

# MKB 751 - 758

## Serras de fita.



**Serra de fita – Soluções eficazes para diferentes usuários na indústria de produtos de carne, comércio de talhos, plantas de desossa, redes de supermercados e cozinhas de cantina.**

Tudo é cortado em seções limpas – carne, ossos, aves, peixe ou produtos congelados. A experiência e a tecnologia totalmente desenvolvida garantem os melhores resultados de trabalho com as serras de fita da MADO.

Todas as serras de fita MADO são fabricadas em aço inoxidável de alta qualidade, baseadas nos mais recentes desenvolvimentos para processamento de alimentos eficiente e higiênico. Elas cortam tudo exatamente em seções limpas, independentemente de ser carne, osso, ave ou peixe.

Todos os modelos possuem os equipamentos de segurança necessários, como dispositivo de pressão, proteção da fita ajustável verticalmente, interruptor de porta operado por solenóide e travão de motor.

**Versão básica:**

- Porcionadora (MKB 749 – 757)
- Recipiente para farinha de ossos
- Guia “Feed-on and Safe Cut” (MKB 749)
- Guia “Feed-on and Safe Cut” removível (MKB 750 – 758)
- Escudo de lâmina ajustável em altura (MKB 750 – 758)
- Mesa fixa (MKB 749, 750, 751, 753 e 757)
- Mesa deslizante (MKB 758)

**Opções:**

- Versão FPS (MKB 751 – 754)
- Mesa deslizante adicional (MKB 751, 753)
- Velocidade de corte aprimorada (MKB 757 – 758)
- Porcionadora com ajuste fino (MKB 751 – 754)



### INFORMAÇÃO TÉCNICA

Versão	MKB 751	MKB 752	MKB 753	MKB 754	MKB 757	MKB 758
Dimensões (LxPxA) (mm)	700 x 750 x 1700	740 x 750 x 1700	920 x 930 x 1860	920 x 930 x 1860	1650 x 1640 x 2140	1660x 1500 x 2140
Peso	147 Kg	170 Kg	205 Kg	225 Kg	400 Kg	400 Kg
Voltagem do motor	400 V	400 V				
Capacidade do motor	1,5 kW	1,5 kW	2,2 kW	2,2 kW	4,0 kW	4,0 kW
Velocidade do corte	22 m/sec.	22 m/sec.				
Largura máxima de corte	280 mm	280 mm	400 mm	400 mm	810 mm	810 mm
Altura máxima do corte	330 mm	330 mm	395 mm	400 mm	500 mm	500 mm
Lâmina de serra de fita (mm)	2430 x 16	2430 x 16	3150 x 16	3150 x 16	4455 x 16	4455 x 16