

Измельчение только с MADO.
Новое поколение ULTRA MONO
Автоматический волчок.



50 years
Innovation
since 1960



Meat processing
machines

ULTRA MONO MEW 721, 723, 724, 730, 731 автоматические волчки для мясoprерароботки .

Новые автоматические волчки ULTRA MONO от MADO гигиеничны и экономичны, экономят время и деньги и выдают феноменальные результаты обработки продукта. Они разработаны исключительно для профессионалов в области мясoprерароботки. Легко обрабатывают продукты, замороженные до -8°C .

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



Благодаря оптимизации геометрии винта и его кожуха и применению новых материалов, новые волчки MADO MONO выдают высококачественную продукцию.

Они легко очищаются напором воды под высоким давлением и соответствуют требованиям безопасности и гигиены. MADO поддерживает систему проверки качества.



ULTRA MONO MEW 721

Автоматический волчок

1200 кг/час

70 -литровый объем бункера

ULTRA MONO MEW 723

Автоматический волчок

1600 кг/час

120 -литровый объем бункера

ULTRA MONO MEW 724

Автоматический волчок

2200 кг/час

120 -литровый объем бункера

ULTRA MONO MEW 730

Автоматический волчок

2200 кг/час

280 -литровый объем бункера

ULTRA MONO MEW 731

Автоматический волчок

3000 кг/час

280 -литровый объем бункера

Системы охлаждения,
газового оборудования,
двигатели поставляются по
дополнительному запросу

ULTRA MONO MEW 721, 723, 724.

Новые технологии мясопереработки.

Автоматические волчки ULTRA MONO предлагают оптимальное решение для всех типов измельчения высшего качества. Революционный дизайн шнека наряду со сменным кожухом шнека гарантирует высококласную работу, которая только возможна с угловыми волчками. И по намного лучшей цене.

Волчки с режущими блоками Unger B98, D114, E130 , могут быть также оснащены блоками Enterprise E32 или E52. Они легко достигают производительности от 1.200 кг в час до 2.200 кг в час.



Отделение сухожилий и хрящей.

Отделение сухожилий и хрящей..

Запатентованное устройство отделения хрящей и сухожилий легко разбирается. В результате время, требуемое для обвалки, уменьшено, не ослабляя качество конечного продукта. Части хрящей и сухожилий не попадают в колбасный фарш.



Волчки могут быть оборудованы системой сепаратора с боковым выходом и регулируемой пружиной из блока D114. Системы сепаратора, центральные и боковые, могут также быть объединены. "Due Separ" состоит из двух отдельных устройств, которые работают независимые друг от друга. Таким образом процесс отделения может быть оптимизирован..



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.



Вакуумное и газовое оборудование по дополнительному запросу.

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

Все волчки MADO могут быть легко очищены с мойками высокого давления и соответствовать нормам безопасности и гигиены.

MADO поддерживает систему управления качеством

ULTRA MONO MEW 730, 731 автоматические волчки для промышленных цехов.

Волчки ULTRA MONO MEW 730 и MEW 731 выпускаются в двух вариантах согласно требованиям мясопереработки.

Волчки могут быть оборудованы режущими боками Unger B98, D114, E130, G160 или Enterprise E32 или E52. Производительность до 3000 кг/час при самом прекрасном качестве могут легко быть достигнуты с объемом бункера 280 литров.

Стандартное оборудование содержит следующее:

- Погрузочное устройство для 200-литровых тележек мяса
- Эффективное устройство смешивания

- Электрический замок на выходе на MEW 731



От специалистов MADO – Новые технологии для мясопереработки.

Революционный шнек

С революционным дизайном запатентованного шнека ULTRA MONO достигается одной из самой высокой продуктивности в этом классе волчков. Это происходит из-за оптимизированных соотношений объема местонахождения шнека с открытым бункером и давлением шнека. Шнек MADO производит самый эффективное перемещение продукта, используя запатентованную систему сдерживающего давления: предельная эффективность!

Научное исследование показало, что размол шнеком потребляет только 10-30% мощности необходимой для перемещения продукта. Намного большая доля необходимой энергии, а именно, 70-90%, расходуется режущим блоком. Признание этого факта привело к развитию нового шнека MADO с двумя частями. Элементы двигателя для режущего блока и шнека подачи в открытом бункере сделаны из нержавеющей стали, и транспортный элемент в камере давления сделан из жесткого типа пластмассы, которая имеет низкие особенности трения, но очень растяжима и поэтому обеспечивает низкое изнашивание для шнека. Таким образом избегают изнашивание от трения, и гарантируют безопасность производства. В случае изнашивания обе части шнека могут быть заменены отдельно, это снова сокращает затраты. По запросу шнек из нержавеющей стали будет поставлен без наценок.

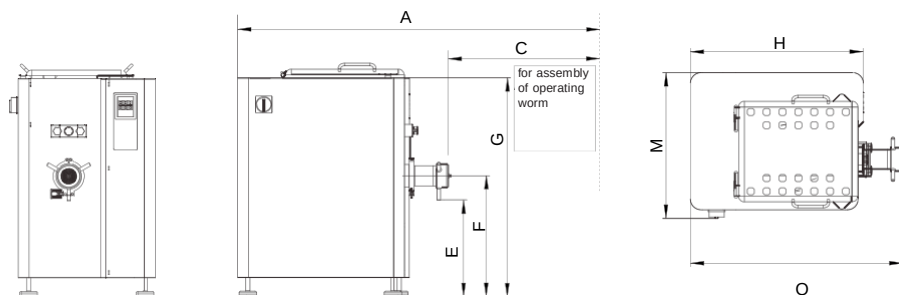
Оптимизированная труба шнека

Посредством транспортных элементов и шнека давления, мясо ведут к режущему набору и таким образом сжимают его там. Шнек двигается в “трубе давления” – трубе шнека.. Углубления с поворотом в трубе сверла удерживают мясо и избегают противотока от режущего набора.

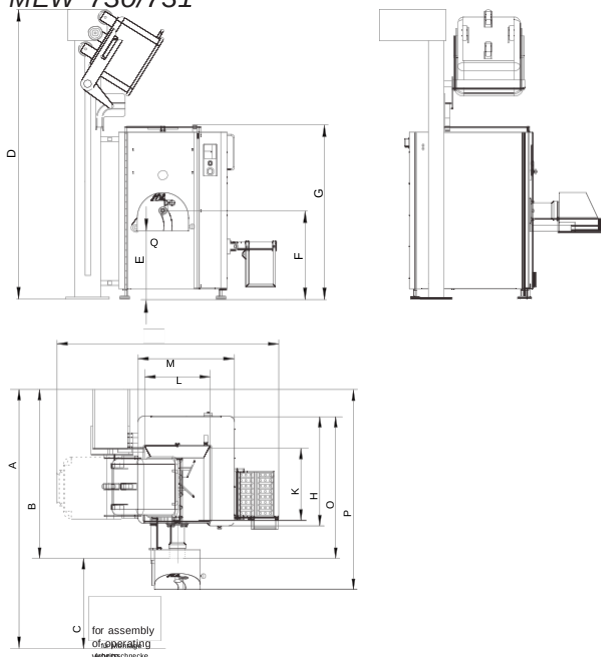
Очень простая разборка трубы шнека через установку зажима позволяет осуществлять легкую очистку и быструю замену других режущих размеров набора или сокращения систем набора.



MEW 721/723/724



MEW 730/731



ULTRA MONO MEW 721
Автоматический волчок В98/Е32

со смешивающим устройством

ULTRA MONO MEW 723
Автоматический волчок В98/Е32 со смешивающим устройством

ULTRA MONO MEW 724
Автоматический волчок D114/Е130/Е52 со смешивающим устройством
2 шнека, толкач шнека

ULTRA MONO MEW 730
Автоматический волчок В98/Е32 со смешивающим устройством 1 шнек

ULTRA MONO MEW 731
Автоматический волчок Е130/Е52 со смешивающим устройством 2 шнека

Тип	MEW 721	MEW 723	MEW 724	MEW 730	MEW 731
A	1880 мм	2090 мм	2260 мм	2895 мм	3245 мм
B				1835 мм	2015 мм
C	800 мм	870 мм	950 мм	1060 мм	1230 мм
D				2950 мм	2950 мм
E	550 мм	550 мм	540 мм	750 мм	750 мм
F	690 мм	690 мм	690 мм	900 мм	955 мм
G	1150 мм	1250 мм	1250 мм	1755 мм	1810 мм
H	835 мм	980 мм	980 мм	1250 мм	1250 мм
K				870 мм	870 мм
L				755 мм	755 мм
M	830 мм	830 мм	830 мм	1100 мм	1100 мм
O	1070 мм	1220 мм	1300 мм	1470 мм	1650 мм
P					1990 мм
R				2445 мм	2445 мм
Электропитание	400 V, 50 Гц 3-хфазн	400 V, 50 Гц 3-хфазн	400 V, 50 Гц 3-хфазн	400 V, 50 Гц 3-хфазн	400 V, 50 Гц 3-хфазн
Мощность двигателя	AS 3,0 кВт MW 0,9 кВт	AS 5,5 кВт MW 1,1 кВт	AS 5,0/7,5 кВт MW 1,1 кВт	AS 5,5 кВт MW 1,1 кВт	AS 15/19 кВт MW 1,1 кВт
Предохранитель	16 А	25 А	36 А	25 А	50 А
Скорость об/мин	шнек 230 уст-во смеш.15	шнек 230 уст-во смеш.15	шнек 115/230 уст-во смеш.15	шнек 230 уст-во смеш.15	шнек 140/280 уст-во смеш.15
Режущий джок (набор)	В98/Е32	В98/Е32	Д114/Е52	В98/Е32	Е130/Е52
Опции	Д114/Е130/Е52	Д114/Е130/Е52	В98/Е32/Е130	Д114/Е130/Е52	Г160
Производительность	~ 1200 кг/час	~ 1600 кг/час	2200 кг/час	~ 1600-2200 кг/час	~ 3000 кг/час
Объем бункера	~ 70 л	~ 120 л	~ 120 л ~ 280 л		~ 280 л
	~ 325 кг	~ 400 кг	~ 400 кг	~ 1200 кг	~ 1350 кг

AS = работающий шнек
MW = вал смешивания

Special machines for modern meat processing.



*Волчки
Куттера*



*Ленточные пилы
Заточные станки*



Порционные системы



MADO machines comply with the EC Machine Norms.
They are marked with the CE sign.



Special voltages on enquiry.
Technical changes made during the course of further
development are reserved.

MADO special machines for modern meat processing at
qualified specialists.

MADO GmbH
Balmerstraße 10
D-72075 Dornhan/Schwarzwald
Telefon +49 (0) 74 55 93 0
Telefax +49 (0) 74 55 22 63
<http://www.mado.de>
E-mail: info@mado.de
Germany



*Meat processing
machines*