

Cutters...solo con MAD0!
SUPRA. Diseñadas para el
Profesional.

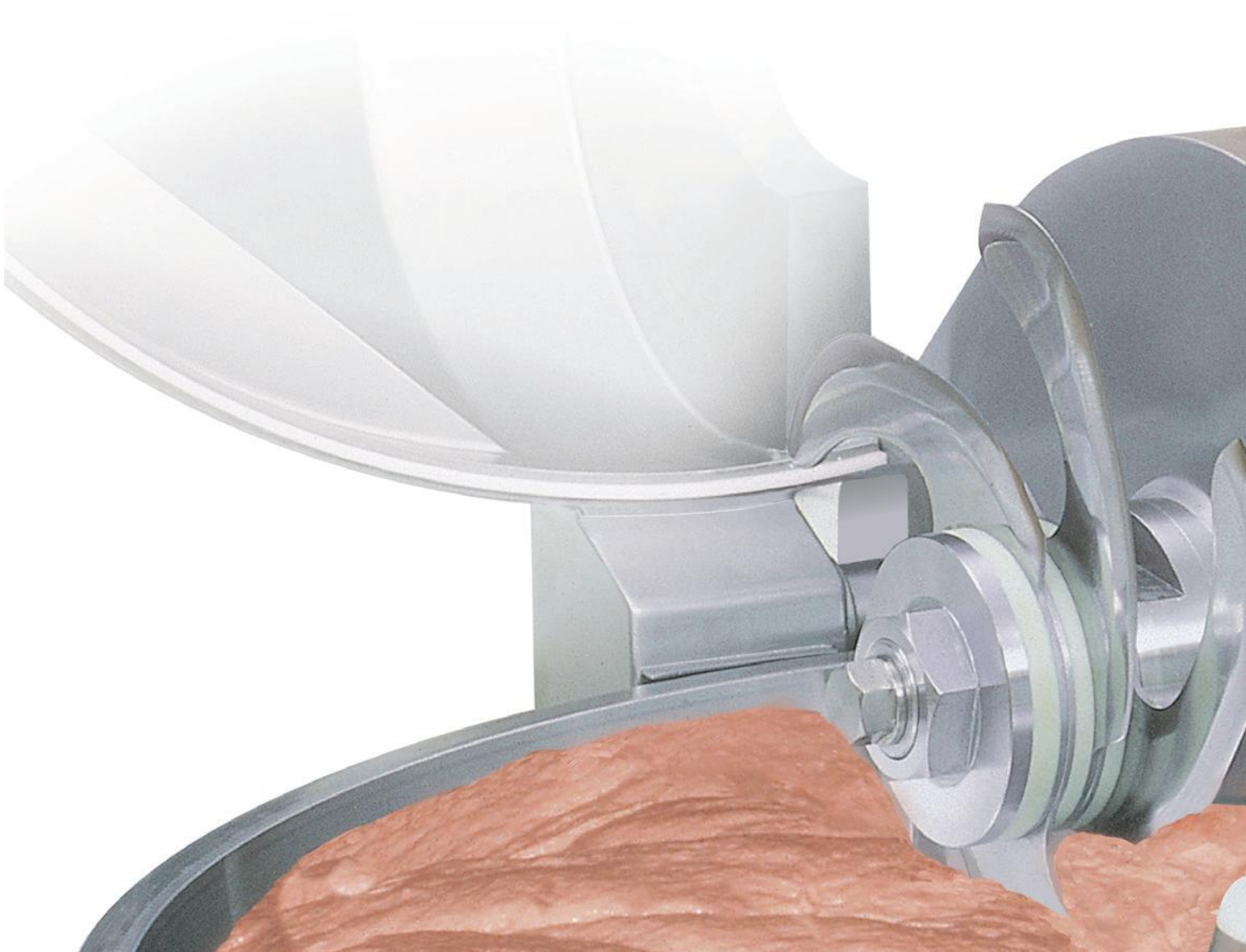


50 Years
Innovation
1960-2010

**MA
DO**[®]
Meat processing
machines

La mejor calidad para el carnicero en muchas variantes desde los 35 a los 130 litros!

Las nuevas cutters de MADO, el especialista por higiene y economía en maquinaria de elaboración cárnica, ahorra tiempo y dinero y ofrece los mejores resultados cuando pica productos de gran calidad. Esta fabricada para cubrir las diferentes necesidades de los carniceros profesionales y minoristas. Se puede escoger entre 12 variantes en 5 tamaños diferentes. La tecnología ampliamente desarrollada en combinación con el control innovador de la máquina garantizan los mejores resultados de trabajo en cada fase.



La calidad crea confianza. Los Cutters de producción de la gama SUPRA con capacidad de tolva de 35, 50, 70, 100 o 130 son muy populares. Con la nueva producción de la gamma SUPRA, MADO ofrece soluciones atendiendo a las necesidades individuales y hace énfasis en aplicaciones específicas en el sector de la carne.

Naturalmente, la gama de productos SUPRA de MADO cuenta con el certificado CE en material de seguridad e higiene Nº 2006/42/EC. MADO mantiene su sistema de calidad en fabricación y gestión certificado por la ISO DIN 9001. Lo que significa seguridad y confianza para nuestros clientes.

Cutter de 35 a 130 litros de capacidad de tolva

Diseño moderno y progresista

Construido de acuerdo con la última innovación ergonómica

Diferentes variantes de control

Superficies lisas, higiénicas y de fácil limpieza

Soporte de seguridad de la máquina hecho de acero inoxidable.



SUPRA 100 y SUPRA 130 Cutters con tecnología innovadora para el proceso moderno de la carne



SUPRA MSM 767 SL

La SUPRA 100 y 130 son la mejor opción para una larga producción.

Ambos modelos son ejemplos del higiénico diseño de MADO. La solidez y el óptimo diseño ergonómico en los controles operativos hacen establecer nuevas normas en el campo de la maquinaria moderna de producción. Independientemente de si se trata de salchichas hervidas, salchichas crudas o salchichas cocidas, con el talento integral de la SUPRA 100 o 130 se producirán salchichas de excelente calidad.



SUPRA MSM 766 SL

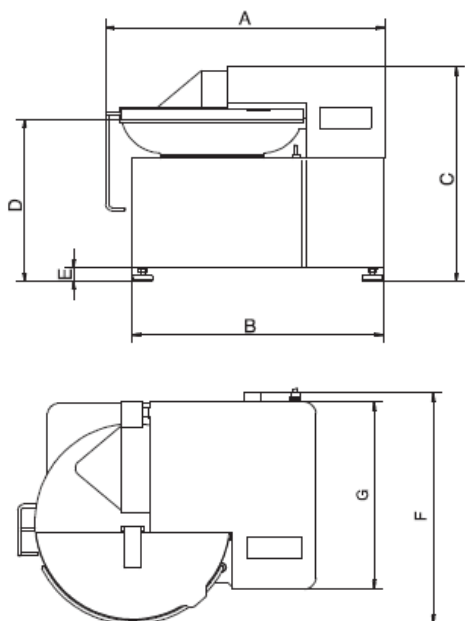
SUPRA 35, 50 y SUPRA 70 la mejor tecnología para el carnicero.

Todas las variantes son un gran producto. En la actualidad la nueva línea de productos SUPRA, con una capacidad de tolva de 35, 50 o 70 litros, cumple con todas las exigencias,... El diseño del área de corte de la SUPRA garantiza una excelente calidad en la producción de salchichas hervida, salchicha cocida o salchicha cruda.



SUPRA MSM 765 SL

SUPRA 35-130 sin vaciar y cargar el dispositivo



Excelente calidad de emulsión

Excelente suavidad de marcha

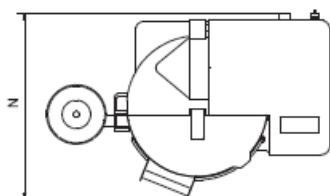
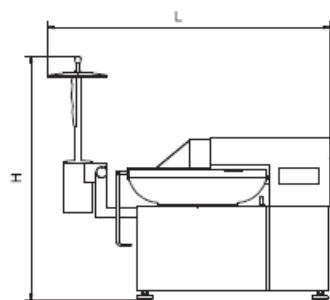
Incomparable facilidad de operación

Solidez de primera clase

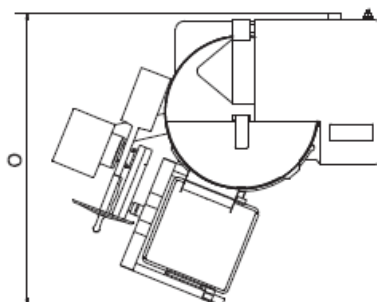
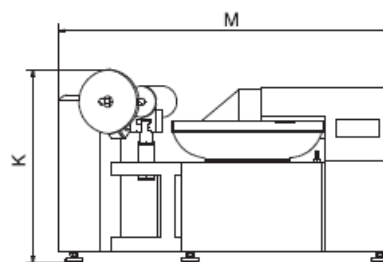
Type	MSK 761 M	MSK 761 SL	MSM 764 H	MSM 764 M	MSM 764 SL	MSM 765 H
A	1230 mm	1230 mm	1240 mm	1240 mm	1240 mm	1350 mm
B	1030 mm	1030 mm	1045 mm	1045 mm	1045 mm	1150 mm
C	1180 mm	1180 mm	1129 mm	1129 mm	1129 mm	1197 mm
D	935 mm	935 mm	900 mm	900 mm	900 mm	947 mm
E	170 mm	170 mm	70 mm	70 mm	70 mm	70 mm
F	913 mm	913 mm	985 mm	985 mm	985 mm	1075 mm
G	545 mm	545 mm	805 mm	805 mm	805 mm	890 mm
H	-	-	-	-	-	1780 mm
K	-	-	-	-	-	-
L	-	-	-	-	-	1700 mm
M	-	-	-	-	-	-
N	-	-	-	-	-	1215 mm
O	-	-	-	-	-	-
Ø Tolva	Ø 770 mm	Ø 770 mm	Ø 818 mm	Ø 818 mm	Ø 818 mm	Ø 908 mm
Distancia	400 mm	400 mm	350 mm	350 mm	350 mm	350 mm
Alimentación	400 V, 50 Hz	400 V, 50 Hz	400 V, 50 Hz	400 V, 50 Hz	400 V, 50 Hz	400 V, 50 Hz
Potencia	9/15 kW	9/15 kW	9,5/11 kW	11 kW	18/32 kW	12,5/15 kW
Protección	35 A	35 A	50 A	32/50 A	35/63 A	50 A
Cortes / rpm del eje de la cuchilla	2000/4000	500/4000	1600/3200	2000/4000	500/5000	1600/3200
Mezcla (delante/detrás)	75/150	50/500	-	75/150	50/500	-
Cabezal de cuchillas	6 cuchillas	6 cuchillas	6 cuchillas	6 cuchillas	6 cuchillas	6 cuchillas
Rpm tolva	8,6/17,2	8,6/17,2	9/18	9/18	9/18	9/18
Capacidad tolva	35 litros	35 litros	50 litros	50 litros	50 litros	70 litros
Peso	Aprox. 450 kg	Aprox. 450 kg	Aprox.780 kg	Aprox. 850 kg	Aprox.850 kg	Aprox. 920 kg

SUPRA 70-130

sin vaciar y cargar el dispositivo

**SUPRA 130**

sin vaciar y cargar el dispositivo



MSM 765 M	MSM 765 SL	MSM 766 M	MSM 766 SL	MSM 767 M	MSM 767 SL
1350 mm	1350 mm	1730 mm	1730 mm	1730 mm	1730 mm
1150 mm	1150 mm	1545 mm	1545 mm	1545 mm	1545 mm
1197 mm	1197 mm	1300 mm	1300 mm	1300 mm	1300 mm
947 mm	947 mm	975 mm	975 mm	975 mm	975 mm
70 mm	70 mm	70 mm	70 mm	70 mm	70 mm
1075 mm	1075 mm	1200 mm	1200 mm	1310 mm	1310 mm
890 mm	890 mm	1055 mm	1055 mm	1055 mm	1055 mm
1780 mm	1780 mm	1900 mm	1900 mm	1960 mm	1960 mm
-	-			1700 mm	1700 mm
1700 mm	1700 mm	2300 mm	2300 mm	2255 mm	2255 mm
-	-	-	-	2455 mm	2455 mm
1215 mm	1215 mm	1500 mm	1500 mm	1500 mm	1500 mm
-	-	-	-	2200 mm	2200 mm
Ø 908 mm	Ø 908 mm	Ø 1071 mm	Ø 1071 mm	Ø 1122 mm	Ø 1122 mm
350 mm	350 mm	490 mm	490 mm	490 mm	490 mm
400 V, 50 Hz	400 V, 50 Hz	400 V, 50 Hz	400 V, 50 Hz	400 V, 50 Hz	400 V, 50 Hz
18/32 kW	18/32 kW	30/52 kW	30/52 kW	30/52 kW	30/50 kW
35/63 A	35/63 A	63/100 A	63/100 A	63/100 A	63/100 A
2000/4000	500/5000	2000/4000	500/5000	2000/4000	500/5000
75/150	50/500	75/150	50/500	75/150	50/500
6 cuchillas	6 cuchillas	6 cuchillas	6 cuchillas	6 cuchillas	6 cuchillas
9/18	9/18	9/18	9/18	9/18	9/18
70 litros	70 litros	100 litros	100 litros	130 litros	130 litros
Aprox. 1010 kg	Aprox. 1010 kg	Aprox.1150 kg	Aprox.1150 kg	Aprox. 1300 kg	Aprox. 1300 kg

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>