

Волчки полуавтоматические



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

Доверие через сотрудничество, основанное на партнерстве.

Технический прогресс и постоянно меняющиеся условия требуют постоянного диалога с нашими клиентами. Следовательно, именно их практические знания влияют на дальнейшее развитие программы MADO. Ноу-хау, развитое за десятилетия, а также применение и реализация результатов последних достижений, объединенных с опытом наших клиентов, было и будет обязательным для общего успеха.

Волчки от MADO, специалиста по гигиеничным и экономичным машинам обработки мяса, экономят время и деньги и достигают лучших результатов в деле измельчения высококачественных продуктов. Они последовательно разрабатываются для самых различных потребностей профессиональных мясников и сетевых магазинов

Большое количество различных моделей дают возможность выбора. Полностью отработанная технология, объединенная с эргономичным дизайном, гарантирует оптимальную работу в каждой фазе процесса.

Мясорубки MADO предлагают решения для каждого отдельного покупателя и для определенного применения. Они - идеальные помощники для торговцев мясом, сетевых магазинов, выездной торговли, предприятий общественного питания и для прямого маркетинга.



Все компоненты волчков MADO, которые входят в контакт с продуктом, такой как чаша, кожух подающего вала, блок обработки, блок измельчения и машинный кожух, сварены во едино. Таким образом достигается самый лучший показатель гигиены.

Сменный кожух шнека гарантирует соблюдение условий гигиены.



- Система измельчения запатентована
- Максимальный выход
- Первокласное измельчение
- Минимальный нагрев
- Наиболее возможная гигиена
- Минимальное время на чистку

Естественно, диапазон мясорубок MADO соответствует рекомендациям ЕС для безопасности и гигиены. MADO поддерживает систему управления качеством и сертифицирован согласно стандарту ISO 9001. Это означает самый высокий стандарт безопасности для наших клиентов.

- Магазинные волчки ESKIMO, PRIMUSu JUNIOR
- Стационарные устройства, включающие волчок OPTIMO
- Различные размеры на все вкусы
- Современный практичный дизайн
- Гладкие поверхности
- Все изготовлено из нержавеющей стали
- Гигиенично и легко в чистке.

ESKIMO MEW 714 - 716, волчки с охлаждением.

- × Система измельчения запатентована
- × Максимальный выход
- × Первокласное измельчение
- × Минимальный нагрев
- × Наиболее возможная гигиена
- × Минимальное время на

Встроенная система охлаждения в моделях ESKIMO гарантирует низкие температуры мяса, таким образом позволяя строго следовать рекомендациям производства при измельчении мяса. Интегрированное охлаждение гарантирует, что все области, которые входят в контакт с мясом, сохраняют постоянно низкую температуру. Следовательно, Вы всегда предлагаете Вашим клиентам гигиенически чистые продукты. Есть выбор трех вариантов.



ESKIMO MEW 705



ESKIMO MEW 704



ESKIMO MEW 706

PRIMUS MEW 713 и JUNIOR MEW 710.

Со всеми мясорубками MADO, из-за специального дизайна базы подачи, можно освободиться от необходимости упаковки. PRIMUS может работать с системы резки Unger или Enterprise. Вся работа выполняется, и лучшее измельчение достигается здесь.

Меньшая модель, Junior, особенно подходит для использования в выездной торговле, в маленьких торговых точках и как вторая машина для производства стейка. Это прочно и эффективно и может быть легко убрано благодаря сменной миске.

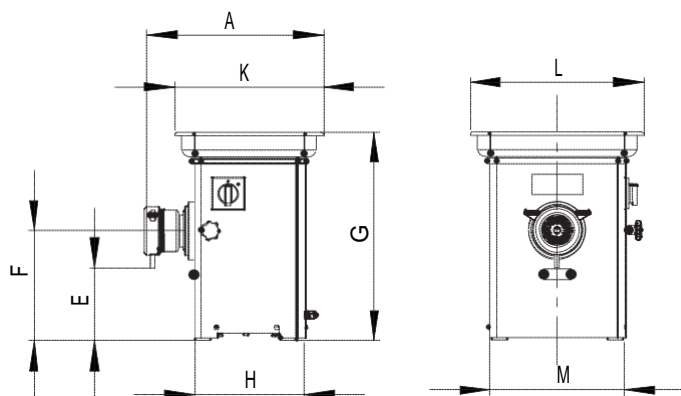


JUNIOR MEW 710



PRIMUS MEW 713

MEW 7@0-713



MEW 7@0 Настольный волчок

Набор резки R 70.

MEW 713 Магазинный волчок

Набор резки H 82/E 22.

MEW 7@4 Волчок с охлаждением

Как базисный вариант без предварительной камеры и устройства деления на части.

Набор резки H 82.

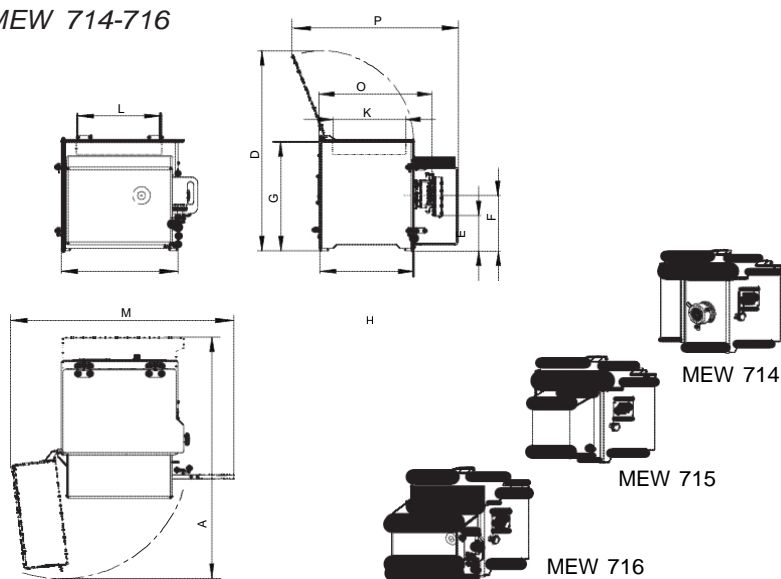
MEW 715 Волчок с охлаждением

Без предварительной камеры.

MEW 716 Волчок с охлаждением

С порционным устройством от 0 до 200 г. Регулируется

MEW 714-716



| Тип | MEW 710 | MEW 713 | MEW 714 | MEW 715 | MEW 716 |
|-----------------------------|------------------------------|-----------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|------------------------------|
| A | 350 мм | 390 мм | | 940 мм | 1060 мм |
| D | | | 820 мм | 820 мм | 820 мм |
| E | 150 мм | 130 мм | 130 мм | 130 мм | 130 мм |
| F | 225 мм | 225 мм | 225 мм | 225 мм | 225 мм |
| G | 420 мм | 440 мм | 445 мм | 445 мм | 445 мм |
| H | 220 мм | 250 мм | 400 мм | 400 мм | 385 мм |
| K | 295 мм | 295 мм | 290 мм | 290 мм | 290 мм |
| L | 345 мм | 365 мм | 360 мм | 360 мм | 360 мм |
| M | 270 мм | 310 мм | 475 мм | 475 мм | 475 мм |
| O | | | 470 мм | 475 мм | 460 мм |
| P | | | | 750 мм | 750 мм |
| Q | | | | | 855 мм |
| Электропитание | 400 В, 50 Гц 3-фазн. | 400 В, 50 Гц 3-фазн. | 400 В, 50 Гц 3-фазн. | 400 В, 60 Гц 3-фазн. | 400 В, 50 Гц 3-фазн. |
| Мощность двигателя | 1,5 кВт | 1,5 кВт | 1,5 кВт | 1,5 кВт | 1,5 кВт |
| Предохранитель | 16 А | 16 А | 16 А | 16 А | 16 А |
| Режущий блок | Система Unger Размер R 70 | Система Unger Размер H 82 Система Enterpr. Размер E 22 | Система Unger Размер H 82 Система Enterpr. Размер E 22 | Система Unger Размер H 82 Система Enterpr. Размер E 22 | Система Unger Размер H 82 |
| Производительность за 1 час | ~ 150 кг | ~ 400 кг | ~ 400 кг | ~ 400 кг | ~ 400 кг |
| Объем поддона | 4.2 л | 6.0 л | 6.0 л | 6.0 л | 6.0 л |
| Вес | ~ 36 кг | ~ 45 кг | ~ 78 кг | ~ 79 кг | ~ 80 кг |

ОПТИМО 2 MEW 719, ручные волчки.

Классическая торговая машина с запатентованным MADO технологией резки. Для кухни идеальная мясорубка. ОПТИМО 2 устанавливает новые нормы в работе в этом диапазоне оборудования и гигиены.

Все варианты производства мясных продуктов могут быть оптимально покрыты посредством двух оборотов рабочего винта и смены режущего блока. ОПТИМО 2 легко измельчает продукты охлажденные до -8°C . Дополнительно может быть поставлено устройство отделения хрящей и сухожилий.

Отказ от шнека и сокращение режущих наборов осуществлено посредством стандартного эжектора. Свободная чаша, вставленная в подающий блок, содержит чистый объем 80 литров. Все машинные части сделаны из нержавеющей стали высокого качества и могут быть очищены водой под высоким давлением. Время для и таким образом уменьшено до минимума.



ОПТИМО 2 MEW 719

ОПТИМО MEW 717, 718, ручные волчки.

Революционный принцип расположения шнека и подающего блока и другие технические характеристики гарантируют самый высокий стандарт гигиены и качества во время измельчения. Может быть обработан продукт, замороженный до -5°С..

Волчки ОПТИМО 718 могут быть произвольно оборудованы Системой Unger с 3 или 5 частями. Дополнительно может быть поставлено устройство отделения хрящей и сухожилий.

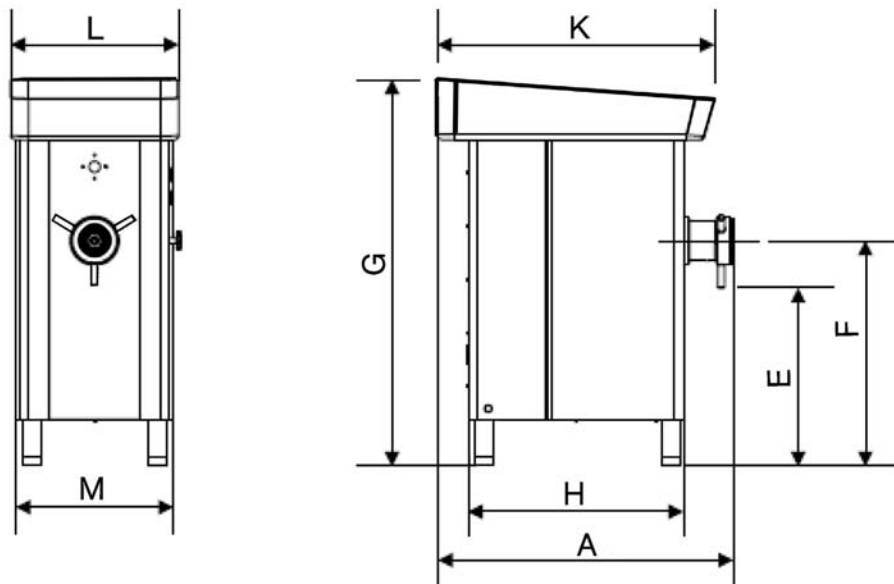
Современный волчок ОПТИМО 32 MEW 717 специально разработан для производства измельченного мяса

Отличное сочетание шнека с системой Enterprise гарантирует гладкую обработку продуктов и гомогенное смешивание сырья. В результате Вы получаете измельченное мясо с равномерной окраской. ОПТИМО 32 717 доступна как настольная и напольная модель



ОПТИМО MEW 718

MEW 707- 719



ОПТИМО 2 MEW 719

Напольный волчок.

Набор резки D 114.

Специальное отделяющее устройство.

ОПТИМО MEW 718

Напольный волчок.

Набор резки B 98.

Специальное отделяющее устройство.

ОПТИМО 32/98 MEW 707

Напольный и настольный

волчок. Набор резки E 32/B 98.

| Тип | MEW 717 | MEW 718 | MEW 719 |
|-----------------------------|-----------------------------------|------------------------------|-------------------------------|
| A | 860 мм | 915 мм | 1025 мм |
| E | 680 мм | 540 мм | 615 мм |
| F | 835 мм | 675 мм | 765 мм |
| G | 1380 мм | 1175 мм | 1300 мм |
| H | 580 мм | 535 мм | 800 мм |
| K | 825 мм | 730 мм | 795 мм |
| L | 500 мм | 560 мм | 630 мм |
| M | 435 мм | 475 мм | 735 мм |
| Электропитание | 400 V, 50 Гц 3-фазн. | 400 V, 50 Гц 3-фазн. | 400 V, 50 Гц 3-фазн. |
| Мощность двигателя | 3.0 кВт | 3.0 кВт | 5/6 кВт |
| Предохранитель | 16 А | 16 А | 25 А |
| Режущий блок | Система Enterprise Размер E 32 | Система Unger Размер B 98 | Система Unger Размер D @04 |
| Производительность в час | ~ 1200 кг | ~ 1000 кг | ~ 1400 кг |
| Объем чаши | 60 л | 58 л | 80 л |
| Вес | ~ @40 кг | ~ @30 кг | ~ 208 кг |

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
Вопгда (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