MADO®
for the best

SUPRAINDUSTRIAL
CUTTER 220

MARCA BELGA

DESCRIPCIÓN

Los cortadores MADO en diferentes modelos son una parte inherente de la industria del carnicero y la industria cárnica. La solidez y el diseño ergonómico óptimo de los elementos de control establecen estándares para equipos de producción orientados al futuro en campos de beneficios, costos e higiene. No importa si los salados hervidos, crudos o cocidos, los cortadores MADO SUPRA garantizan una calidad excepcional. La tecnología completamente desarrollada, combinada con el control de máquina innovador garantiza los mejores resultados de trabajo en cada fase.

CARACTERÍSTICAS

- Las máquinas de corte eficientes ahorran tiempo y dinero.
- Suministramos fresas MADO SUPRA con diferentes volúmenes de cubos para una capacidad de 100, 130 o 220 litros.
- Completamente automático.
- Regulación del eje de la cuchilla de funcionamiento independiente.
- Velocidad de manejo del tazón.

+CARACTERÍSTICAS

- Apagado automático de la máquina, ya sea a través de la temperatura preseleccionada o pre-selección.
- Número de rotaciones de taza.
- Control automático de la velocidad de mezcla infinitamente variable (en avance o retroceso).
- El controlador programable proporciona la capacidad de ajustar el proceso de corte automáticamente sin sobrepasar la carne de la salchicha.
- Programe la composición del lote de alimentación y el producto final requerido: el control se hace cargo de todo lo demás.
- El sensor de temperatura se encuentra en la cámara de corte para obtener la máxima precisión de medición.
- La gran pantalla táctil digital se puede leer sin esfuerzo desde todas las posiciones de funcionamiento. A través de la pantalla táctil genérica, la máquina es fácil de operar.
- Se instala un programa de limpieza automático que simplifica la limpieza de la taza.
- Debido a superficies lisas, la máquina se puede limpiar higiénicamente en el tiempo más corto.
- Los cortadores de la serie de producción SUPRA son extremadamente compactos y suaves debido a la construcción de la carcasa autoportante en acero inoxidable de alta calidad.
- La carcasa de la máquina está cerrada por todos lados y equipada adicionalmente con ventilación integrada.
- No ingresa líquido, porque el tazón de corte de funcionamiento libre está completamente sellado.
- Las máquinas se entregan "listas para ser conectadas". Debido a la unidad moderna y concepto eléctrico, un gabinete de control separado es innecesario.
- Los controles están integrados en la carcasa de la máquina.
- Se incluye un tornillo de salida.
- Debido a la cubierta de protección de ruido transparente, el producto está en el campo de visión en cualquier momento.
- Llenado máximo de la taza sin flujo de retorno.
- Barrera para carne de salchicha no es necesaria.
- Eficiencia de corte extremadamente alta, debido al tazón de corte profundo.
- El eje integrado de la cuchilla no vibra y garantiza la máxima durabilidad.
- Discos de ahorro de energía para bajos costos de energía.

MODELOS

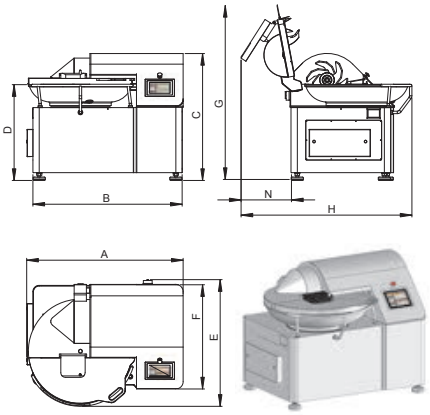
SUPRA 130/MSM 767 SL

MSM 769 VA

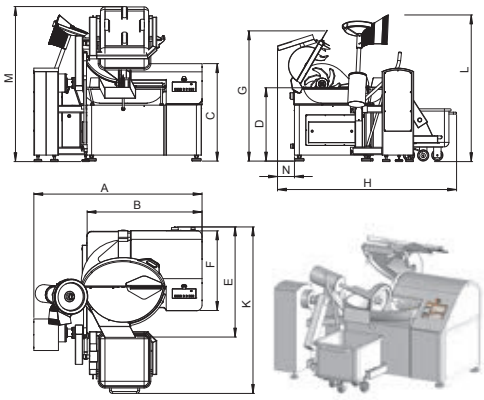
MSM 767 VA

MSM 769 SL

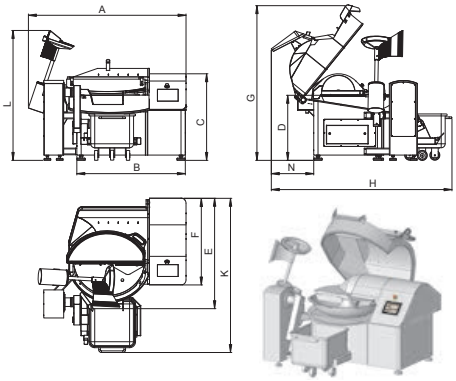
MEDIDAS



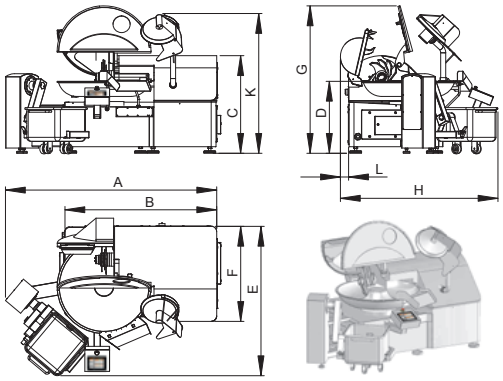
MSM 769 SL



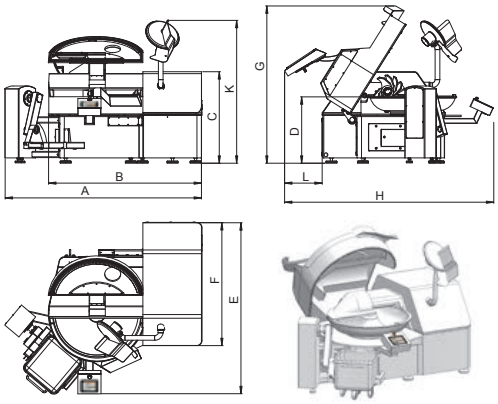
MSM 767 SL
con dispositivo de carga y descarga



MSM 767 VA
con vacío



MSM 769 SL



MSM 769 VA
cortador con vacío

CUTTER	MSM 766 SL	MSM 767 SL con eyector	MSM 767 SL con eyector y dispositivo de carga	MSM 767 VA con eyector y dispositivo de carga	MSM 769 SL	MSM 769 VA
A	1610 mm	2250 mm	2260 mm	2380 mm	3250 mm	3190 mm
B	1540 mm	1540 mm	1540 mm	1635 mm	2300 mm	2480 mm
C	1305 mm	1305 mm	1305 mm	1305 mm	1480 mm	1485 mm
D	985 mm	985 mm	985 mm	985 mm	1090 mm	1075 mm
E	1305 mm	1480 mm	1480 mm	1665 mm	2280 mm	2770 mm
F	1070 mm	1070 mm	1070 mm	1305 mm	1440 mm	1995 mm
G cubierta	1795 mm	1745 mm	1745 mm	2310 mm	2240 mm	2550 mm
H cubierta	1775 mm	1825 mm	2400 mm	2690 mm	2400 mm	3390 mm
K eyector			2235 mm	2325 mm	2120 mm	2315 mm
L eyector		1965 mm	1965 mm	1965 mm	125 mm	610 mm
M tolva			2080 mm			
N	525 mm	600 mm	600 mm	600 mm		
Bowl-Ø	Ø 1070 mm	Ø 1122 mm	Ø 1122 mm	Ø 1122 mm	Ø 1420 mm	Ø 1420 mm
Distancia de la pared	550 mm	300 mm	300 mm	700 mm	300 mm	800 mm

CUTTER	MSM 766 SL	MSM 767 SL con eyector	MSM 767 SL con eyector y dispositivo de carga	MSM 767 VA con eyector y dispositivo de carga	MSM 769 SL	MSM 769 VA
TIPO DE CORRIENTE	400 V, 50 Hz 3-phase AC	400 V, 50 Hz 3-phase AC	400 V, 50 Hz 3-phase AC	400 V, 50 Hz 3-phase AC	400 V, 50 Hz 3-phase AC	400 V, 50 Hz 3-phase AC
CAPACIDAD - EJE DE CUCHILO	52 kW	52 kW	52 kW	52 kW	135 kW	52 kW
PROTECCIÓN DEL FUSIBLE	125 A inert	125 A inert	125 A inert	125 A inert	250 A inert	125 A inert
CABEZA DE CUCHILLO OPCIÓN	6es 3es, 4es	6es 3es, 4es	6es 3es, 4es	6es 3es, 4es	6es 8es	6es 3es, 4es
REVOLUCIONES / CORTES DEL EJE DE LA CUCHILLA	500-5000 rpm	500-5000 rpm	500-5000 rpm	500-5000 rpm	500-5000 rpm	500-5000 rpm
MEZCLA HACIA ADELANTE O HACIA ATRÁS	50-500 rpm	50-500 rpm	50-500 rpm	50-500 rpm	50-500 rpm	50-500 rpm
REVOLUCIONES DEL CUENCO	8-20 rpm	8-20 rpm	8-20 rpm	8-20 rpm	8-20 rpm	8-20 rpm
CAPACIDAD DEL CUENCO	ca. 100 litres	ca. 130 litres	ca. 130 litres	ca. 130 litres	ca. 220 litres	ca. 220 litres
PESO	ca. 1150 kg	ca. 1500 kg	ca. 2250 kg	ca. 3000 kg	ca. 4250 kg	ca. 5000 kg

ARTIPAC
Tecnología - Procesos - Servicio
WWW.ARTIPAC.CL

ARTIPAC CHILE
Av. Club Hípico 4676 Of. 812
Pedro Aguirre Cerda / Santiago
8460445
Chile
Fono: +56 2 2623 2728
artipac@artipac.cl

OFICINA DÉCIMA REGIÓN
Klenner 431 Of. 8
Puerto Varas / Chile
Fono: +56 65 2340756
artipac@artipac.cl

ARTIPAC PERÚ
Manuel Almenara 106
Apartado 903
Surquillo
Lima / Perú