

Волчки 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

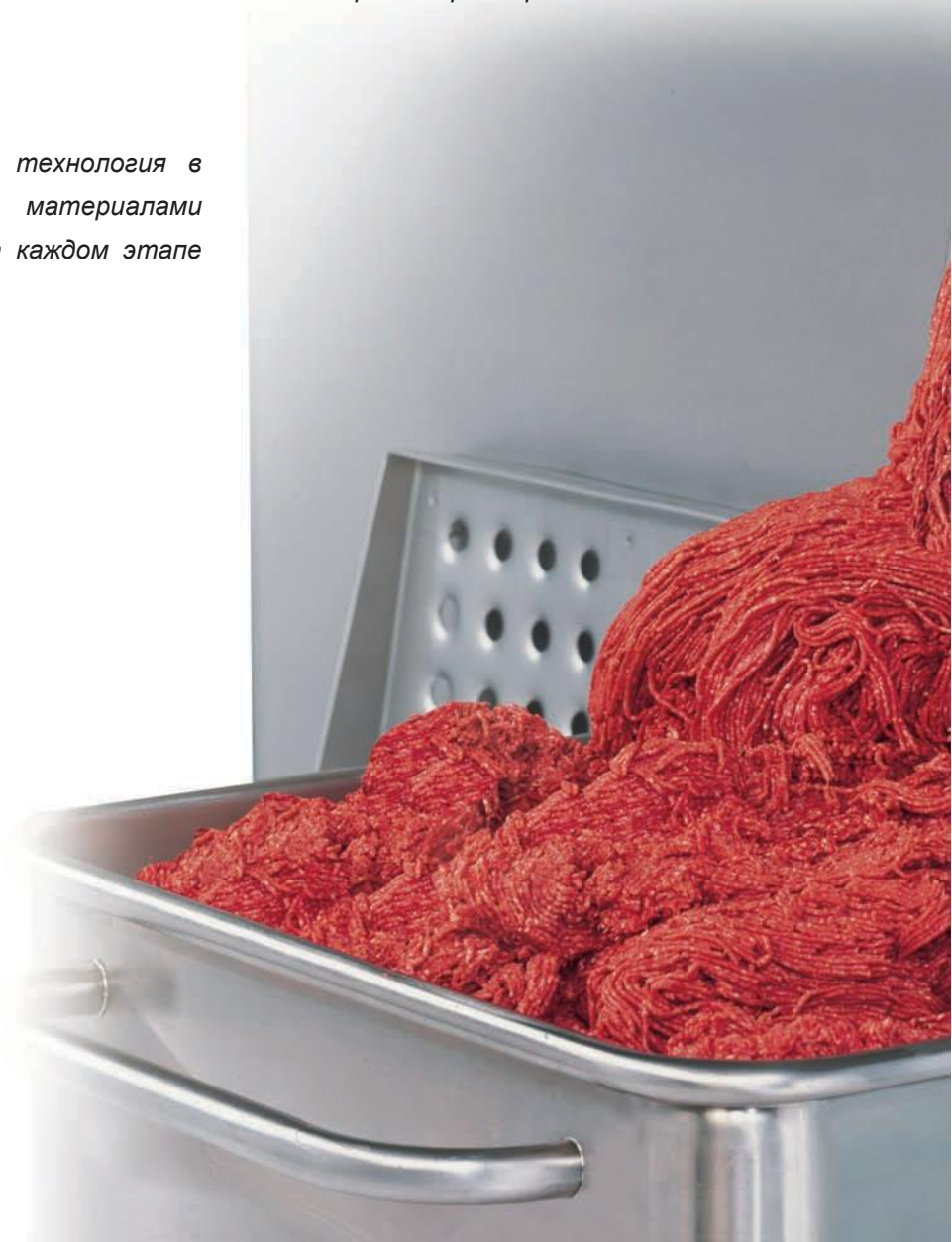
Киргизия (996)312-96-26-47 Казахстан (772)734-952-31 Таджикистан (992)427-82-92-69

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

Наивысшие технологии и методы уменьшения расходов

Промышленные волчки MADO, гигиеничные и экономичные промышленные агрегаты, экономят время и деньги и достигают наилучших результатов, обрабатывая высококачественные продукты. Их можно настроить на самые различные варианты переработки мясных продуктов. Мы можем предложить Вам большое количество моделей разных размеров

Запатентованная и отработанная технология в сочетании с высококлассными материалами гарантирует высокий результат на каждом этапе мясопереработки.



Благодаря оптимизации геометрии кожуха шнека, шнека и режущего набора, а также использованию новых материалов, великолепные результаты достигаются ПРОМЫШЛЕННЫМИ ВОЛЧКАМИ с минимальной энергией потребления. Корпус ПРОМЫШЛЕННЫХ ВОЛЧКОВ сделан полностью из нержавеющей стали.

Они легко очищаются напором воды под высоким давлением и соответствуют требованиям безопасности и гигиены.

MADO поддерживает систему проверки качества.



■ Промышленный волчок MEW 732
Размер режущего набора 160 мм
Производительность до 5.000 кг/час

■ ПРОМЫШЛЕННЫЙ ВОЛЧОК MEW 742
Размер режущего набора 200 мм
Производительность до 8.000 кг/час

■ ПРОМЫШЛЕННЫЙ ВОЛЧОК MEW 744
Размер режущего набора мм
Производительность до 8.000 кг/час

■ GIGANT MEW 734
Размер режущего набора t 400 мм
Производительность до 36.000 кг/час

■ Оптимален как вариант для замороженного мяса или обработки кожи для MEW 732/742/744

ПРОМЫШЛЕННЫЕ ВОЛЧКИ MEW 732, 742, 744,

Автоматические смешивающие волчки для промышленного производства.



Промышленные волчки MADO серии MEW 732 – 744 have been разработаны специально для профессионалов для использования в современной мясоперерабатывающей промышленности. Вы можете выбирать из большого разнообразия вариантов, производительностью от 5.000 кг/час до 8.000 кг/час при высшем качестве.

Стандартное оборудование ПРОМЫШЛЕННЫХ ВОЛЧКОВ MADO содержит устройство погрузки для 200-литровых тележек мяса, эффективное устройство смешивания, гидравлический толкач для шнека и электрическую систему безопасности при выходе. ПРОМЫШЛЕННЫЕ ВОЛЧКИ MADO доступны с режущими размерами набора UNGER G160, U200 или Enterprise E56. В зависимости от оборудования может быть обработано сырье до температуры – 18°C безо всяких проблем.

Элемент двигателя для режущего набора и открытый бункер подающего шнека сделаны из нержавеющей стали, и транспортный элемент в отсеке давления сделан из жесткой пластмассы, которая имеет низкие особенности трения, но очень растяжима и поэтому также служит для медленного изнашивания, являясь элементом шнека. Таким образом избегают трения металла о металл, и гарантируют безопасность производства. По запросу шнек из нержавеющей стали будет поставлен без наценок.

Широкая регулировка двигателя ПРОМЫШЛЕННЫХ ВОЛЧКОВ MADO вместе с уникальными компонентами передачи делает их применимыми в широком диапазоне с отличным результатом. Современная технология, корпус из нержавеющей стали, а также гигиеническая конструкция гарантируют непревзойденные производственные результаты и самые высокие стандарты гигиены.

С революционным дизайном запатентованного шнека и емкостью бункера от 500 л до 1500 л ПРОМЫШЛЕННЫЕ ВОЛЧКИ MADO достигают без проблем производительности до 8000 кг/час при самом прекрасном качестве. Системы отделения для сухожилий и хрящей, системы охлаждения и газовой дезинфекции, а также регулируемых двигатели доступны по запросу.

Улучшенное качество

Возросшая эффективность

Улучшенная гигиеничность

Уменьшение расходов



Отделение сухожилий и хрящей.



"DuoSeparat" устройство отделения костей, хрящей, сухожилий

По запросу ПРОМЫШЛЕННЫЕ ВОЛЧКИ ULTRA MONO MEW 732 – MEW 744 могут быть оборудованы запатентованным устройством отделения "DuoSeparat". Используя это устройство можно разобрать очень эффективно разобрать с костями и сухожилиями. Поэтому издержки могут быть сокращены. "DuoSeparat" состоит из двух отделяющихся устройств, работающих независимо друг от друга. На первом уровне отделения происходит боковое выведение. На втором уровне продвижение происходит через пластину с отверстиями в центре.

На обоих отделяющихся уровнях системой "DuoSeparat" можно управлять независимо друг от друга. В стандартном варианте распределительные клапаны управляются вручную. В автоматическом варианте боковым выведением управляет пневматический клапан. Центральное продвижение дополнительно оборудовано системой поддержки шнека, поддерживающей процедуру отделения.

Перемешивание и смешивание.

Перемешивание и смешивание

ULTRA MONO, имея смесительное устройство, которая достигает исключительной производительности. Для оптимальных результатов обработки смесительное устройство доступно в следующих версиях: весло, грибовидная головка, Z-образный вал и грабли. Варианты смешивания могут таким образом оптимально формироваться и адаптироваться к потребностям штучного производства. Смена шнека может производиться легко и без демонтажа смесительного устройства



- *Возможности оптимальной очистки гарантируют высокий уровень гигиены*
- *Запатентованная технология предотвращает трение металла*
- *Взаимозаменяемость отдельных расходных частей сокращает затраты*
- *Самое высокое качество продукта стало возможным из-за минимального нагрева материала*
- *Высокая производительность с непревзойденным соотношением высшего качества и цены*

Волчок GIGANT для замороженного мяса.

Новый волчок GIGANT для замороженного мяса от MADO, гигиеничный и экономичный промышленные агрегат, экономит время и деньги и достигает феноменальных результатов, обрабатывая высококачественные продукты.. GIGANT был разработан исключительно для определенных потребностей в мощном диапазоне и предлагает оптимальное, первоклассное решение всех изнурительных задач по измельчению.



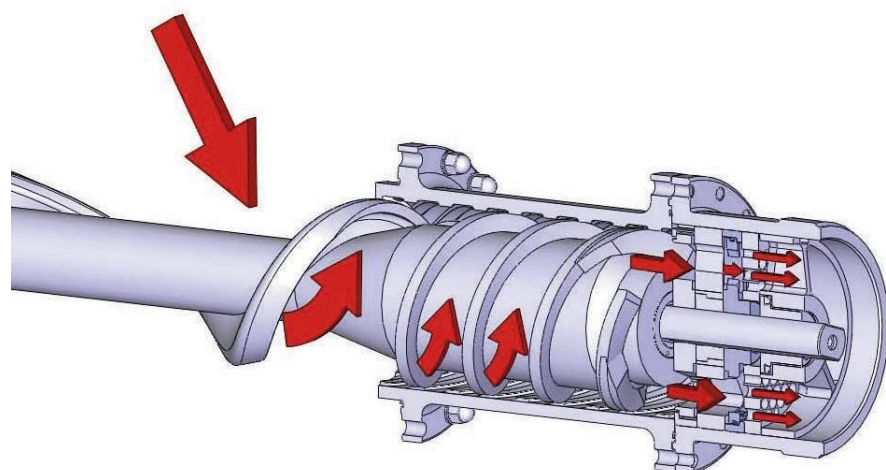
Волчок для замороженного мяса GIGANT MEW 734

Машинный процесс измельчения любого полные замороженного блока, а также свежего мяса, сырой кожи, овощей, сыров, всех типов жиров и других продовольственных продуктов без замены функциональных частей. Не необходимости менять режущий набор или шнек. Новый тип системы измельчения, запатентованный шнек давления и подачи гарантирует отличные результаты и огромную производительность.

Двигатель GIGANT MADO регулируется по частоте, что позволяет избегать перегрузок на двигателе и коробке передач. Все электрические элементы компактны, защищены от воды и объединенные в корпусе. Нет никакой потребности в отдельном электрическом шкафу.

GIGANT легко подсоединяется к любой поточной линии, с автопогрузчиками и системами подачи. Идеальная работа осуществляется, когда MEW 734 загружается через ленточный конвейер. По запросу могут быть поставлены загрузочно-разгрузочные устройства.

Посредством специальной запатентованной конструкции шнека обработки продукт поступает к режущему набору непрерывно. Это происходит из-за отношений объемов в трубы давления, оптимально адаптированных друг к другу. Таким образом можно избежать противотока от режущего набора или перегрузки режущего набора и получить огромную производительность.



■ Обработывается мясо, замороженное до -25°C пластиной с отверстиями 3 мм

■ Размол свиной шкуры пластиной с отверстиями 3 мм

■ Обработка свежего мяса без смены функциональных компонентов

■ Высокая производительность с самым прекрасным качеством и непревзойденной ценой

■ Патентованный шнек

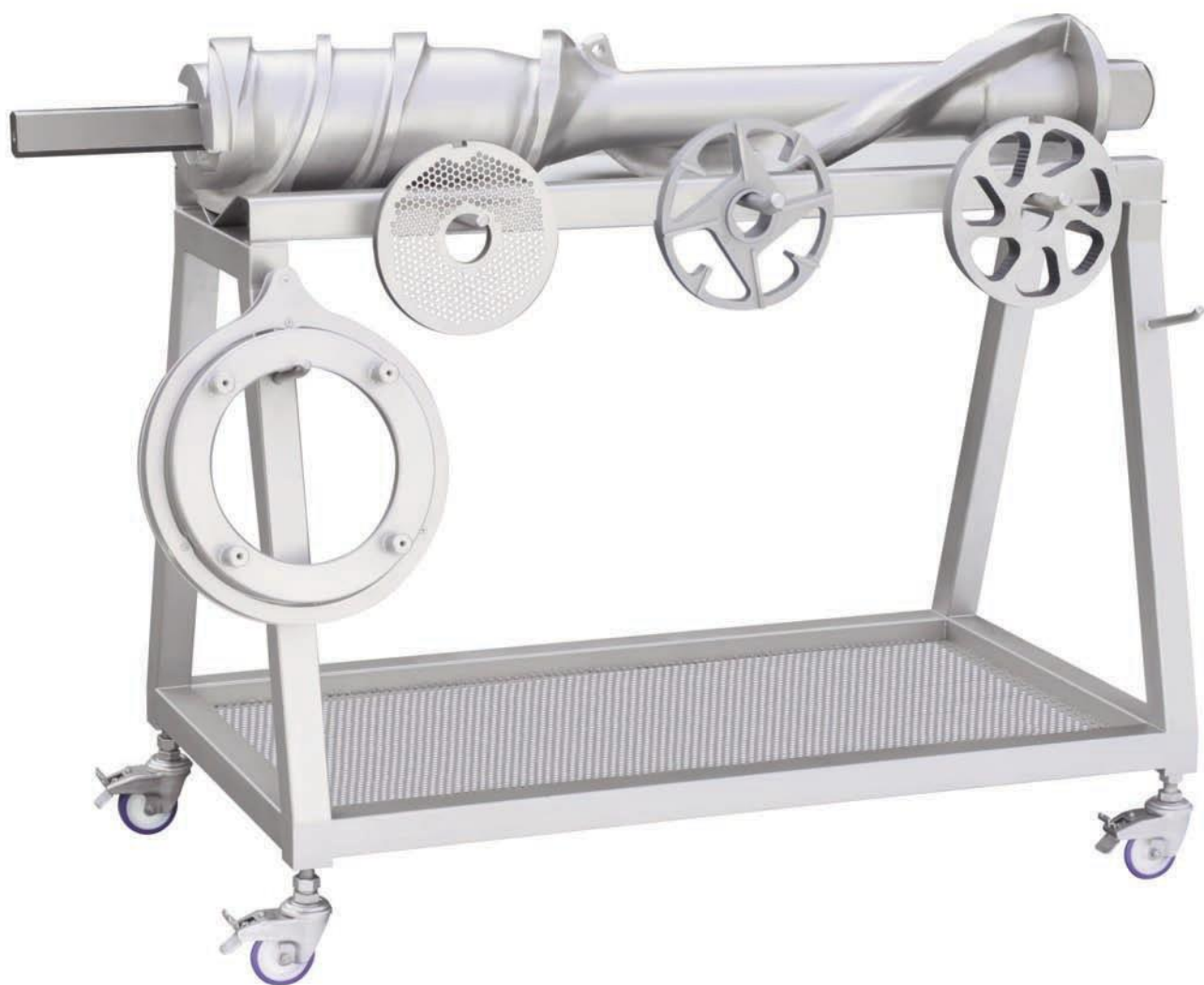
Все волчки MADO легко очищаются системами очистки высокого давления и соответствуют нормам Безопасности и Гигиены.

MADO поддерживает систему проверки качества и сертифицирована согласно DIN ISO 9001.

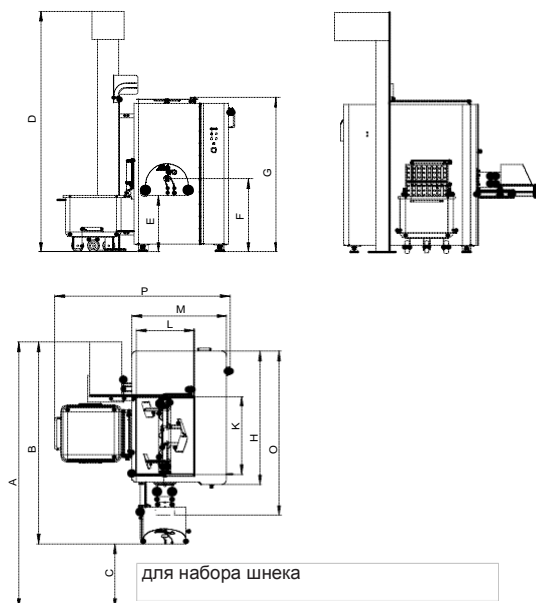
Специальное оборудование и аксессуары.

Стандартная подставка для инструмента

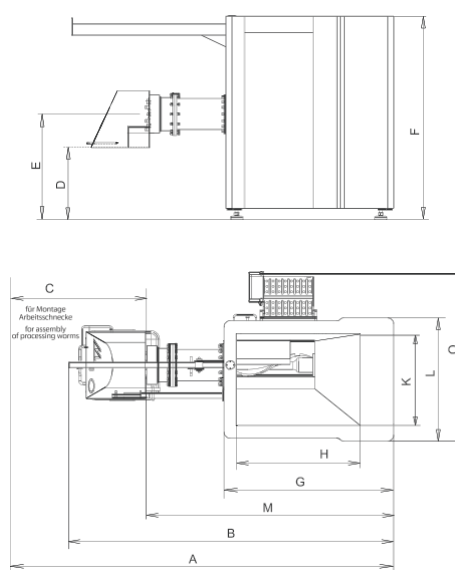
Чтобы убрать и безупречно дезинфицировать функциональные компоненты, они могут быть вынуты из машины и помещены на подставку для инструмента. Это облегчает обработку, демонтаж и чистку машины



MEW 732/742/744



MEW 734



Тип	MEW 732	MEW 742	MEW 744	MEW 734
A	3950 мм	4255 мм	4450 мм	4390 мм
B	2485 мм	2785 мм	3085 мм	3812 мм
C	1470 мм	1470 мм	1470 мм	1870 мм
D	2970 мм	3200 мм	3200 мм	740 мм
E	700 мм	750 мм	750 мм	1235 мм
F	905 мм	955 мм	955 мм	2300 мм
G	1905 мм	2250 мм	2450 мм	1730 мм
H	1645 мм	1900 мм	2150 мм	1260 мм
K	960 мм	1200 мм	1450 мм	940 мм
L	710 мм	1000 мм	1200 мм	1260 мм
M	1170 мм	1420 мм	1650 мм	2520 мм
O	2020 мм	2270 мм	2520 мм	1740 мм
P	2160 мм	2390 мм	2590 мм	-
Электропитание	400 В, 50 Гц 3-фазный	400 В, 50 Гц 3-фазный	400 В, 50 Гц 3-фазный	400 В, 50 Гц 3-фазный
Мощность двигателя *	AS 30/35 кВт MW 4,0 кВт	AS 30/35 кВт MW 15,0 кВт	AS 30/35 кВт MW 18,0 кВт	AS 127 кВт
Предохранитель	125 А	125 А	125 А	250 А
об/мин *	AS 150/300 MW 33	AS 150/300 MW 33	AS 150/300 MW 33	AS max. 35
Режущий набор	Unger G 160 Unger U 200	Unger U 200	Unger U 200	X 400
Производительность	~ 5000 кг/час	~8000 кг/час	~8000 кг/час	~9000 кг/час заморож.мясо ~ 36000 кг/час заморож.мясо
Объем бункера	~500 л	~1000 л	~1500 л	~500 л
Вес	~1700 кг	~2000 кг	~ 2300 кг	~ 3100 кг

* AS = Рабочий шнек
MW = Смешивающий вал

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