

Kutter ... nur von MADO!
GARANT. Für kleine Mengen.

50 Jahre
Innovation
1960 - 2010

MA[®]
DO
Fleischereimaschinen

GARANT 13, 20 und 35 Kutter für Supermarkt, Großküche Direktvermarkter und Labor.

Die neuen Kutter der Baureihe GARANT sind die richtigen Helfer, wenn es um die Herstellung von Wurstbrät und Pasteten oder das Zerkleinern von Kräutern und Gemüse geht.

Für die Anzeige der Brättemperatur wird beim GARANT 35 serienmäßig ein Thermometer mitgeliefert. Die 13 Liter und 20 Liter Varianten können auf Wunsch mit einem fahrbaren Untergestell und mit einem Thermometer ausgerüstet werden.

Der komplett abnehmbare Messerkopf und das Maschinengehäuse aus „Edelstahl rostfrei“ sind weitere Pluspunkte für eine hohe Wertbeständigkeit der Maschine.

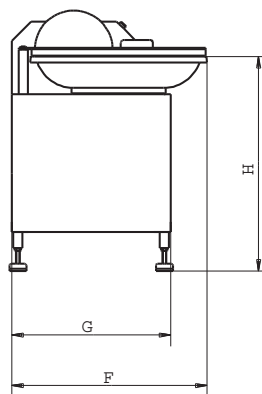
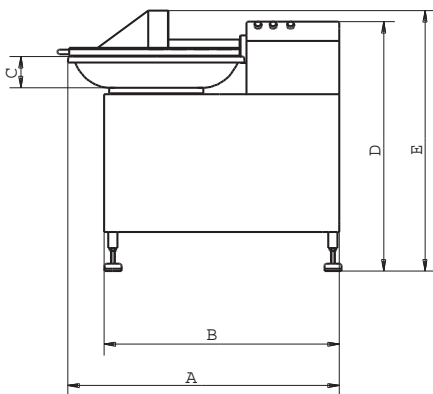


GARANT MSK 760



GARANT MTK 661

GARANT 13 - 35



GARANT 13

13 Liter Schüsselinhalt
3er Messerkopf

GARANT 20

20 Liter Schüsselinhalt
4er Messerkopf

GARANT 35

35 Liter Schüsselinhalt
3er und 6er Messerkopf



Der Antrieb der Messerwelle erfolgt über Keilriemen. Das Getriebe für die Kutterschüssel ist wartungsfrei. Der Motor ist mit einem Überlastschutz ausgestattet.

Type	MTK 661	MTK 662	MSK 760-I	MSK 760-II
A	815 mm	930 mm	1181 mm	1181 mm
B	700 mm	800 mm	1023 mm	1023 mm
C	90 mm	104 mm	137 mm	137 mm
D	455 mm	505 mm	1084 mm	1084 mm
E	500 mm	550 mm	1134 mm	1134 mm
F	590 mm	670 mm	850 mm	850 mm
G	480 mm	540 mm	692 mm	692 mm
H	347 mm	380 mm	933 mm	933 mm
Stromart	400 V, 50 Hz	400 V, 50 Hz	400 V, 50 Hz	400 V, 50 Hz
Nennleistung	2,8 kW	4,2 kW	6,8/8 kW	9,5/11 kW
Absicherung	16 A träge	16 A träge	25 A träge	32 A träge
Messerwellendrehzahl	1400/2800 U/min.	1400/2800 U/min.	1600/3200 U/min.	1800/3600 U/min.
Messerkopf	3er	4er	3er	6er
Schüsseldrehzahl	12/24 U/min.	12/24 U/min.	12/24 U/min.	12/24 U/min.
Schüsselinhalt	13 Liter	20 Liter	35 Liter	35 Liter
Gewicht	ca. 110 kg	ca. 140 kg	ca. 400 kg	ca. 400 kg

Spezialmaschinen für die moderne Fleischverarbeitung.



- Fleischwölfe
- Kutter



- Bandsägen
- Schärfmaschinen



- Mischer
- Portioniersystem
- Industriemaschinen



MADO Maschinen entsprechen den EG-Maschinenrichtlinien. Sie sind mit dem CE-Zeichen gekennzeichnet. MADO ist nach DIN ISO 9001 zertifiziert.



Sonderspannungen auf Anfrage.

Technische Änderungen im Zuge der Weiterentwicklung vorbehalten.



MADO Spezialmaschinen für die moderne Fleischverarbeitung beim qualifizierten Fachhandel.

MADO GmbH

Balmerstraße 10
D-72175 Dornhan/Schwarzwald
Telefon +49 (0) 74 55 93 1-0
Telefax +49 (0) 74 55 22 63
<http://www.mado.de>
E-mail: info@mado.de
Germany

