

Куттеры напольные



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
Нижегород (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

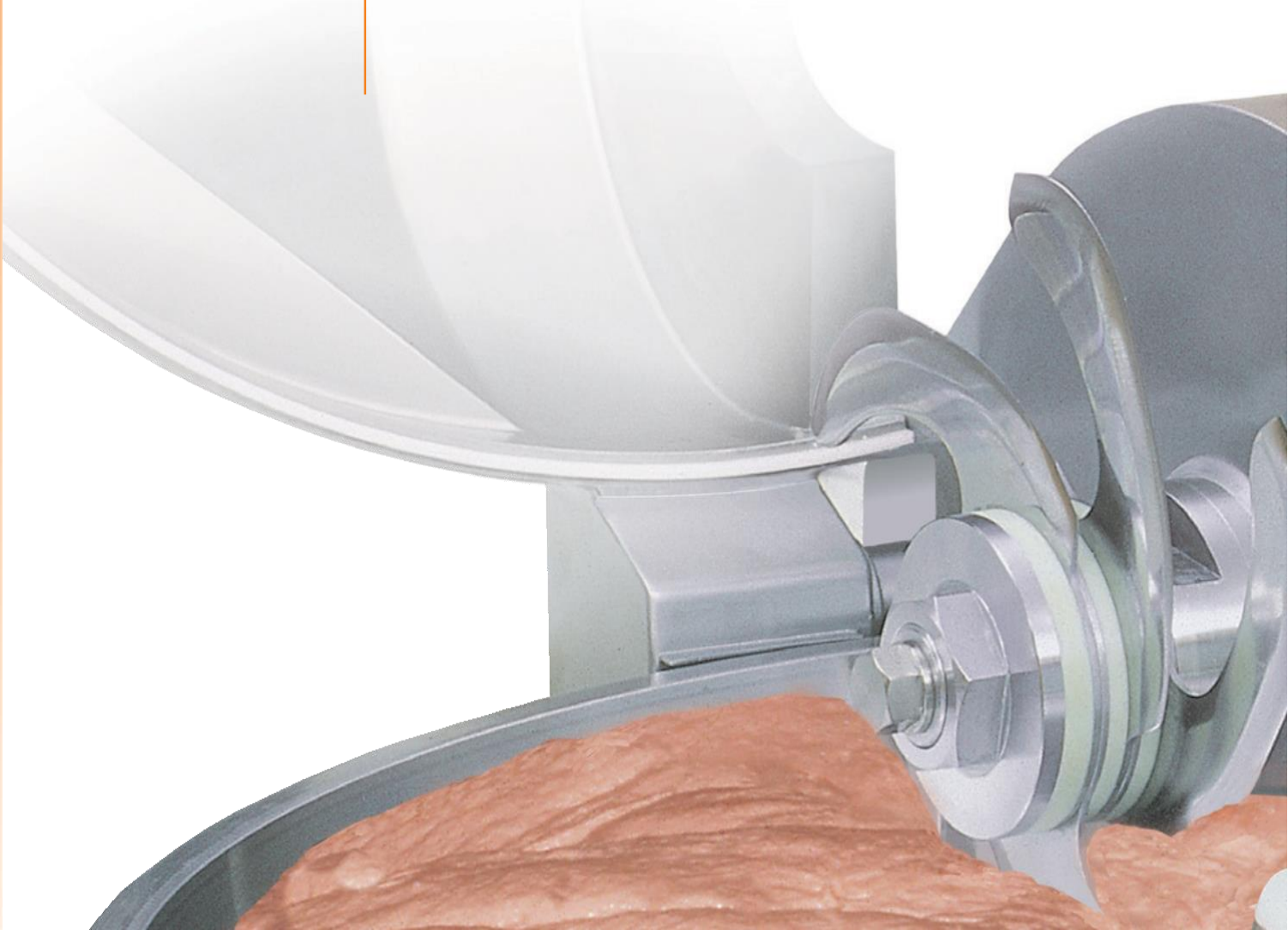
Сургут (3462)77-98-35
Тверь (4822)63-31-35
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)74-02-29
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Ярославль (4852)69-52-93

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

www.mado.nt-rt.ru || mdb@nt-rt.ru

Высшее качество для мясников Различные модели от 35 до 130 литров!

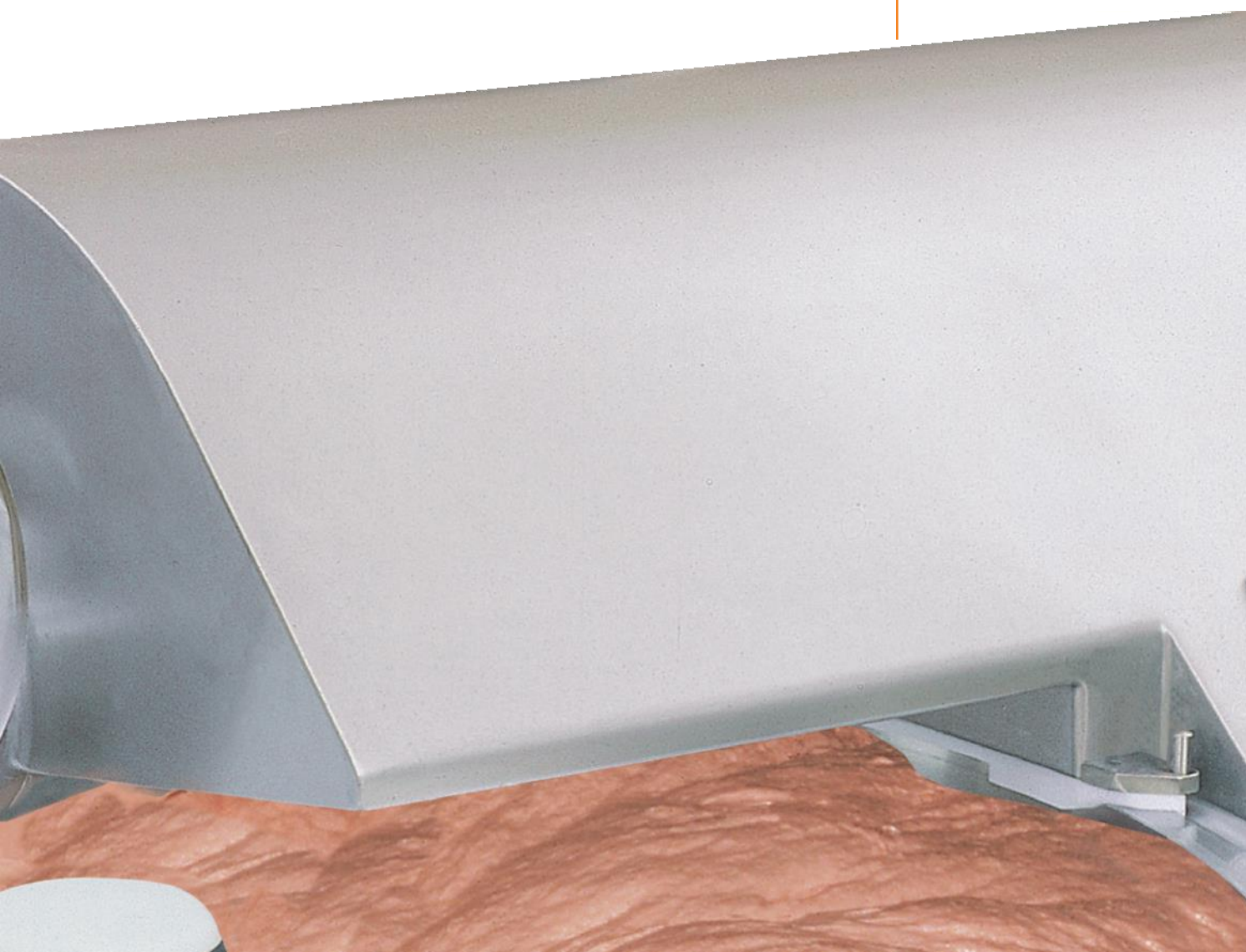
Новые куттера MADO, прекрасные мясоперерабатывающие машины с точки зрения экономии и гигиены, экономят время и деньги и достигают лучшего результата, высококачественно измельчая продукт. Они разработаны для различных потребностей мясников и торговцев. Можно сделать выбор из 12 вариантов пяти различных размеров. Высокоразвитые технологии в комбинации с инновационным контролем гарантируют наилучший результат на каждом рабочем этапе.



Качество рождает доверие. Куттера серии SUPRA с емкостью чаши 35, 50, 70, 100 или 130 литров – очень популярны. В новой серии "SUPRA" MADO предлагает решения согласно вашим индивидуальным пожеланиям и конкретному мясоперерабатывающему предприятию.

Разумеется продукция MADO серии "SUPRA" соответствует требованиям ЕС по безопасности и гигиене. Квалифицированное техническое обслуживание продукции фирмой MADO сертифицирован согласно стандарту DIN 9001. Это обеспечивает уверенность наших покупателей.

- Куттер с емкостью чаши от 35 до 130 литров
- Современный прогрессивный дизайн
- Конструкция разработана в соответствии с последними эргономическими инновациями
- Различные варианты контроля
- Гладкие поверхности – легко осуществляемая гигиеническая чистка
- Корпус машины сделан из высококачественной нержавеющей стали



SUPRA @00 и SUPRA @30

*Инновационные технологии куттера
для современной мясопереработки .*



SUPRA MSM 767 SL

SUPRA 100 и 130 для большого производства.

Дизайн обеих моделей образцово соответствует требованиям гигиены. Прочность и оптимальный эргономический дизайн управления рабочими процессами является образцом в области современного машиностроения. Независимо от того какую колбасу вы производите, с помощью высококлассных моделей SUPRA 100 и 130 вы производите колбасу наивысшего качества.



SUPRA MSM 766 SL

SUPRA 35, 50 и SUPRA 70

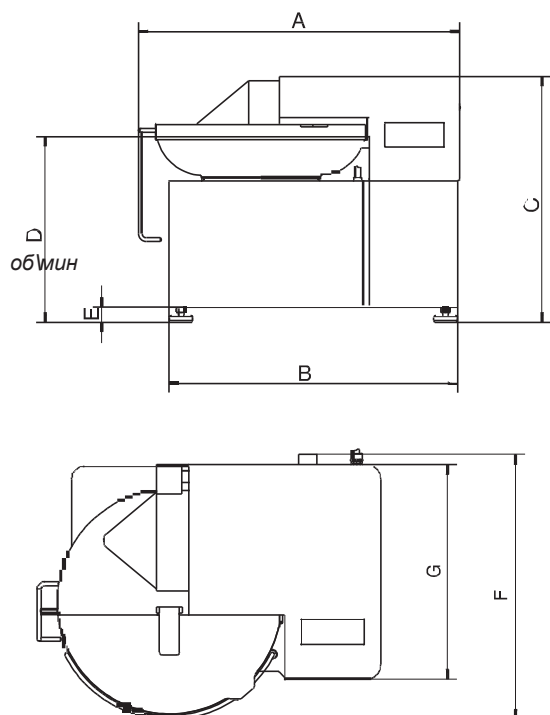
Высшая технология для мясника.

Каждая модель – машина высокого качества. Уже сегодня новая производственная линия куттеров "SUPRA", с емкостью чаши 35, 50 или 70 литров, соответствует всем требованиям, которые сможет в будущем предъявить бизнес в области мясопереработки. Конструкция куттеров SUPRA гарантирует великолепное качество производства колбасю.



SUPRA MSM 765 SL

SUPRA 35-130 без загрузочно-загрузочного устройства



Превосходное качество фарша

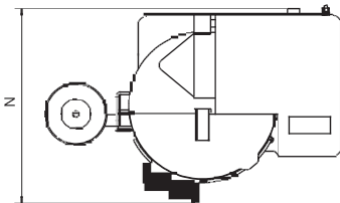
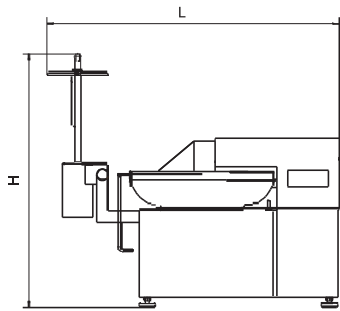
Отличная гладкость

Непревзойденная легкость в работе

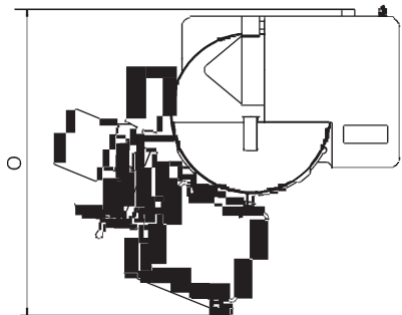
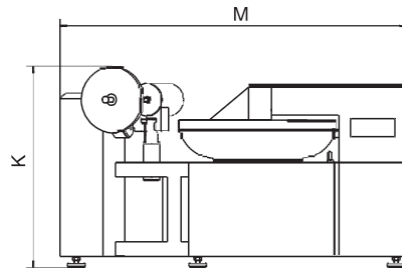
Первоклассная прочность

Модель	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	-	-	-	-	-	-
Диаметр чаши	Ø 770 mm	Ø 770 mm	Ø 818 mm	Ø 818 mm	Ø 818 mm	Ø 908 mm
Стенное расстояние	400 mm	400 mm	350 mm	350 mm	350 mm	350 mm
Электропитание	400 В, 50 Гц	400 В, 50 Гц	400 В, 50 Гц	400 В, 50 Гц	400 В, 50 Гц	400 В, 50 Гц
Номинальная мощность кВт	9/15	9/15	9,5/11	11	18/32	12,5/15
Плавкий предохранитель	35 А	35 А	50 А	32/50 А	35/63 А	50 А
Вращение ножевой об\мин	2000/4000	500-4000	1600/3200	2000/4000	500-5000	1600/3200
Смешивание вперед/назад	75/150 об\мин	50-500 об\мин.	-	75/150 об\мин.	50-500 об\мин	-
Ножевая годовка	6 ножей	6 ножей	6 ножей	6 ножей	6 ножей	6 ножей
Вращение чаши	8,6/17,2 об\мин	8,6/17,2 об\мин	9/18 об\мин	9/18 об\мин.	9/18 об\мин	9/18 об\мин
Емкость чаши	35 л	35 л	50 л	50 л	50 л	70 л
Вес, примерно, кг	450	450	780	850	850	920

SUPRA 70-130
with emptying and without loading



SUPRA @30
with emptying and loading device



MSM 765 M	MSM 765 SL	MSM 766 M	MSM 766 SL	MSM 767 M	MSM 767 SL
1350mm	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 В, 50 Гц	400 В, 50 Гц	400 В, 50 Гц	400 В, 50 Гц	400 В, 50 Гц	400 В, 50 Гц
18/32 кВт	18/32 кВт	30/52 кВт	30/52 кВт	30/52 кВт	30/52 кВт
35/63 А	35/63 А	63/100 А	63/100 А	63/100 А	63/100 А
2000/4000	500-5000	2000/4000	500-5000	2000/4000	500-5000
75/@50 об/мин	50-500 об/мин	75/@50 об/мин	50-500 об/мин	75/150 об/мин	50-500 об/мин
6 ножей	6 ножей	6 ножей	6 ножей	6 ножей	6 ножей
9/@8 об/мин	9/@8 об/мин	9/@8 об/мин	9/@8 об/мин	9/@8 об/мин.	9/@8 об/мин
70 л	70 л	100 л	100 л	130 л	130 л
@0@0	@0@0	@150	@150	@300	@300

Куттера MADO – в различных вариантах и деталях.

Эффективные куттера сохраняют вам время и деньги.

Ручной и автоматический режим работы

Конструкция N как базисная машина с двумя скоростями для ножей и чаши с температурным дисплеем. Конструкция M с теми же функциями и двумя дополнительными скоростями для смешивания (вперед-назад) и автоматической остановкой либо по предварительно установленной температуре или числа оборотов чаши. Программируемый контроль предоставляет возможность предварительной настройки, чтобы настроить процесс так, чтобы не допустить сверхрамалывания продукта. Запрограммируйте состав подаваемой партии и состав конечного продукта – автоматическое управление сделает все остальное.

Ножевые голрки

Модели SUPRA 35, 50 и 70 могут работать с головками на 3, 4 или 6 ножей. Кроме того, SUPRA 100 и 130 могут работать с головкой на 8 ножей.



SUPRA MSK 761 SL



Разгрузка оборудования

Разгрузочное оборудование доступно для моделей SUPRA 70, 100 и 130 и может быть им оборудовано позже. Начиная от модели 100 и выше разгрузка осуществляется гидравлически.

Гидравлическая загрузка и открытие крышки

По желанию SUPRA 130 может быть оборудована гидравлическим устройством загрузки. От модели 100 и выше крышка куттера работает гидравлически.

Эргономический ЖК-дисплей

Широкий ЖК-дисплей с дополнительной подсветкой читается из любой рабочей позиции – независимо от освещения в помещении. Машина легко управляется с клавиатуры.

Технологии и детали

Куттера серии SUPRA от 35 до 130 чрезвычайно компактны и сделаны из гладкой нержавеющей стали. Удовлетворяет самым высоким запросам по уровню шума. Оборудование поставляется «под ключ». Благодаря современному двигателю не требуется отдельный пульт управления. Все средства управления размещены в корпусе машины.

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 || mdb@nt-rt.ru