

Hacher . . . Uniquement avec MADO.  
La nouvelle génération de hachoirs  
automatiques ULTRA MONO.



**50** a n s  
Innovation  
1960 - 2010



Meat processing  
machines

# ULTRA MONO MEW 721, 723, 724, 730, 731 Hachoirs automatiques pour le travail de la viande.

Les nouveaux hachoirs automatiques ULTRA MONO de MADO, le spécialiste des machines pour travailler la viande de manière hygiénique et rationnelle, économisent du temps et de l'argent et procurent les meilleurs résultats dans le travail des produits de qualité. Ils sont déterminés de manière conséquente vers les besoins précis du travail de la viande. Même de la viande congelée jusqu'à  $-8^{\circ}\text{C}$  se laisse travailler sans problème.

Une technique brevetée et éprouvée, combinée aux meilleurs matériaux, et une construction méticuleuse garantissent dans chaque phase des résultats optimaux.





Grâce à l'optimisation de la géométrie de la vis et du corps de vis, ainsi qu'à l'utilisation de nouveaux matériaux, des résultats de hauts niveaux et des rendements très élevés sont atteints dans la production de viande hachée.

Ils sont faciles à nettoyer au nettoyeur à haute pression et correspondent aux directives machines de la CEE en matière d'hygiène et de sécurité. MADO possède un système de management de qualité et est certifié suivant DIN ISO 9001.



**ULTRA MONO MEW 721**

Hachoir automatique  
1200 kg/h  
70 L de volume de trémie

**ULTRA MONO MEW 723**

Hachoir automatique  
1600 kg/h  
120 L de volume de trémie

**ULTRA MONO MEW 724**

Hachoir automatique  
2200 kg/h  
120 L de volume de trémie

**ULTRA MONO MEW 730**

Hachoir automatique  
2200 kg/h  
280 L de volume de trémie

**ULTRA MONO MEW 731**

Hachoir automatique  
3000 kg/h  
280 L de volume de trémie

En option, toutes les variantes sont livrables avec refroidissement de trémie, installation de réinjection de gaz et entraînement à vitesses réglables sans paliers



# ULTRA MONO MEW 721, 723, 724. Nouvelle technologie du travail de la viande.

Les hachoirs automatiques MADO proposent la solution optimale pour toutes les opérations de hachage, dans la meilleure qualité. Un design de vis révolutionnaire associé à un corps de vis interchangeable garantit les plus hauts rendements à l'utilisateur exigeant dans le travail moderne de la viande, ceci à un prix intéressant.

Les hachoirs sont disponibles en diamètre de coupe Unger B98, D114, E130 et, alternativement, en Enterprise E32 et E52. Ils atteignent facilement une capacité de 1.200 à 2.200 kg par heure.



ULTRA MONO MEW 724

# Séparation des nerfs et cartilages.

## Séparation des nerfs et cartilages.

Grâce au système de séparation breveté, les nerfs et cartilages se laissent trier sans difficultés. Les opérations de désossage sont ainsi facilitées, sans que la qualité finale du produit en souffre. Plus de particules désagréables dans la mêlée.



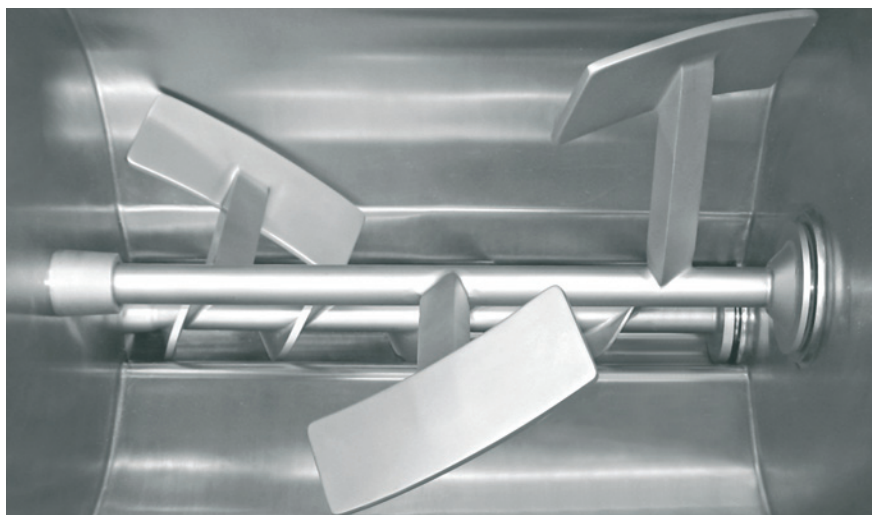
A partir de la taille D114, les hachoirs automatiques ULTRA MONO peuvent être équipés d'un système de séparation latéral et auto-réglant à ressort.

Les deux systèmes de séparation centraux et latéraux peuvent également être combinés entre eux. Le système Duo Separt se compose ainsi de deux installations de séparation travaillant de manière indépendante. Le procédé de séparation peut être optimisé une nouvelle fois.





# Mêler et mélanger.



## Mêler et mélanger

Les hachoirs automatiques ULTRA MONO sont équipés d'une installation de mélange pour des résultats de mélange de première qualité. Pour un mélange optimal de produits différents, plusieurs éléments de mélange sont disponibles : pales, «champignon», «hérisson» et bras en «Z». Les intervalles de mélange peuvent être adaptés individuellement aux besoins du produit. Le démontage de la vis de pression et d'amenée pour un nettoyage facile est possible sans problème, sans démontage de l'installation de mélange.



Sur demande, des installations de vide ou de réinjection de gaz sont livrables.

- Des possibilités de nettoyage optimales garantissent le plus niveau d'hygiène.
- Une technique brevetée limite l'usure tant redoutée de métaux lourds
- La possibilité d'échange des outils individuels économise les coûts
- Une très haute qualité est atteinte par une faible augmentation de température
- Haute capacité dans la meilleure qualité et rapport prix/rendement inégalé



Tous les hachoirs MADO se nettoient facilement avec le nettoyeur à pression et correspondent aux directives machine de la CEE en matière de sécurité et d'hygiène.

MADO possède un système de management de qualité et est certifié suivant DIN ISO 9001.

# ULTRA MONO MEW 730, 731.

## Hachoirs mélangeurs automatiques pour la moyenne et grande entreprise.

Les hachoirs automatiques ULTRA MONO MEW 730 et MEW 731 sont disponibles en deux versions différentes pour le professionnel exigeant.

Ils sont équipés au choix de système de coupe Unger B98, D114, E130, G160 ou, alternativement, d'un système Enterprise E32 ou E52. Avec un volume de trémie de 280 litres, vous atteignez sans difficulté une capacité de 3.000 kg à l'heure.

L'équipement de série du hachoir comporte:

- Chargeur pour chariot normalisé de 200 litres
- Installation de mélange efficace
- Protection de sortie verrouillée électriquement à partir du MEW 731



ULTRA MONO MEW 730

# Du spécialiste MADO – nouvelle technologie dans le travail de la viande.

## Vis étagée révolutionnaire brevetée.

Grâce à la révolution du design étagé de la vis, les hachoirs ULTRA MONO atteignent un rendement horaire des plus élevés dans le segment des hachoirs mono. Ceci est dû à l'optimisation des différents volumes entre les stries des vis dans la trémie ouverte et le corps de pression. Ceux-ci permettent un transport de matériau idéal et, conjugué au système de pression optimisé, un rendement le plus élevé possible.

Des études scientifiques montrent que seulement 10-30 % de l'énergie mise en œuvre est utilisée pour le transport du minéral. Les 70-90% restant de la puissance sont utilisés par le système de coupe. Cette connaissance a conduit au développement de la nouvelle vis MADO en deux parties. L'élément d'entraînement pour le système de coupe et la vis de transport dans la trémie ouverte sont en «acier inoxydable». L'élément de transport dans le corps de pression est en matière synthétique extrêmement résistante, disposant de capacités de glisse et servant de support pour la vis, ceci sans usure. La dispersion de métaux lourds, tant redoutée, est ainsi évitée et la sécurité de production garantie. En cas, d'usure, les deux éléments de la vis peuvent également être remplacés séparément, d'où une nouvelle économie de coût.



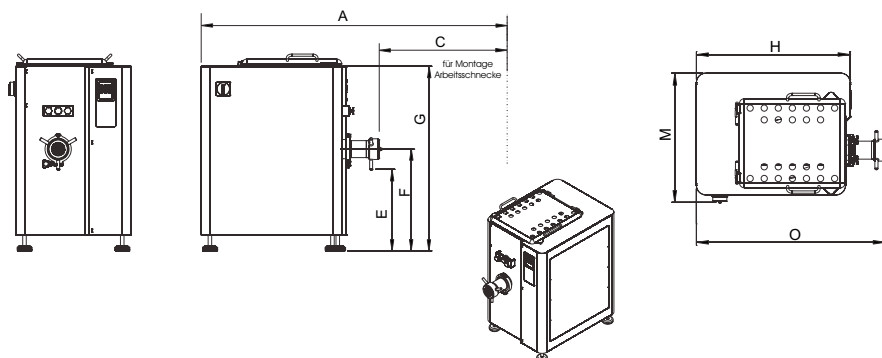
## Corps de vis optimisé

La viande est entraînée contre un système de coupe à l'aide d'une vis de transport et de pression et, pour ce faire, comprimée. La vis tourne dans un «tuyau de pression», le corps de la vis. Ici sont usinées des stries en forme de spirale, soutenant ainsi le produit à hacher en l'empêchant de s'échapper du système de coupe.

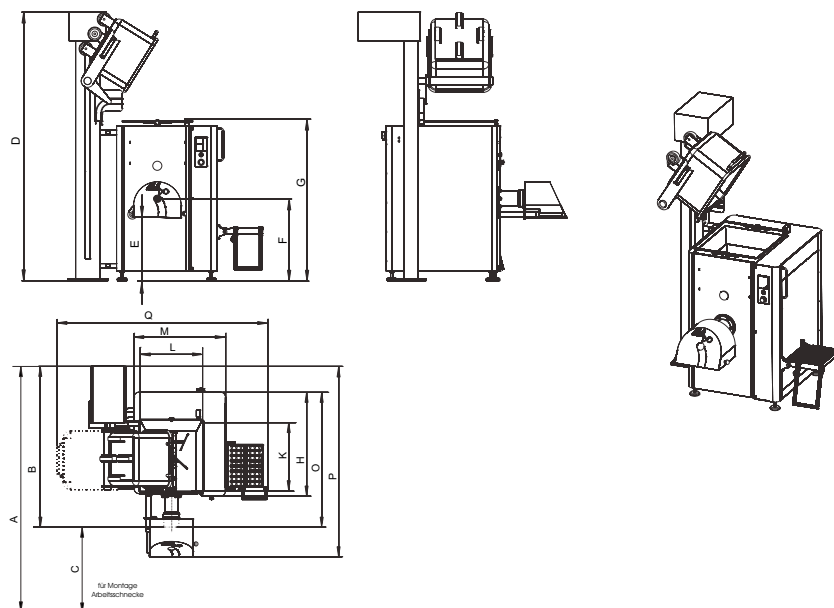
Le démontage très simple du corps de vis à l'aide du raccord à taquet assure un nettoyage facile et un changement rapide vers une autre taille de jeu de coupe ou un autre système de coupe.



## MEW 721/723/724



## MEW 730/731



### ULTRA MONO MEW 721

Hachoir automatique B98/E32  
avec installation de mélange

### ULTRA MONO MEW 723

Hachoir automatique B98/E32  
avec installation de mélange

### ULTRA MONO MEW 724

Hachoir automatique  
D114/E130/E52  
avec installation de mélange,  
2 vitesses de vis.  
Ejecteur de vis

### ULTRA MONO MEW 730

Hachoir automatique B/98/E32  
avec installation de mélange,  
1 vitesse de vis

### ULTRA MONO MEW 731

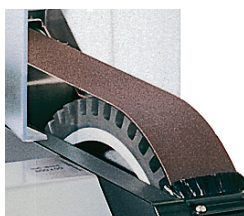
Hachoir automatique  
avec installation de mélange,  
2 vitesses de vis

Typ	MEW 721	MEW 723	MEW 724	MEW 730	MEW 731
A	1880 mm	2090 mm	2260 mm	2610 mm	2880 mm
B				1550 mm	1750 mm
C	800 mm	870 mm	950 mm	1060 mm	1130 mm
D				2950 mm	2950 mm
E	550 mm	550 mm	540 mm	750 mm	750 mm
F	690 mm	690 mm	690 mm	900 mm	900 mm
G	1150 mm	1250 mm	1250 mm	1700 mm	1700 mm
H	835 mm	980 mm	980 mm	1250 mm	1250 mm
K	485 mm	650 mm	650 mm	870 mm	870 mm
L	430 mm	430 mm	430 mm	755 mm	755 mm
M	830 mm	830 mm	830 mm	1100 mm	1100 mm
O	1070 mm	1220 mm	1300 mm	1485 mm	1555 mm
P				1850 mm	2050 mm
Q				2530 mm	2530 mm
Tension	400 V, 50 Hz Triphasé	400 V, 50 Hz Triphasé	400 V, 50 Hz Triphasé	400 V, 50 Hz Triphasé	400 V, 50 Hz Triphasé
Puissance	AS 3,0 kW MW 0,9 kW	AS 5,5 kW MW 1,1 kW	AS 5,0/7,5 kW MW 1,1 kW	AS 5,5 kW MW 1,1 kW	AS 15/19 kW MW 1,1 kW
Fusible	16 A assist. machine	25 A assist. machine	36 A assist. machine	25 A assist. machine	50 A assist. machine
Régime de rotation	AS 230 T/min MW 15 T/min	AS 230 T/min MW 15 T/min	AS 115/230 T/min MW 15 T/min	AS 230 T/min MW 15 T/min	AS 140/280 T/min MW 15 T/min
Système de coupe	B98/E32	B98/E32	D114/E52	B98/E32	E130/52
Options		D114/E130/E52	B98/E32/E130	D114/E130/E52	G160
Rendement horaire	ca. 1200 kg/h	ca. 1600 kg/h	2200 kg/h	ca. 1600-2200 kg/h	ca. 3000 kg/h
Volume de trémie	ca. 70 Litres	ca. 120 Litres	120 Litres	ca. 280 Litres	ca. 280 Litres
Poids	ca. 350 kg	ca. 400 kg	ca. 450 kg	ca. 650 kg	ca. 700 kg

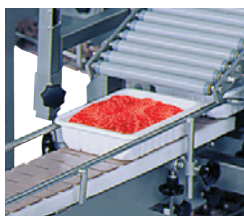
# Machines spéciales pour le travail de la viande.



- 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.



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 le fournisseur de qualité.

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](mailto:info@mado.de)  
Germany

MADO FRANCE SàRL  
11, rue des Jardins  
F-67700 HAEGEN  
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](mailto:info@mado-france.fr)  
France

