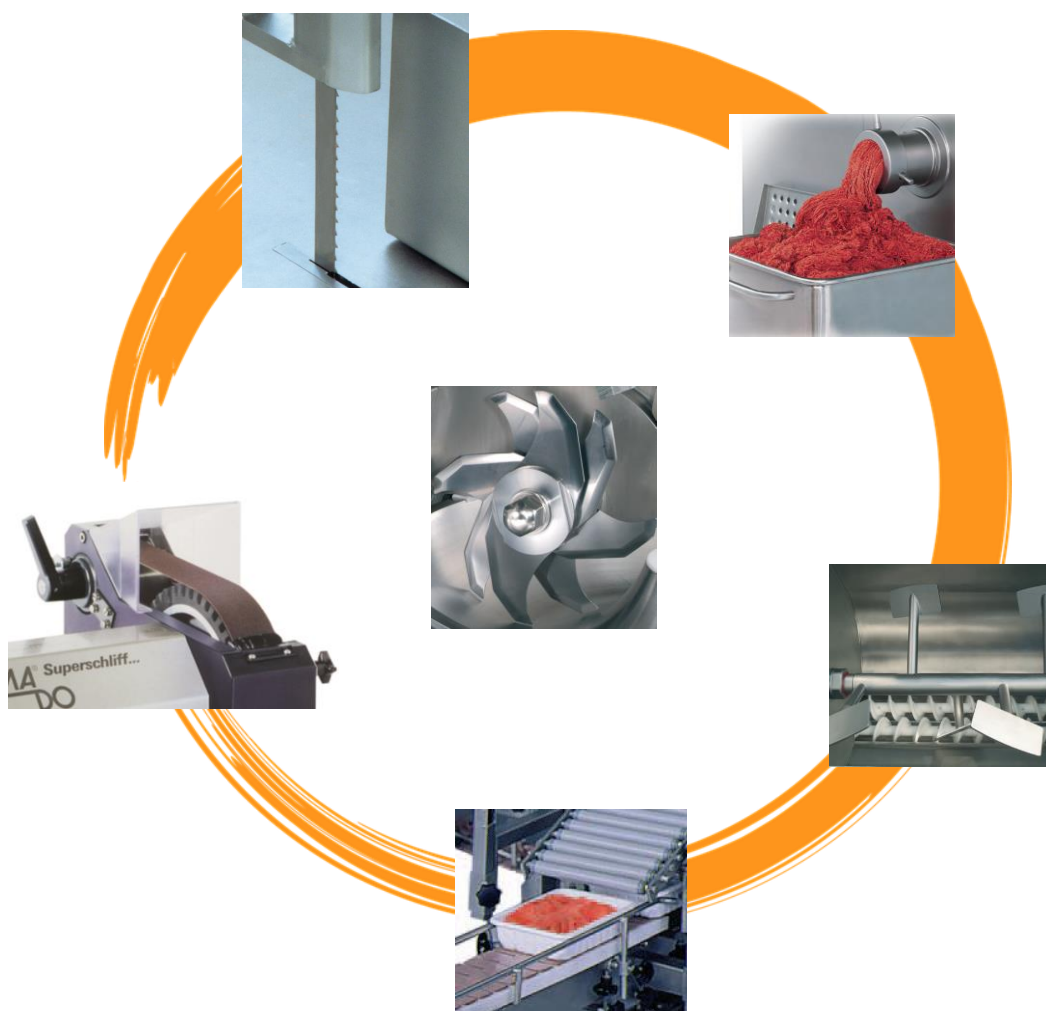


MADO...tecnología de vanguardia.
Picadoras, sierras, afiladores,
cutters, porcionadores.



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

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



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