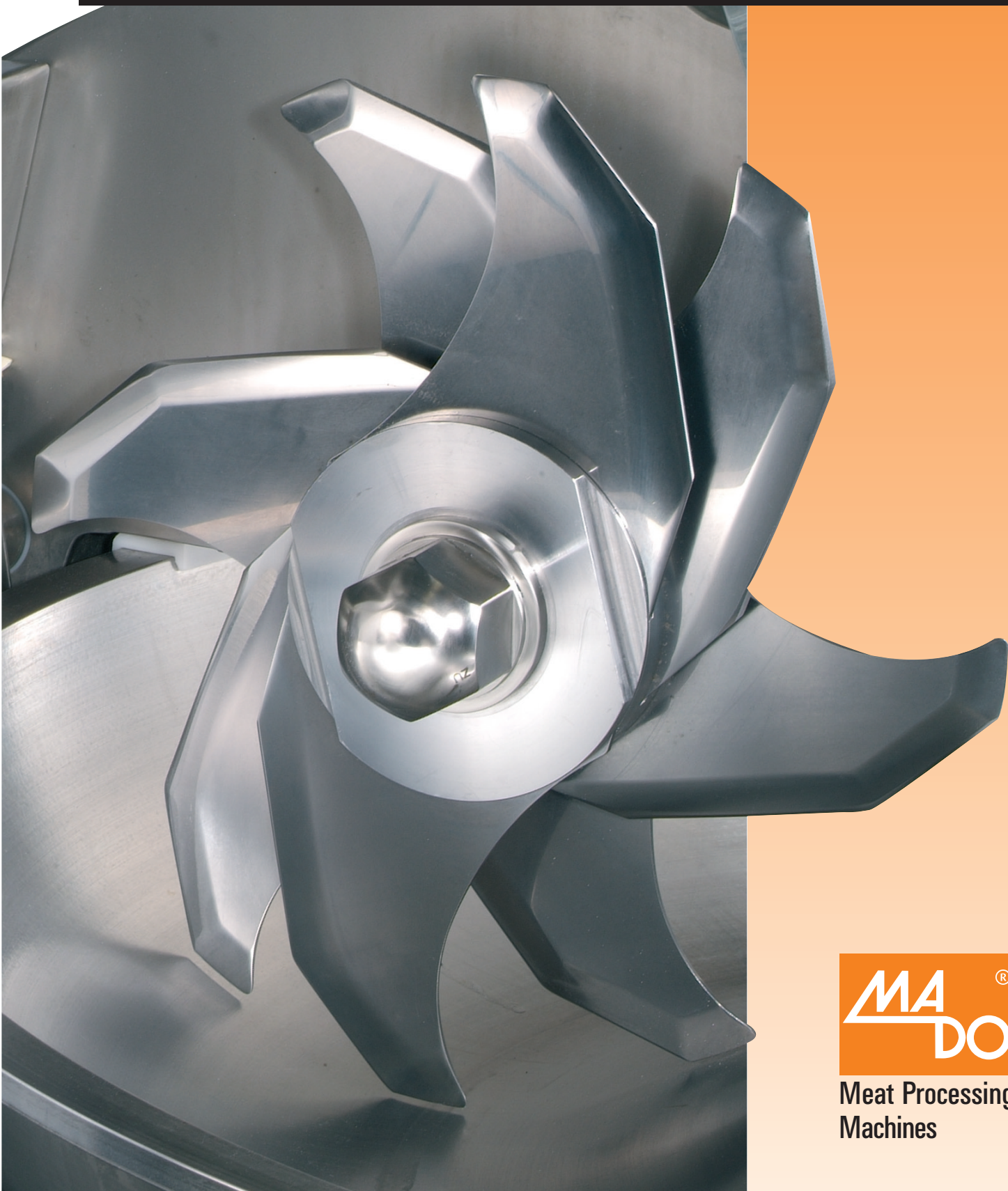


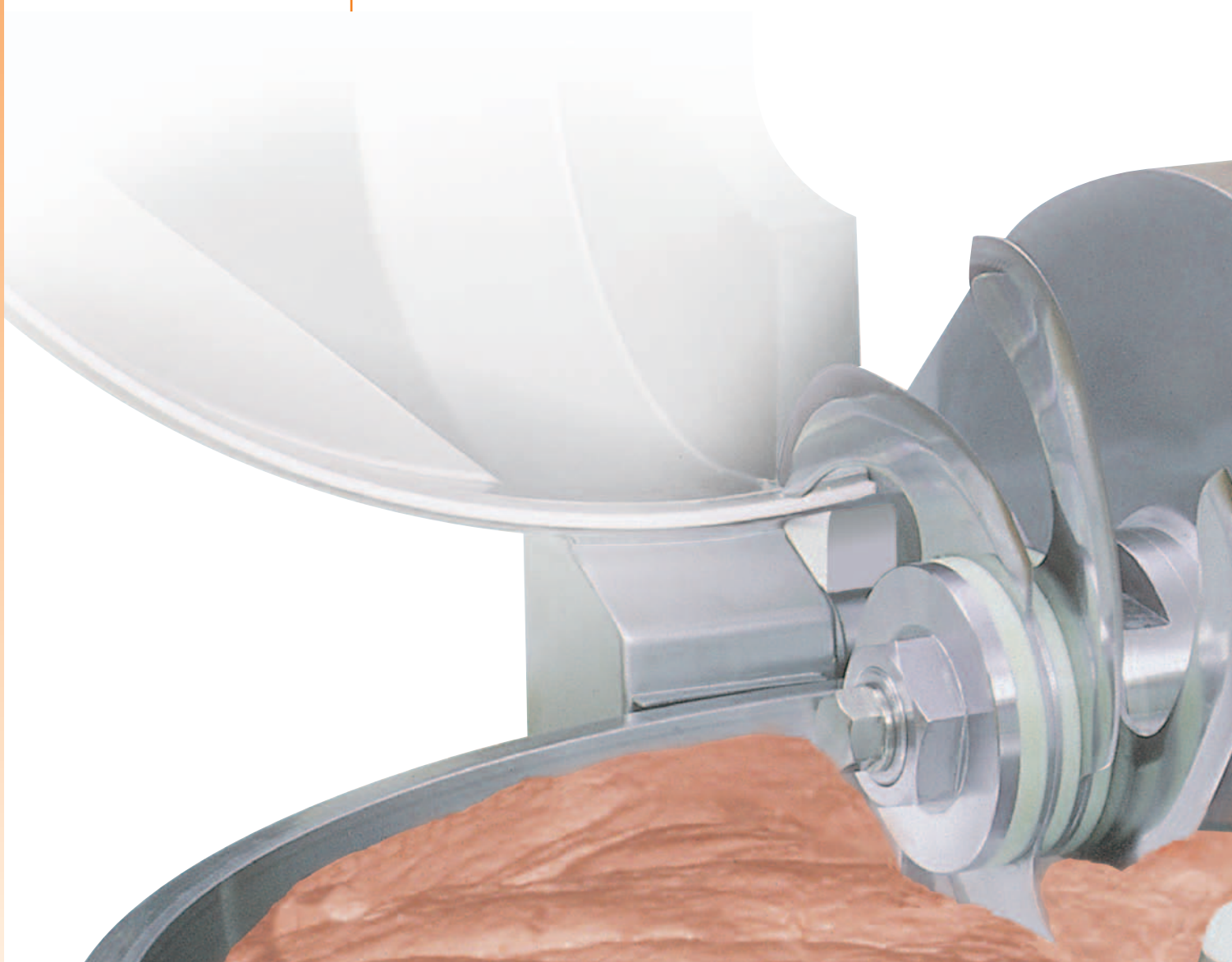
Cutter pour l'industrie
... uniquement de MADO!



Meat Processing
Machines

Techniques de pointes pour le travail moderne de la viande.

Les nouvelles cutters de MADO, le spécialiste des machines pour un travail de la viande hygiénique et rationnel, économisent du temps et de l'argent et donnent les meilleurs résultats lors du travail à la cutter. Elles sont spécialement conçues pour les différents besoins des artisans et des succursalistes dans le travail de la viande. Une technique éprouvée, associée à une commande innovante de la machine, garantit d'excellents résultats dans chaque phase de travail.



La qualité qui inspire confiance. Les nouvelles CUTTERS INDUSTRIELLES avec une capacité de cuve de 220 litres, sont des produits de pointe de MADO. Que la demande porte sur des produits de haute qualité, fabriqués de manière rationnelle, sur un nettoyage facile et un haut niveau d'hygiène ou une longue durée de vie, les cutters MADO répondent à ces exigences élevées de l'industrie alimentaire et proposent ainsi à chaque utilisateur la solution optimale.

Les programmes de cutter MADO correspondent bien sûr aux directives machines EG N° 98/37/EWG en matière de sécurité et d'hygiène. MADO comporte un système de surveillance de qualité et est certifié suivant la norme ISO DIN 9001. Ceci apporte de la sécurité à nos clients.

- Cutters avec 220 litres de capacité de cuve
- Installation sous-vide, installation de réinjection de gaz, installation de cuisson et refroidissement
- Design moderne conforme au progrès. Construction d'après les dernières connaissances ergonomiques
- Concept d'entraînement sans paliers
- Surface lisse, nettoyage facile et hygiénique
- Bâti autoportant en acier inoxydable



CUTTERS INDUSTRIELLES 220 et 220 VA

Technique de cutter innovante pour
le travail moderne de la viande.



CUTTER INDUSTRIELLE MSM 769

Les CUTTERS INDUSTRIELLES 220 et 220 VA sont un „must“ pour le salaisonier soucieux de la qualité. Dans ces machines, la construction hygiénique de MADO est particulièrement développée. Le solide bâti de la machine entièrement en acier inoxydable et la conception ergonomique des éléments de commande posent des jalons dans le domaine du travail moderne de la viande.

Que ce soient des produits crus, secs ou cuits, grâce à la géométrie particulière de la chambre de coupe, tous les produits sont fabriqués dans une qualité supérieure. Les nouvelles cutters industrielles de MADO permettent un travail rationnel. Elles économisent le temps et baissent les coûts.

- Amélioration de la qualité
- Efficacité augmentée
- Amélioration de l'hygiène
- Baisse des coûts



CUTTER INDUSTRIELLE 220 VA avec
installation de vide. Pour les plus hautes
prétentions en productivité et rendement.



CUTTER INDUSTRIELLE MSM 769 VA

La CUTTER INDUSTRIELLE 220 VA est la solution idéale lorsqu'il s'agit de cutterer sous vide. La pompe à vide à haut rendement garantit une extraction rapide de l'air du produit à travailler. Avec le cutterage sous vide, la liaison protéïque est améliorée. Ceci permet une meilleure liaison dans les pâtes à glace. L'oxydation par l'oxygène est diminuée. Le produit bénéficie d'une consistance plus ferme et d'une durée de vie plus longue.

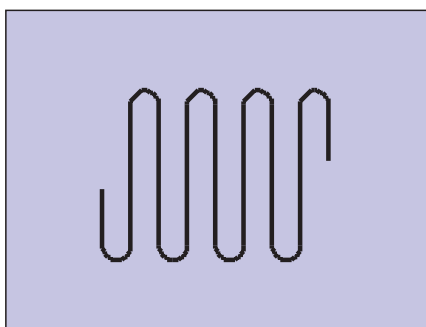
Les opérations de chargement et de déchargement sont particulièrement rapides dans la cutter industrielle 220 VA, parce que l'on ouvre uniquement le couvercle anti-bruit.



- Amélioration de la qualité
- Efficacité augmentée
- Amélioration de l'hygiène
- Baisse des coûts

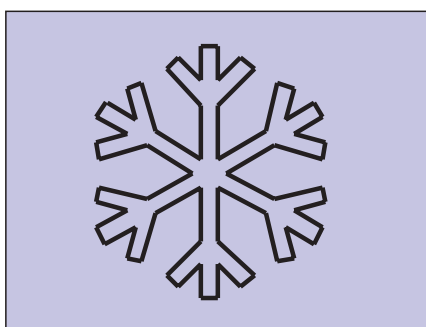
CUTTER INDUSTRIELLE 220 VA.

Installations optionnelles pour cuire, refroidir ou réinjecter du gaz.



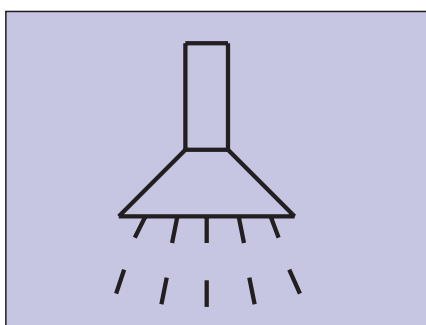
Cuire

Pour la fabrication de produits cuits et pâtés, la CUTTER INDUSTRIELLE 220 VA peut être équipée en option d'une installation de cuisson et de refroidissement. Lorsque le produit est réduit, cuit ou échaudé et refroidit en une seule opération, il n'y a ni perte de protéines ni d'arôme. Grâce à la fabrication en une seule opération, les charges de travail et de nettoyage sont considérablement réduites.



Refroidissement

Pour optimiser le procédé de refroidissement ou pour raidir les produits, la CUTTER INDUSTRIELLE 220 VA peut être équipée sur demande d'une installation d'injection de gaz liquide. L'excédent est ainsi évacué par un système de tuyau intégré avec clapet d'arrêt.



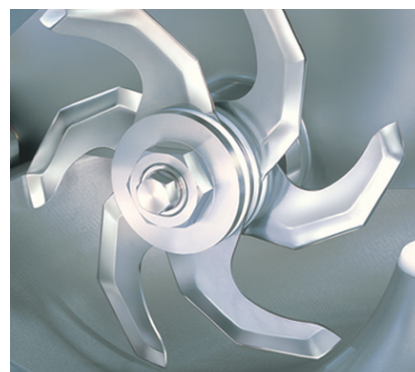
Réinjection de gaz

Pour l'amélioration de goût et l'optimisation de la couleur, la CUTTER INDUSTRIELLE 220 VA peut être équipée en option d'une installation de réinjection de gaz.

CUTTERS INDUSTRIELLES 220 et 220 VA. Variantes et détails.

Concept d'entraînement sans paliers

Les CUTTERS INDUSTRIELLES MADDO sont équipées en série d'un convertisseur de fréquence pour l'arbre de coupe et la cuve. Un démarrage et un arrêt en douceur sont ainsi garantis. Une surcharge du réseau électrique est impossible, les convertisseurs de fréquence ne le permettent pas. Les CUTTERS INDUSTRIELLES 220 et 220 VA disposent chacune de 10 pas de commande pré-programmés pour le procédé de coupe et de mélange ainsi que de 3 régimes de rotation de la cuve pré-programmés. Dans le mode mélange, les couteaux peuvent également tourner vers l'arrière. Les régimes pré-programmés peuvent bien sûr être adaptés, à sa demande, au désir du client.



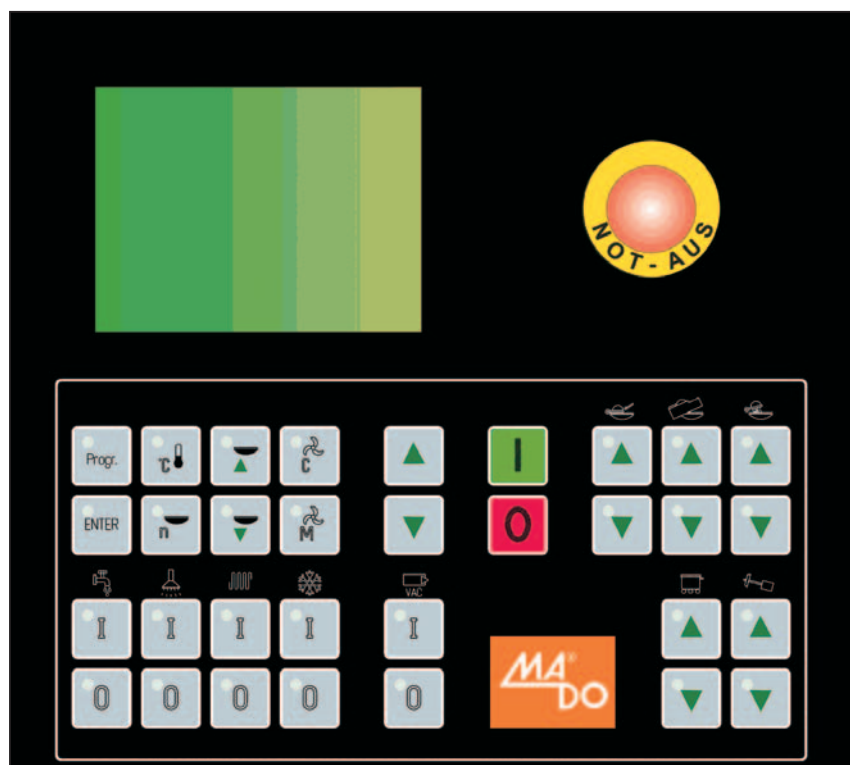
Tête de coupe

Les CUTTERS INDUSTRIELLES 220 et 220 VA peuvent être équipées au choix de tête de coupe avec 4, 6 ou 8 couteaux. L'équipement de série comporte une tête de coupe à 6 couteaux étagés.



Installation d'équilibrage

Pour une bonne marche de la machine sans vibrations, les couteaux doivent être parfaitement équilibrés. Pour optimiser la balance de la tête de coupe, une installation électronique d'équilibrage est disponible en option. La commande en est ainsi intégrée dans le pupitre de commande de la cutter.



Pupitre de commande ergonomique et facile d'entretien

Le pupitre de commande de grande taille avec son tableau à touches étanche et écran LCD de grande surface permet une commande facile de la cutter. Les erreurs de programmation sont quasiment exclues, chaque fonction disposant d'une touche séparée et très lisible.

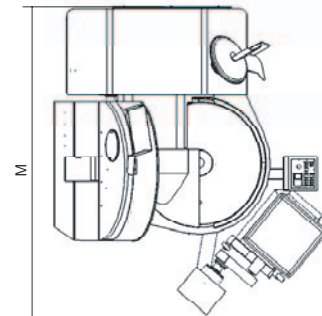
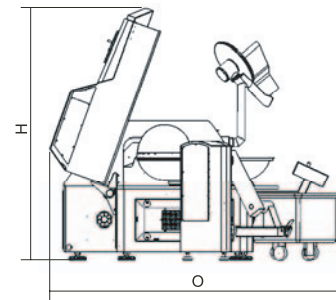
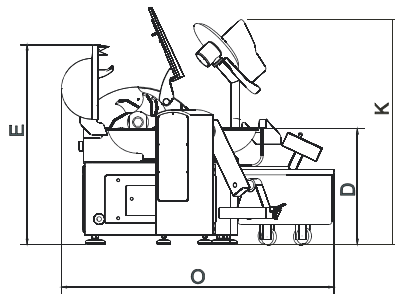
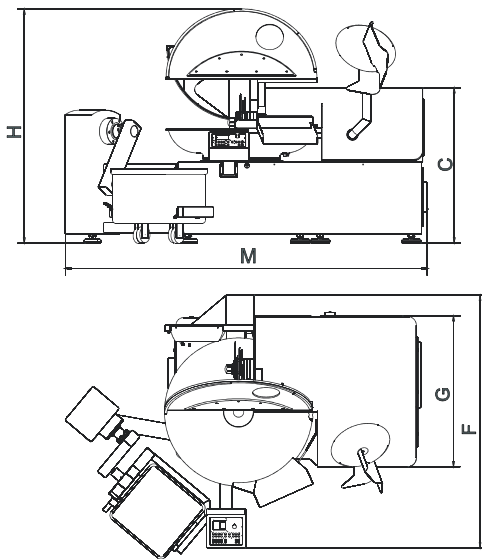
Technique très moderne

Les CUTTERS INDUSTRIELLES 220 et 220 VA sont, de par leur construction de bâti entièrement en inox autoportante, particulièrement compactes et à l'abri des vibrations. La chambre de coupe massive en inox de 16 mm d'épaisseur protège lors de bris de couteaux et diminue l'émission de bruits. Les plus hautes demandes en silence de fonctionnement sont ainsi satisfaites. La machine est livrée < prête à brancher >. La conception moderne d'entraînement et de câblage rend un pupitre de commande séparé inutile. Tous les éléments de fonction sont intégrés dans le bâti de la machine.

Construction hygiénique MADO

Le bâti complet de la machine, y compris les éléments supports à l'intérieur de la carrosserie sont, dans les CUTTERS INDUSTRIELLES 220 et 220 VA, fabriqués entièrement en inox. Le bâti entièrement fermé avec ses surfaces lisses permet un nettoyage facile et correspond ainsi aux plus hautes exigences en matière d'hygiène.

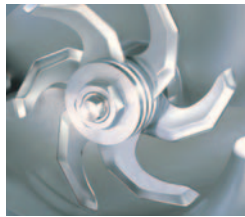
SUPRA 220 - MSM 769 SL
avec vide-cuve et chargeur



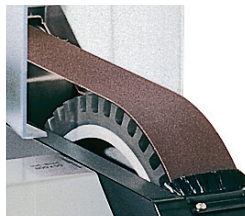
SUPRA 220 - MSM 769 VA
cutter mélangeur avec vide

Type	MSM 769 SL	MSM 769 VA
A	-	-
B	-	-
C	1462 mm	1462 mm
D	1080 mm	1080 mm
E	1856 mm	-
F	2423 mm	2910 mm
G	1447 mm	2000 mm
H	2205 mm	2630 mm
K	2028 mm	2285 mm
L	-	-
M	3400 mm	3400 mm
N	-	-
O	2532 mm	3011 mm
Cuve-Ø	Ø 1420 mm	Ø 1420 mm
Distance du mur	ca. 500 mm	ca. 500 mm
Tension	400 V, 50 Hz	400 V, 50 Hz
Puissance	135 kW	135 kW
Fusible	250 A	250 A
Régime de rotation des couteaux	500-5000 T/min	500-5000 T/min
Mélanger avant/arrière	50-500 T/min	50-500 T/min
Tête coupe	6	6
Régime de rotation de cuve	8-20 T/min	8-20 T/min
Volume de la cuve	220 litres	220 litres
Poids	4200 kg	5000 kg

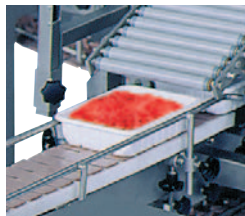
Machines spéciales pour le travail de la viande.



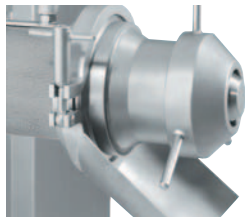
- Hachoirs à viande
- Cutter



- Scies à bandes
- Affûteuses



- Mélangeurs
- Systèmes à portionner



- Machines industrielles



Les machines MADO correspondent aux directives machines de la CEE. Elles sont revêtues du sigle CE.



MADO est certifiée suivant DIN ISO 9001 et possède le sigle DQS. Tension spéciale sur demande.

Nous nous réservons le droit d'apporter des modifications techniques dans le cadre de développements.



Machines spéciales MADO pour l'entreprise moderne de travail de la viande chez chaque fournisseur.

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

MADO France SARL
16, rue du Zornhoff
F-67 700 Saverne
Téléphone +33 (0) 388 02 12 20
Téléfax +33 (0) 388 02 12 21
<http://www.mado-france.fr>
E-mail: info@mado-france.fr
France

MA DO[®]
Meat Processing
Machines