

Промышленные волчки ... только от MADO.



50 years
Innovation
since 1960

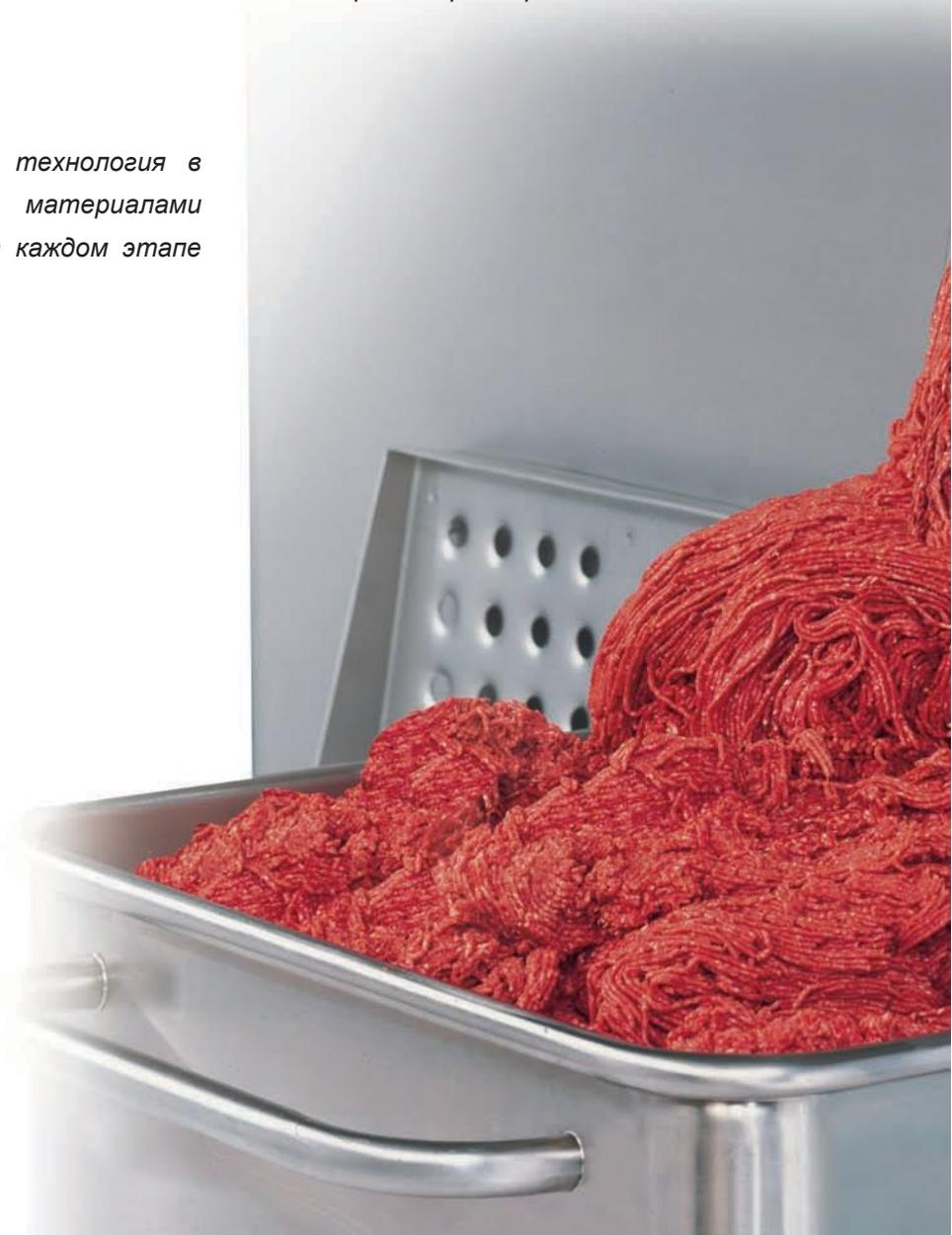
MA[®]
DO

Meat processing
machines

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



Ira Mono



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 промышленный 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.



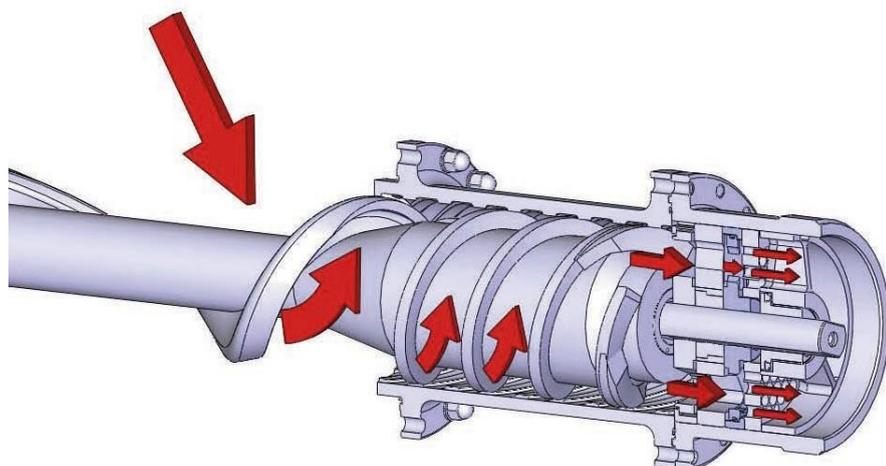
Волчок для замороженного мяса GIGANT MEW 734

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



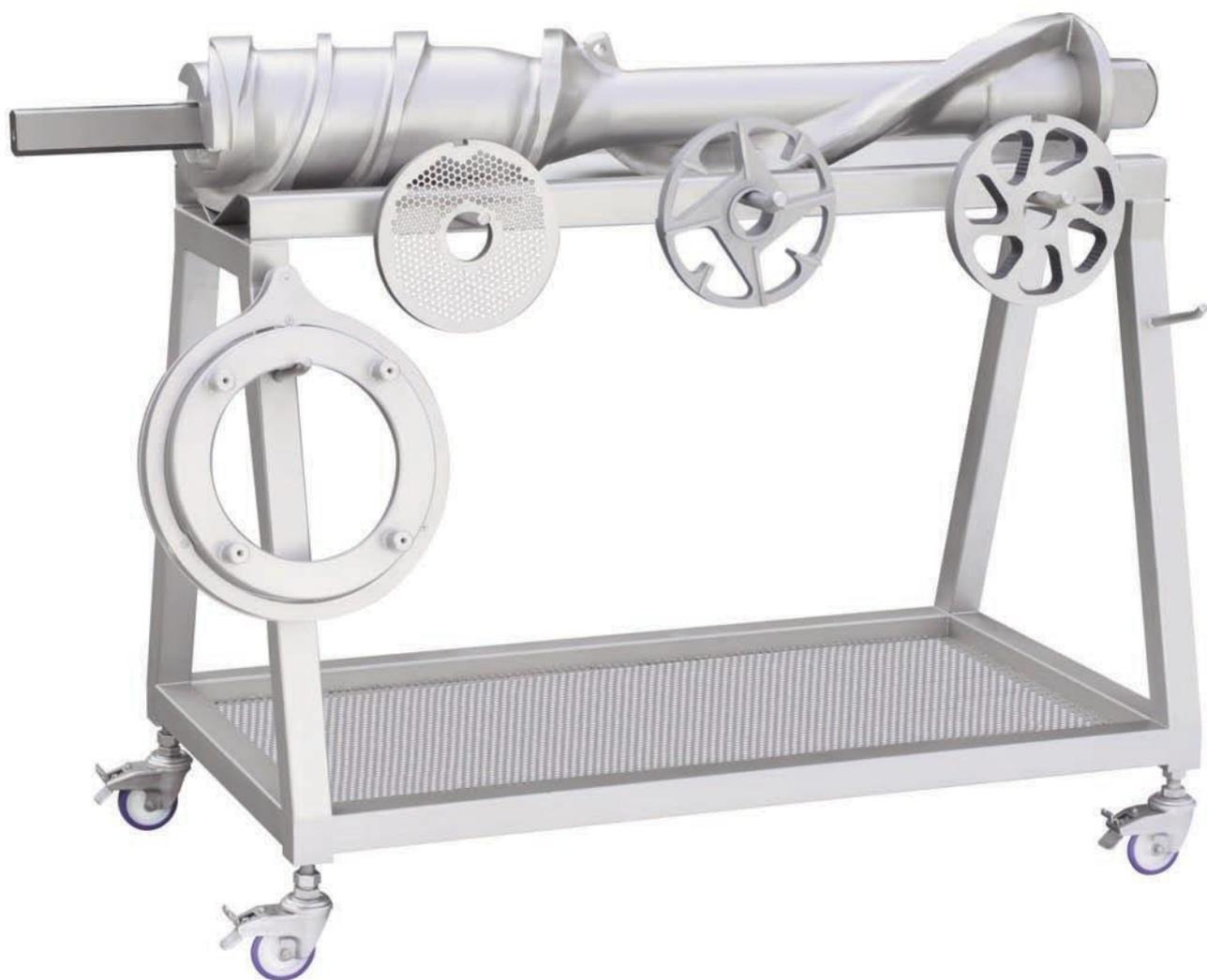
Все волчки MADO легко очищаются системами очистки высокого давления и соответствуют нормам Безопасности и Гигиены.

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

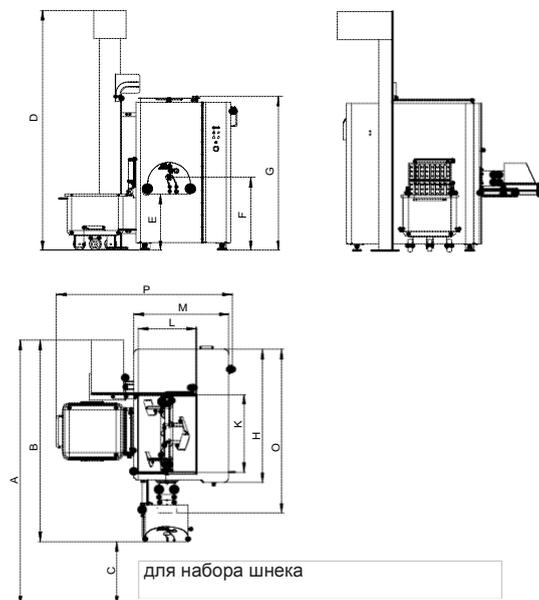
Специальное оборудование и аксессуары.

Стандартная подставка для инструмента

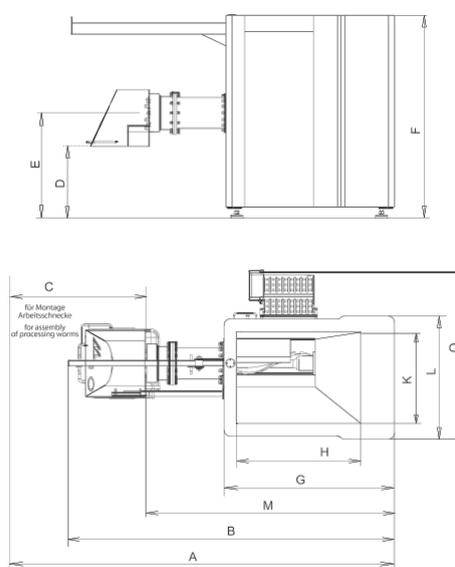
Чтобы убрать и безупречно дезинфицировать функциональные компоненты, они могут быть вынуты из машины и помещены на подставку для инструмента. Это облегчает обработку, демонтаж и чистку машины



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 V, 50 Гц 3-фазный	400 V, 50 Гц 3-фазный	400 V, 50 Гц 3-фазный	400 V, 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 A	125 A	125 A	250 A
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



Волчки
Куттера

Ленточные пилы
Заточные станки

Порционные системы
Промышленные машины



MADO machines comply with the EC Machine Norms. They are marked with the CE sign. MADO is certified according to DIN ISO 9000@.



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 0-0
Telefax +49 (0) 74 55 22 63
<http://www.mado.de>
E-mail: info@mado.de
Germany

50 years
Innovation
since 1960

MA DO®

Meat processing
machines