

MSM 766/767

Cutter de chão.



Picadoras de tigela para supermercados, cozinhas de cantina, talhos e laboratórios.

As picadoras de tigela da série de produção GARANT são os ajudantes ideais quando se trata de produzir salsichas e patês ou cortar ervas e legumes.

Os cortadores da MADO, especialista em máquinas de processamento de carne higiênicas e econômicas, economizam tempo e dinheiro e alcançam os melhores resultados ao moer produtos de alta qualidade.

Qualidade superior para o talhante, disponível em muitas variantes de 35 a 130 litros!

Foram concebidas consistentemente para as diferentes necessidades de talhantes e varejistas profissionais. Podem ser seleccionadas 12 variantes em 5 tamanhos diferentes. Tecnologia totalmente desenvolvida combinada com controle inovador da máquina garante os melhores resultados de trabalho em cada fase.

- Controle programável para receitas e etapas de trabalho
- Display touch para entrada de todos os pontos de ajuste
- Parada de limite por temperatura ou giros da tigela
- Até 8 botões de discagem rápida para velocidade do eixo da faca
- 5 velocidades de tigela (configuráveis livremente)
- Sensor de temperatura para a maior precisão de medição diretamente no fluxo do produto
- Regulação contínua da velocidade do eixo da faca para corte e mistura
- Cabeça de faca com 6 peças
- Tigela com orifício de drenagem
- Tampa hidráulica



INFORMAÇÃO TÉCNICA

Versão	MSM 766 SL	MSM 767 SL	MSM 767 VA
Dimensões (LxPxA) (mm)	2340 x 2090 x 1900	2340 x 2110 x 1900	2440 x 2670 x 1890
Peso	1150 Kg	1300 Kg	3000 Kg
Cabeça da faca	6er	6er	6er
Velocidade do corte	500 - 5.000 U/min. / r.p.m.	500 - 5.000 U/min. / r.p.m.	500 - 5.000 U/min. / r.p.m.
Potência do eixo da faca	32 kW	38 kW	38 kW
Capacidade da tigela	100 Litros	130 Litros	130 Litros
Diâmetro da tigela	1070 mm	1120 mm	1120 mm
Mistura para frente/para trás	50 - 500 U/min. / r.p.m.	50 - 500 U/min. / r.p.m.	50 - 500 U/min. / r.p.m.
Voltagem do motor	400 V	400 V	400 V