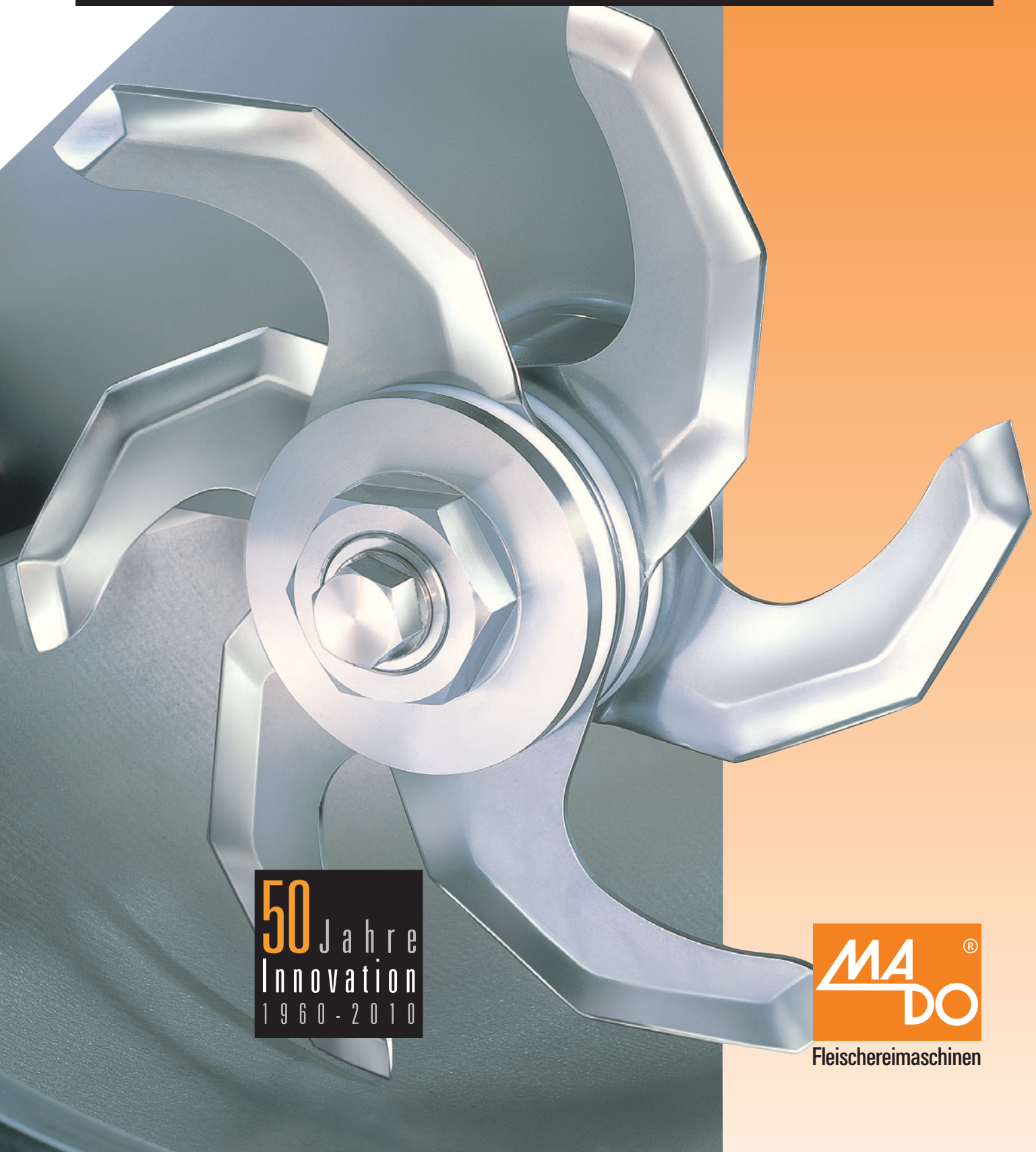
Kutter . . . nur von MADO!
SUPRA. Für den Profi.

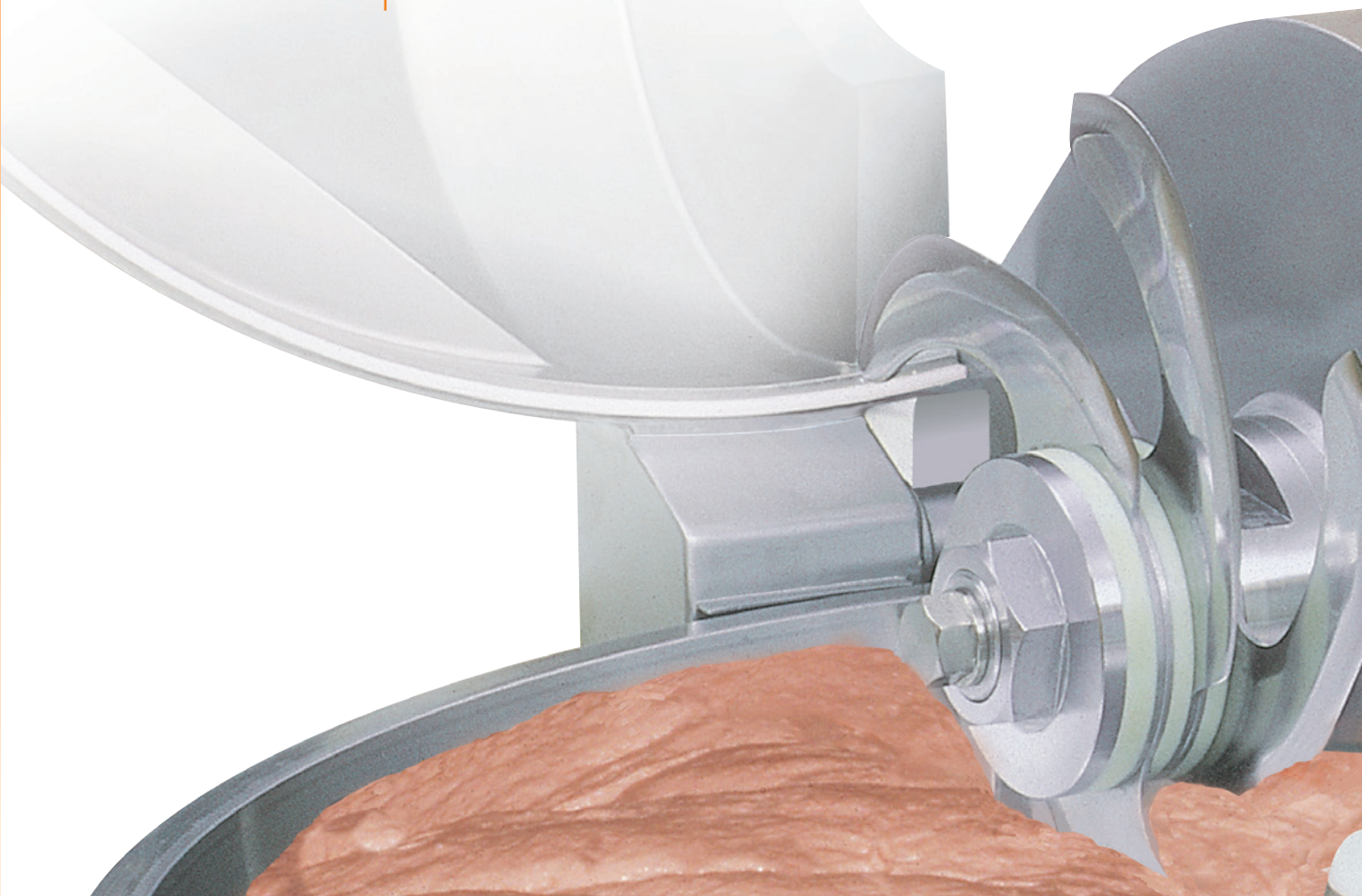


50 Jahre Innovation 1960 - 2010

MADO®
Fleischereimaschinen

Spitzentechnik für das Handwerk in vielen Varianten von 35 bis 130 Liter!

Die neuen Kutter von MADO, dem Spezialisten für hygienische und wirtschaftliche Fleischverarbeitungsmaschinen, sparen Zeit und Geld und schaffen beste Ergebnisse beim Kuttern hochwertiger Produkte. Sie sind konsequent auf die unterschiedlichen Bedürfnisse des professionellen Fleischerhandwerks und der Filialisten konzipiert. 12 Varianten in 5 unterschiedlichen Größen stehen zur Auswahl. Eine ausgereifte Technik, kombiniert mit innovativer Maschinensteuerung garantieren in jeder Phase optimale Arbeitsergebnisse.

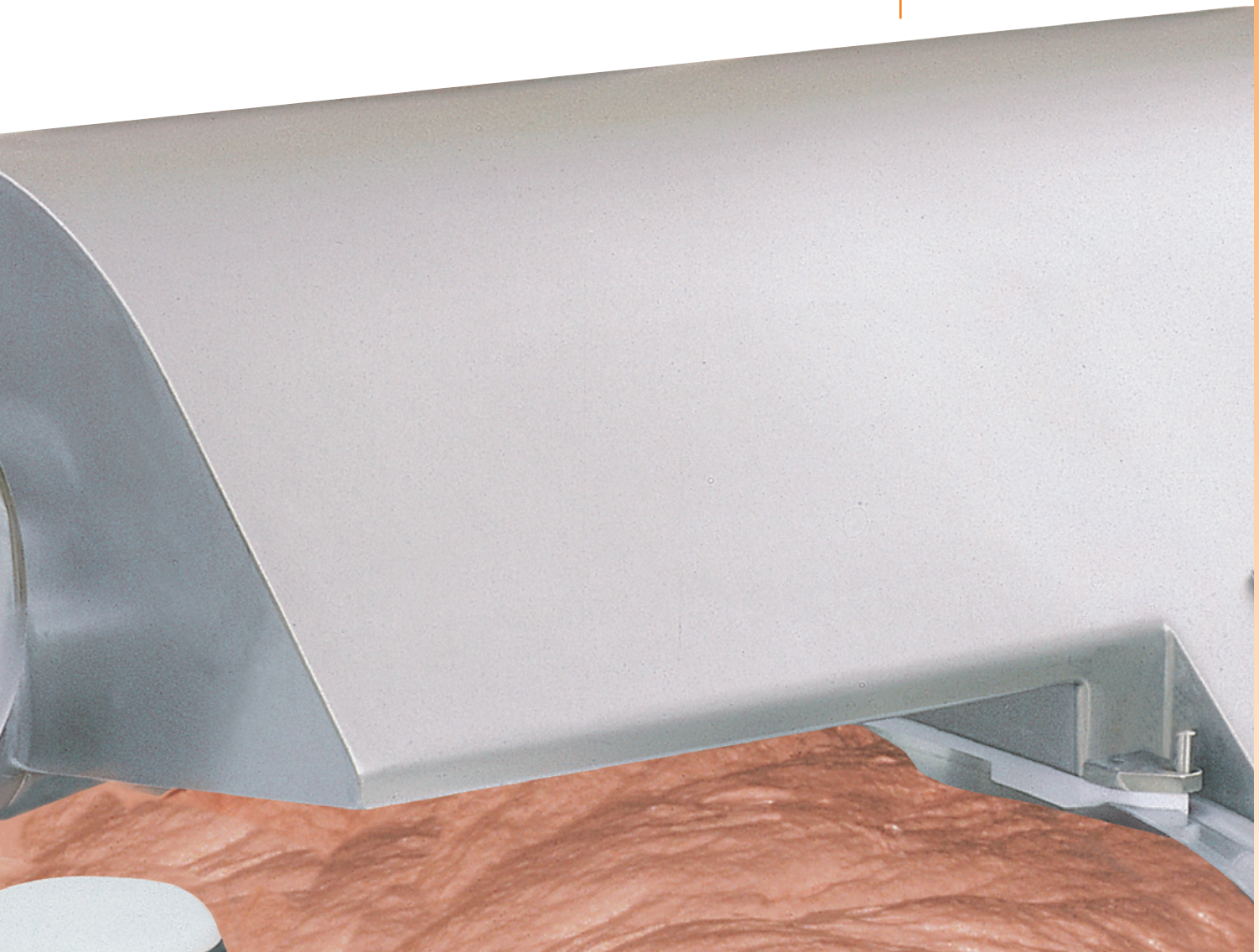


Qualität die Vertrauen schafft. Kutter der Baureihe SUPRA mit 35, 50, 70, 100 oder 130 Liter Schüsselinhalt stehen hoch im Kurs. Mit der neuen Baureihe „SUPRA“ bietet MADO Lösungen ganz nach Wahl und Einsatzschwerpunkt im Fleischerhandwerk.

Das MADO Kutter-Programm „SUPRA“ entspricht selbstverständlich den EG Maschinenrichtlinien für Sicherheit und Hygiene Nr. 2006/42/EG. MADO unterhält ein Qualitätsmanagement-System und ist nach der ISO Norm DIN 9001 zertifiziert. Dies bedeutet Sicherheit für unsere Kunden.

- Kutter von 35 bis 130 Liter Schüsselinhalt
- Modernes fortschrittliches Design
- Konstruktion nach neuesten ergonomischen Erkenntnissen
- Unterschiedliche Steuerungs-varianten
- Glatte Flächen - hygienisch sauber leicht zu reinigen
- Selbsttragendes Maschinen-gehäuse aus „Edelstahl rostfrei“

ZERTIFIZIERTES DIN EN ISO 9001 QUALITÄTSMANAGEMENTSYSTEM



SUPRA 100 und SUPRA 130 innovative Kuttertechnik für den modernen Fleischverarbeiter.

SUPRA MSM 767 SL

Die SUPRA 100 und 130 sind ein „Muss" für den größeren Handwerksbetrieb.

Beide Modelle verwirklichen beispielhaft den MADO Hygienebau. Solidität und optimale ergonomische Gestaltung der Bedienelemente setzen Maßstäbe im Bereich moderner Produktionsmaschinen. Ob Brühwurst, Rohwurst oder Kochwurst, mit den Allroundtalenten SUPRA 100 und 130 erzeugen sie Wurstwaren in herausragender Qualität.

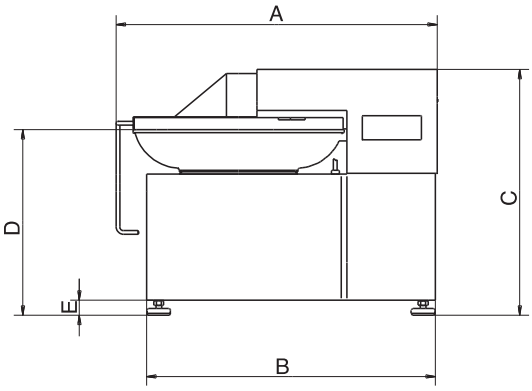
SUPRA MSM 766 SL

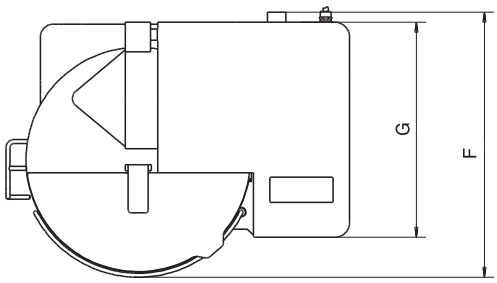
SUPRA 35, 50 und SUPRA 70 Spitzentechnik für das Handwerk.

Jede Variante ein Spitzenprodukt. Die neue Kutter-Linie „SUPRA“ mit einem Schüsselinhalt von 35, 50 oder 70 Liter erfüllt schon heute alle Anforderungen, die ein zukunftsorientierter Handwerksbetrieb an die wichtigste Maschine in der Wurstküche stellt. Die Gestaltung des Schneidraumes beim SUPRA garantiert exzellente Qualität bei der Herstellung von Brüh-, Koch- oder Rohwurst.

SUPRA MSM 765 SL

SUPRA 35-130 ohne Auswerfer und Beschickung

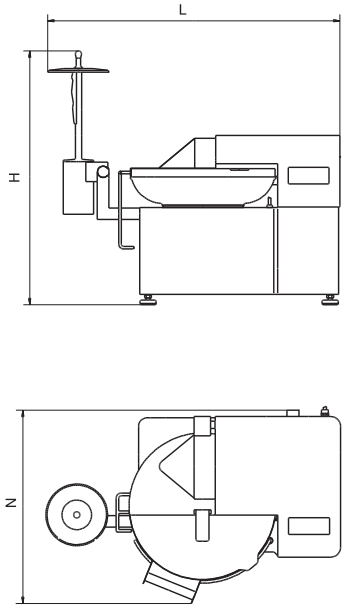




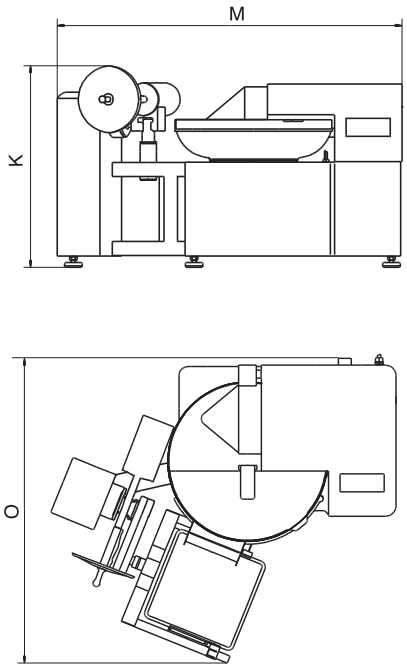
- Exzellente Brätqualität
- Hervorragende Laufruhe
- Außergewöhnliche Bedienerfreundlichkeit
- Erstklassige Solidität

Type	MSK 761 M	MSK 761 SL	MSM 764 H	MSM 764 M	MSM 764 SL	MSM 765 H
A	1230 mm	1230 mm	1240 mm	1240 mm	1240 mm	1325 mm
B	1030 mm	1030 mm	1035 mm	1035 mm	1035 mm	1035 mm
C	1180 mm	1180 mm	1130 mm	1130 mm	1130 mm	1200 mm
D	935 mm	935 mm	900 mm	900 mm	900 mm	947 mm
E	170 mm	170 mm	70 mm	70 mm	70 mm	70 mm
F	913 mm	913 mm	985 mm	985 mm	985 mm	1075 mm
G	545 mm	545 mm	785 mm	785 mm	785 mm	870 mm
H	-	-	-	-	-	1780 mm
K	-	-	-	-	-	-
L	-	-	-	-	-	1700 mm
M	-	-	-	-	-	-
N	-	-	-	-	-	1100 mm
O	-	-	-	-	-	-
Schüssel Durchmesser	Ø 770 mm	Ø 770 mm	Ø 818 mm	Ø 818 mm	Ø 818 mm	Ø 908 mm
Wandabstand	400 mm	400 mm	350 mm	350 mm	350 mm	350 mm
Stromart	400 V, 50 Hz	400 V, 50 Hz	400 V, 50 Hz	400 V, 50 Hz	400 V, 50 Hz	400 V, 50 Hz
Messerwellennennleistung	9/15 kW	9/15 kW	9,5/11 kW	11/19 kW	18,5/32 kW	12,5/15 kW
Absicherung	35 A träge	35 A träge	50 A träge	32/50 A träge	35/63 A träge	50 A träge
Messerwellendrehzahl/ Schneiden	2000/4000 U/min	500-4000 U/min	1600/3200 U/min	2000/4000 U/min	500-5000 U/min	1600/3200U/min
Mischen vor-/rückwärts	75/150 U/min	50-500 U/min	-	75/150 U/min	50-500 U/min.	-
Messerkopf	6er	6er	6er	6er	6er	6er
Schüsseldrehzahl	8,6/17,2 U/min	8,6/17,2 U/min	9/18 U/min	9/18 U/min	9/18 U/min	9/18 U/min
Schüsselinhalt	35 Liter	35 Liter	50 Liter	50 Liter	50 Liter	70 Liter
Gewicht	ca. 450 kg	ca. 450 kg	ca. 780 kg	ca. 850 kg	ca. 850 kg	ca. 920 kg

SUPRA 70-130
mit Auswerfer ohne Beschickung



SUPRA 130
mit Auswerfer und Beschickung



MSM 765 M	MSM 765 SL	MSM 766 M	MSM 766 SL	MSM 767 M	MSM 767 SL
1325 mm	1325 mm	1730 mm	1730 mm	1730 mm	1730 mm
1135 mm	1135 mm	1545 mm	1545 mm	1545 mm	1545 mm
1200 mm	1200 mm	1300 mm	1300 mm	1300 mm	1300 mm
947 mm	947 mm	975 mm	975 mm	975 mm	975 mm
70 mm	70 mm	70 mm	70 mm	70 mm	70 mm
1075 mm	1075 mm	1310 mm	1310 mm	1310 mm	1310 mm
870 mm	870 mm	1055 mm	1055 mm	1055 mm	1055 mm
1780 mm	1780 mm	1900 mm	1900 mm	1960 mm	1960 mm
-	-	-	-	1700 mm	1700 mm
1700 mm	1700 mm	2300 mm	2300 mm	2255 mm	2255 mm
-	-	-	-	2455 mm	2455 mm
1100 mm	1100 mm	1800 mm	1800 mm	1500 mm	1500 mm
-	-	-	-	2200 mm	2200 mm
Ø 908 mm	Ø 908 mm	Ø 1122 mm	Ø 1122 mm	Ø 1122 mm	Ø 1122 mm
350 mm	350 mm	490 mm	490 mm	490 mm	490 mm
400 V, 50 Hz	400 V, 50 Hz	400 V, 50 Hz	400 V, 50 Hz	400 V, 50 Hz	400 V, 50 Hz
18,5/32 kW	18,5/32 kW	30/52 kW	30/52 kW	30/52 kW	30/52 kW
35/63 A träge	35/63 A träge	63/100 A träge	63/100 A träge	63/100 A träge	63/100 A träge
2000/4000 /min	500-5000 U/min	2000/4000 U/min	500-5000 U/min	2000/4000 U/min	500-5000 U/min
75/150 U/min.	50-500 U/min.	75/150 U/min	50-500 U/min.	75/150 U/min.	50-500 U/min.
6er	6er	6er	6er	6er	6er
9/18 U/min.	9/18 U/min.	9/18 U/min.	9/18 U/min.	9/18 U/min.	9/18 U/min.
70 Liter	70 Liter	100 Liter	100 Liter	130 Liter	130 Liter
ca. 1010 kg	ca. 1010 kg	ca. 1150 kg	ca. 1150 kg	ca. 1300 kg	ca. 1300 kg

MADO Kutter - in verschiedenen Varianten und Ausstattungen.

Rationelles Kuttern spart Zeit und Geld.

Manuell geschaltet oder Automatikbetrieb

Ausführung **H** als Basismaschine mit zwei Geschwindigkeiten für Messerwelle und Schüsselantrieb sowie Temperaturanzeige. Ausführung **M** mit den gleichen Funktionen und zusätzlich zwei Mischgeschwindigkeiten (vor- oder rückwärts) und automatischer Abschaltung entweder über vorgewählte Temperatur oder vorgewählte Anzahl von Schüsselumdrehungen. Die **SL**-Ausführung als Topmodell verfügt über eine programmierbare Steuerung. Sie bietet die Voraussetzung, den Kuttervorgang automatisch zu gestalten, ohne das Brät zu überkuttern. Die Beschaffenheit der Charge und das gewünschte Endprodukt programmieren - alles Weitere übernimmt die Steuerung.

Messerköpfe

Die SUPRA 35, 50 und 70 können wahlweise mit einem 3er, 4er oder 6er Messerkopf betrieben werden. Die SUPRA 100 und 130 können darüber hinaus auch noch mit einem 8er Messerkopf ausgestattet werden.

SUPRA MSK 761 SL

Entleerungsvorrichtung

Für die SUPRA 70, 100 und 130 ist eine Entleerungsvorrichtung lieferbar. Ab der Baugröße 100 wird der Auswerfer hydraulisch eingeschwenkt.

Hydraulische Beschickung und Deckelöffnung

Der SUPRA 130 kann optional mit einer hydraulischen Beschickung ausgerüstet werden. Die Betätigung der Schneidhaube erfolgt ab der Baugröße 100 serienmäßig mit Hydraulik.

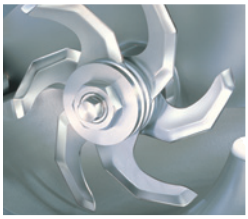
Ergonomisches LCD Display

Das großflächige LCD-Display mit Hintergrundbeleuchtung lässt sich mühelos ablesen. Die großzügige Tastatur erlaubt eine einfache Bedienung.

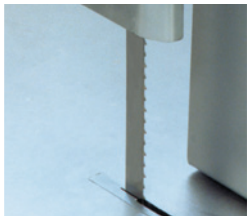
Technik und Detail

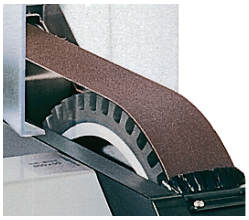
Die Kutter der Baureihe SUPRA 35 bis 130 sind durch die selbsttragende Gehäusekonstruktion in „Edelstahl rostfrei" äußerst kompakt und laufruhig. Höchste Ansprüche an die Geräuschemission werden erfüllt. Die Maschinen werden „steckerfertig" geliefert. Die moderne Konzeption von Antrieb und Elektrik macht einen separaten Schaltschrank überflüssig. Alle Funktionselemente sind im Maschinenmantel integriert.

Spezialmaschinen für die moderne Fleischverarbeitung.

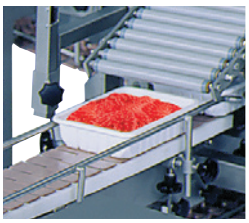


- Fleischwölfe
- Kutter





- 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.

50 Jahre Innovation 1960 - 2010

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

MADO® Fleischereimaschinen

Printed in Germany 04.2010