

# Куттеры промышленные



Архангельск (8182)63-90-72  
Астана (7172)727-132  
Астрахань (8512)99-46-04  
Барнаул (3852)73-04-60  
Белгород (4722)40-23-64  
Брянск (4832)59-03-52  
Владивосток (423)249-28-31  
Волгоград (844)278-03-48  
Вологда (8172)26-41-59  
Воронеж (473)204-51-73  
Екатеринбург (343)384-55-89

Иваново (4932)77-34-06  
Ижевск (3412)26-03-58  
Иркутск (395)279-98-46  
Казань (843)206-01-48  
Калининград (4012)72-03-81  
Калуга (4842)92-23-67  
Кемерово (3842)65-04-62  
Киров (8332)68-02-04  
Краснодар (861)203-40-90  
Красноярск (391)204-63-61  
Курск (4712)77-13-04  
Липецк (4742)52-20-81

Магнитогорск (3519)55-03-13  
Москва (495)268-04-70  
Мурманск (8152)59-64-93  
Набережные Челны (8552)20-53-41  
Нижний Новгород (831)429-08-12  
Новокузнецк (3843)20-46-81  
Новосибирск (383)227-86-73  
Омск (3812)21-46-40  
Орел (4862)44-53-42  
Оренбург (3532)37-68-04  
Пенза (8412)22-31-16

Пермь (342)205-81-47  
Ростов-на-Дону (863)308-18-15  
Рязань (4912)46-61-64  
Самара (846)206-03-16  
Санкт-Петербург (812)309-46-40  
Саратов (845)249-38-78  
Севастополь (8692)22-31-93  
Симферополь (3652)67-13-56  
Смоленск (4812)29-41-54  
Сочи (862)225-72-31  
Ставрополь (8652)20-65-13

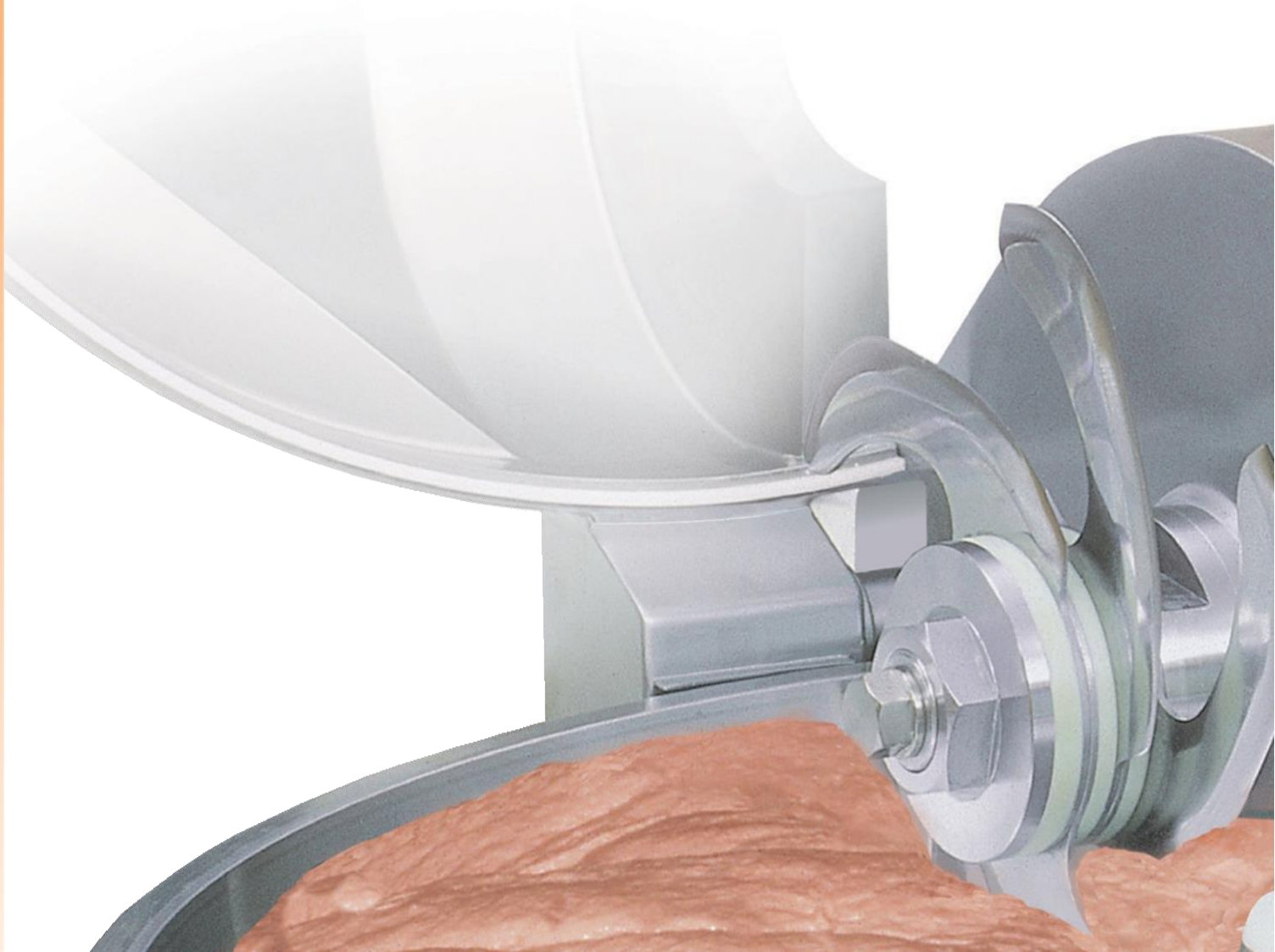
Сургут (3462)77-98-35  
Тверь (4822)63-31-35  
Томск (3822)98-41-53  
Тула (4872)74-02-29  
Тюмень (3452)66-21-18  
Ульяновск (8422)24-23-59  
Уфа (347)229-48-12  
Хабаровск (4212)92-98-04  
Челябинск (351)202-03-61  
Череповец (8202)49-02-64  
Ярославль (4852)69-52-93

Киргизия (996)312-96-26-47    Казахстан (772)734-952-31    Таджикистан (992)427-82-92-69

[www.mado.nt-rt.ru](http://www.mado.nt-rt.ru) || [mdb@nt-rt.ru](mailto:mdb@nt-rt.ru)

# Современные технологии – для современной обработки мяса.

*Новые ПРОМЫШЛЕННЫЕ КУТТЕРА от MADO, оборудование специалистов для обработки мяса гигиенически и экономно экономит время и деньги, имеет первоклассные результаты, измельчая продукт. Все они разработаны согласно профессиональным требованиям переработчиков мяса. Сложная технология в сочетании с инновационным управлением обеспечивает наилучший результат обработки продукта.*



*Качество, которому вы можете доверять. Новые Промышленные Куттера емкостью 220 литров, произведенные MADO, являются продукцией высшего качества. Если Вам нужно высококачественное, экономичное оборудование, с легкой чисткой, с высоким стандартом гигиены и долговечности, Вам не нужно больше ее искать так как куттера MADO доведены до высших требований пищевой промышленности и поэтому каждый покупатель найдет то, что ищет.*

*Естественно, продукция MADO соответствует стандарту гигиены и безопасности No. 2006/42/EC. MADO поддерживает систему качества согласно стандарту DIN 9001. Это означает безопасность для наших клиентов.*

- Куттера емкостью 220 литров
- Вакуумные устройства, устройства наполнения газом, устройства варки и охлаждения
- Актуальный дизайн. Эргономические разработки согласно последним научным достижениям
- Постоянный поиск
- Гладкие поверхности – отличная гигиена, легкая чистка
- Корпус из нержавеющей стали



# Промышленные куттера 220 и 220 VA инновационная технология для современной промышленности.



Куттер MSM 769 SL

Промышленные куттера 220 and 220 VA ориентированы по качеству на переработчиков мяса. В этих машинах MADO требования гигиены выполнены образцово. Крепкий корпус из нержавеющей стали и эргономичный дизайн рабочих элементов стал критерием современной обработки мяса. Изготавливая колбасу с помощью куттера специальной конфигурации, вы получите все продукты высшего качества. Новые промышленные куттера MADO сделаны для эффективной работы – это экономит время и деньги.

Повышение качества

Увеличение эффективности

Повышение гигиены

Экономия денег



*Промышленный куттер 220VA с вакуумным устройством.*

*Для самых высоких требований производительности и работы.*



*Куттер 220 VA - идеальное решение, если вы хотите резать в вакууме. По средством высокоэффективного вакуумного насоса можно быстро удалить воздух из обрабатываемого продукта. При применении резки в вакууме улучшается распад белка. Таким образом можно достичь более полного заполнения при производстве вареных колбас и избегается окисление кислородом, несмотря на сокращения нитрита. В результате получается более компактный продукт, который может храниться в течении более длительного периода времени.*

*В КУТТЕРЕ 220 VA процесс загрузки и выгрузки происходит очень быстро, вам достаточно переместить крышку шумоподавления.*

Повышение качества

Увеличение эффективности

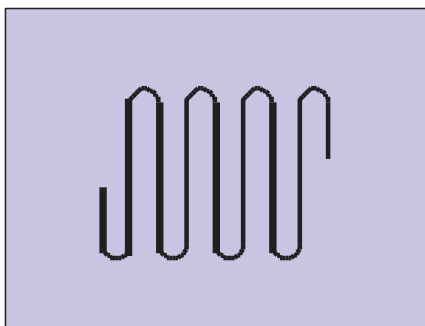
Повышение гигиены

Экономия денег



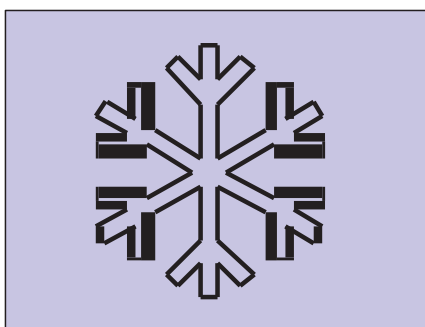
*Куттер MSM 769 VA*

# Промышленный куттер 220 VA. Дополнительные устройства для варки, охлаждения и обдува.



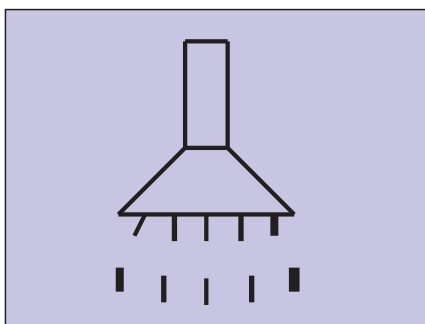
## Варка

Для производства жареной колбасы и выпечки КУТТЕР 220 VA может быть оборудован по желанию кулинарными и охлаждающими устройствами. Если продукт режется и варится или готовится и охлаждается в пределах одного рабочего цикла, то не теряются драгоценные белки и ароматические составляющие. Производя обработку продукта в пределах одного рабочего цикла, вы значительно уменьшаете усилия по чистке.



## Охлаждение

Чтобы оптимизировать процедуру охлаждения или предварительной заморозки КУТТЕР 220 VA может быть оборудован устройством подачи жидкого газа. В этом случае избыток хладоносителя будет удаляться через систему труб откидной створкой отключения.



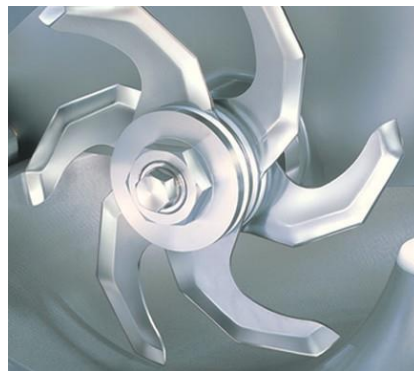
## Современные технологии

Чтобы оптимизировать вкус и оптимизировать цвет продукта вы можете оборудовать КУТТЕР 220 VA устройством обдува.

# ПРОМЫШЛЕННЫЕ КУТТЕРА MADO 220 и 220 VA. Конструкция и детали.

## *Непрерывно меняющаяся концепция*

*Это стандартно для всех промышленных куттеров MADO, оборудованных двигателем частотного конвертера для ножевой головки и чаши. Мы гарантируем плавный запуск и остановку двигателя. Нет перегрузок системы электроснабжения, так как конвертер частоты не позволяет этому происходить. КУТТЕРА 220 и 220 VA располагают 15 шагами программирования соответственно для резки и смешивания, а также 3 программируемыми скоростями вращения чаши. В режиме смешивания ножи могут вращаться назад. Разумеется, программируемые обороты в минуту могут быть заложены в соответствии с требованиями покупателя.*



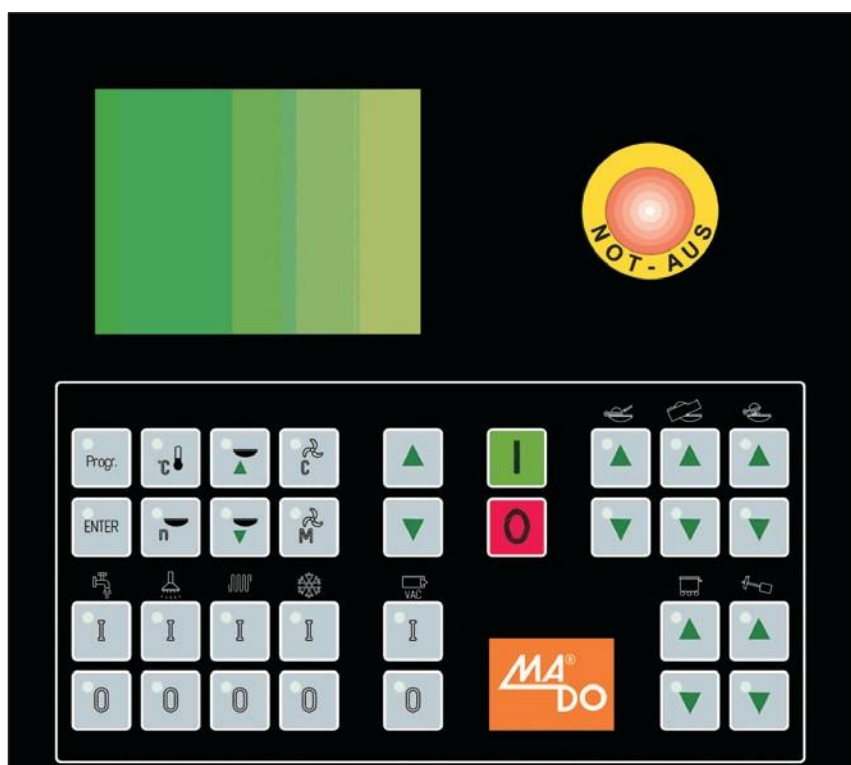
## *Ножевые головки*

*КУТТЕРА 220 и 220 VA могут работать с головками на 4, 6, или 8 лезвий, по вашему желанию. В стандартную поставку входит головка на 6 лезвий.*



## *Балансировочное устройство*

*Чтобы машина работала без колебаний, необходимо чтобы ножи были сбалансированы. Для оптимизации баланса ножевой головки может быть поставлено дополнительно электронное устройство балансирования. Эта устройство объединяется в системе управления с группой резки.*



#### *Эргономичная и легко чистящаяся панель управления*

*Широкая, покрытая водозащитной пленкой панель управления и ЖК-дисплей облегчают процесс работы куттера. Рабочие ошибки практически исключены, так как каждая функция обладает собственным ключом.*

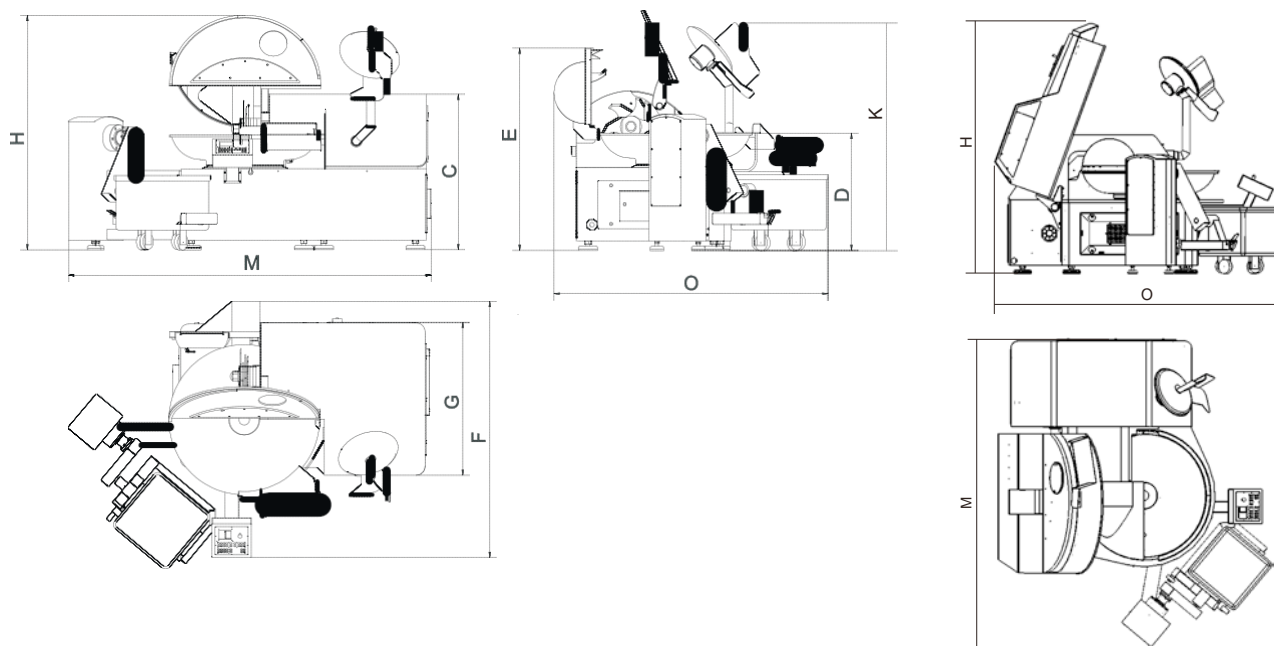
#### *Современные технологии*

*Куттера 220 и 220 VA очень компактны, и вы можете почувствовать малейшие колебания корпуса, сделанного целиком из нержавеющей стали. Кожух зоны резки, сделанный из стали 16 мм, защищает от повреждений в случае поломки ножей и значительно поглощает шум. Отвечают самым высоким требованиям простоты работы и уровня шума. Машина поставляется «под ключ». Благодаря современной конструкции двигатель и электрика не нуждаются в отдельных корпусах. Все объединено в одном корпусе.*

#### *Гигиена*

*Так как все компоненты Куттеров 220 и 220 VA спрятаны в одном корпусе, изготовленном из нержавеющей стали. Поскольку корпус закрыт герметически, полностью гладкий с закруглениями, вы можете легко его чистить, соблюдая самые высокие правила гигиены.*

Промышленный куттер *MSM 769 SL*  
с разгрузочно-погрузочным устройством



Промышленный  
куттер *MSM 769 VA*  
с вакуумной установкой

Модель	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	3220 mm	3400 mm
N	-	-
O	2532 mm	3011 mm
Диаметр чаши, мм	Ø 1420	Ø 1420
Расстояние между стенками, мм	500	500
Электропитание	400 В, 50 Гц	400 В 50 Гц
Номинальная мощность, кВт	135	135
Плавкий предохранитель	250 А	250 А
Ножевая головка	6 ножей	6 ножей
Вращение ножевой головки, об/мин	500-5000	500-5000
Смешивание вперед-назад, об/мин	50-500	50-500
Вращение чаши, об/мин	8-20	8-20
Вместимость чаши, л	ca. 220	ca.220
Вес, кг	4200	5000

Архангельск (8182)63-90-72  
Астана (7172)727-132  
Астрахань (8512)99-46-04  
Барнаул (3852)73-04-60  
Белгород (4722)40-23-64  
Брянск (4832)59-03-52  
Владивосток (423)249-28-31  
Волгоград (844)278-03-48  
Вологда (8172)26-41-59  
Воронеж (473)204-51-73  
Екатеринбург (343)384-55-89

Иваново (4932)77-34-06  
Ижевск (3412)26-03-58  
Иркутск (395)279-98-46  
Казань (843)206-01-48  
Калининград (4012)72-03-81  
Калуга (4842)92-23-67  
Кемерово (3842)65-04-62  
Киров (8332)68-02-04  
Краснодар (861)203-40-90  
Красноярск (391)204-63-61  
Курск (4712)77-13-04  
Липецк (4742)52-20-81

Магнитогорск (3519)55-03-13  
Москва (495)268-04-70  
Мурманск (8152)59-64-93  
Набережные Челны (8552)20-53-41  
Нижний Новгород (831)429-08-12  
Новокузнецк (3843)20-46-81  
Новосибирск (383)227-86-73  
Омск (3812)21-46-40  
Орел (4862)44-53-42  
Оренбург (3532)37-68-04  
Пенза (8412)22-31-16

Пермь (342)205-81-47  
Ростов-на-Дону (863)308-18-15  
Рязань (4912)46-61-64  
Самара (846)206-03-16  
Санкт-Петербург (812)309-46-40  
Саратов (845)249-38-78  
Севастополь (8692)22-31-93  
Симферополь (3652)67-13-56  
Смоленск (4812)29-41-54  
Сочи (862)225-72-31  
Ставрополь (8652)20-65-13

Сургут (3462)77-98-35  
Тверь (4822)63-31-35  
Томск (3822)98-41-53  
Тула (4872)74-02-29  
Тюмень (3452)66-21-18  
Ульяновск (8422)24-23-59  
Уфа (347)229-48-12  
Хабаровск (4212)92-98-04  
Челябинск (351)202-03-61  
Череповец (8202)49-02-64  
Ярославль (4852)69-52-93

Киргизия (996)312-96-26-47    Казахстан (772)734-952-31    Таджикистан (992)427-82-92-69

[www.mado.nt-rt.ru](http://www.mado.nt-rt.ru) || [mdb@nt-rt.ru](mailto:mdb@nt-rt.ru)