------------------------|---------------------------|
|                               | BS 5 ECO          | BS 10 ECO         | BS 25 Basic               | BS 25 Pro                | BS 40 Maxi Basic          | BS 40 Maxi Pro            |
| Fabricada en acero inoxidable | V                 | V                 | V                         | V                        | V                         | V                         |
| Control del sensor            | Eco               | Eco               | Sensor Basic              | Sensor Pro               | Sensor Basic              | Sensor pro                |
| Sistema manual                | V                 | V                 | V                         | V                        | V                         | V                         |
| Cajón automático              | X                 | X                 | X                         | Opcional                 | X                         | Opcional                  |
| Altura campana (útil)         | Opcional (270 mm) | Opcional (145 mm) | Opcional (135/155 mm)     | Opcional (135/155 mm)    | Opcional (140 mm)         | Opcional (140 mm)         |
| Bomba de vacío                | X                 | X                 | 25 o 40 m <sup>3</sup> /h | 40 m <sup>3</sup> /h     | 40 o 63 m <sup>3</sup> /h | 40 o 63 m <sup>3</sup> /h |
| Dispensador film              | Manual            | Manula            | Manual                    | Automático               | Manual                    | Automático                |
| Mesa móvil                    | Opcional          | Opcional          | V                         | V                        | V                         | V                         |
| Sistema elevación de bandejas | X                 | X                 | X                         | Opcional                 | X                         | Opcional                  |
| Compresor                     | Opcional          | Opcional          | Opcional                  | Opcional                 | X                         | X                         |
| Función Skin                  | X                 | X                 | X                         | Opcional                 | X                         | Opcional                  |
| Válvula O <sub>2</sub>        | X                 | X                 | Opcional                  | Opcional                 | Opcional                  | Opcional                  |
| Compatibilidad                | X                 | BS 25 Basic/Pro   | BS 10 ECO<br>BS 25 Pro    | BS 10 Eco<br>BS 25 Basic | BS 40 Maxi Pro            | BS 40 Maxi Basic          |

## CORTADORAS SCHARFEN, fabricadas en acero inoxidable

### Cortadora manual inclinada

**G 330 F**

**G 330 A versión semiautomática**

Disponible modelo con cuchilla Ø 350 mm



### Cortadora manual vertical

**V 330 ancho de corte 250 mm**

**V 330 F ancho de corte 320 mm**

Disponible modelo con cuchilla Ø 350 mm

## ¿Por qué acero inoxidable?

### Máxima calidad

El acero inoxidable es uno de los tipos de acero de mayor calidad.

Es significativamente más duradero que los metales ligeros, muy resistente a los arañazos y conserva su apariencia durante años.

### Sin mantenimiento

No necesita mantenimiento y es fácil de limpiar.

El aluminio a menudo se deteriora durante la limpieza.

### EFICIENCIA de recursos

El coste energético de producción es más bajo que el aluminio.

Este hecho, así como una vida útil más larga, ayuda el medio ambiente.

### Resistente a la corrosión

Es resistente a casi todos los agentes de limpieza, desinfección e higiene y otras influencias ambientales. Es una de sus mayores ventajas, respecto a las nuevas directivas CE en relación con HACCP.

## CORTADORAS SCHARFEN, fabricadas en acero inoxidable

### Cortadora automática VA 2000

Apilado y escalado automático.  
Velocidad del carro variable hasta 55  
lonchas/minuto.  
Opción funcionamiento manual.  
Cuchilla Ø 330 mm



### Cortadora automática VA 4000

Registra 99 programas de corte (PLU).  
Representación grafica del programa de corte:



Opción carro gran capacidad.  
Cuchilla Ø 330 mm

### Cortadora automática VA 4000 AT

Con cinta transportadora



### ¿Por qué opción teflonada?

Todas las cortadoras de SCHARFEN disponen de la opción teflonada. Son ideales para cortar quesos y carne fresca. El carro, el apurador, la protección de la cuchilla y la cuchilla están recubiertas con teflón.

Ofrece un corte fácil y preciso, sin que el producto quede pegado y sin manchar. Rápido y fácil de limpiar con un paño seco.



Gran gama de consumibles para sus máquinas:



Placas y cuchillas



Cintas afilador



Papel hamburguesera



Papel celofán hamburguesera



Papel porcionador

Para envasadoras al vacío:

- ✓ Aceite para la bomba.
- ✓ Teflón y flejes para la barra de soldadura.
- ✓ Junta de silicona para la tapa.

Otros consumibles:

- ✓ Kit de parafina para engrasar.
- ✓ Cuchillas descortezadoras de titanio.



## Y de complementos:



Hamburgueseras



Embutidora manual



Sierras manuales



Guillotina



Máquina de retractilado



Termosellado de barquetas



Cuchillos profesionales



Pilones y tablas



Guantes de malla

## Conjunto de Indicador “su turno”:



**6T+ Tallipes, (Sistemas Tallipes),** importadora y distribuidora oficial a nivel nacional de la firma MADO, ofrece asesoramiento técnico y comercial en torno a la maquinaria de corte, elaboración, pesado y envasado, que intervienen en los diferentes procesos de fabricación y manipulación de productos alimentarios tales como la carne, el pescado, la fruta, etc., en todas y cada una de sus fases. Desde el despiece a la venta al detalle o cadenas de distribución, pasando por la elaboración, envasado, pesado y etiquetado.

Para ello cuenta con el respaldo de marcas de gran renombre a nivel internacional, tales como MADO y BossVakuum. Productos de alta calidad y fiabilidad creados con ingeniería alemana y la última tecnología.



6T+ Tallipes – Plaça Vapor 16 Nau A – 08915 Badalona

Tel. 93 274 15 85 – E-Mail: [Info@6tmestallipes.com](mailto:Info@6tmestallipes.com)