

Picar...sólo con MADO.  
Nueva generación de picadoras  
automáticas ULTRA MONO.



50 Years  
Innovation  
1960 - 2010

**MA**<sup>®</sup>  
**DO**  
Meat processing  
machines.

# ULTRA MONO MEW 721, 723, 724, 730, 731 picadoras automáticas.

Las nuevas picadoras automáticas ULTRA MONO de MADO, los especialistas en maquinaria para la elaboración de productos cárnicos, ahorran tiempo y dinero y consiguen los mejores resultados cuando pican productos. Han sido diseñadas para cumplir con las necesidades en la elaboración de carne. Incluso puede procesar fácilmente materiales de hasta -8°C.

La tecnología patentada y desarrollada por MADO combinada con el uso de los mejores materiales y un excelente funcionamiento garantizan los mejores resultados en cada fase del proceso.



Debido a la optimización de la geometría del sinfín y su alojamiento, junto con la utilización de nuevos materiales, las nuevas picadoras MONO de MADO alcanzan resultados superiores con una elevada producción.

Se pueden limpiar fácilmente con sistemas de agua a presión. Cumplen la normativa en materia de seguridad e higiene establecida por la UE y están clasificadas por la norma de calidad en fabricación DIN ISO 9001.



#### **ULTRA MONO MEW 721**

Picadora automática con producción de 1.200 kg/h y capacidad de tolva de 70 litros.

#### **ULTRA MONO MEW 723**

Picadora automática con producción de 1.600 kg/h y capacidad de tolva de 120 litros.

#### **ULTRA MONO MEW 724**

Picadora automática con producción de 2.200 kg/h y capacidad de tolva de 120 litros.

#### **ULTRA MONO MEW 730**

Picadora automática con producción de 2.200 kg/h y capacidad de tolva de 280 litros.

#### **ULTRA MONO MEW 731**

Picadora automática con producción de 3.000 kg/h y capacidad de tolva de 280 litros.

Los sistemas de refrigeración y de inyección de gas así como diversas opciones de motor y voltaje están disponibles bajo petición.



# ULTRA MONO MEW 721, 723, 724. Nueva tecnología en la elaboración de carne.

La picadora automática ULTRA MONO ofrece soluciones óptimas y la mejor calidad en todos los tipos de picada. Un revolucionario diseño del sinfín con la boca intercambiable garantiza un rendimiento excepcional, que solo sería posible con picadoras angulares. Pero esta tiene un precio mucho mejor.

La picadora está disponible con los set de corte Unger B98, D114, E130 y tiene la opción de ser equipada con Enterprise E32 o E52. Tienen una capacidad de producción que va desde los 1.200 hasta los 2.200 kg/h.



ULTRA MONO MEW 724

# Sistema separador de nervios y cartílagos.

## Sistema separador de nervios y cartílagos.

Con el separador de cartílagos y nervios patentado es muy fácil extraer los componentes no deseados. Como resultado, el tiempo requerido durante el proceso de deshuesado se reduce sin deteriorar la calidad del producto final. Los restos de cartílagos y nervios se eliminan ofreciendo una picada limpia y libre de restos.



La picadora ULTRA MONO puede equiparse con un sistema separador con salida lateral y autorregulada con un set de corte de D114.

El sistema separador central y lateral puede ser combinado. El "Duo Separador" consta de dos dispositivos de separación que funcionan de forma independiente el uno del otro.



# Mezclar y combinar.



## Mezclar y combinar

Las picadoras ULTRA MONO están equipadas con un sistema de brazos mezcladores. Para unos resultados más óptimos en el proceso el sistema de mezclado está disponible en las siguientes versiones: palas, cabeza de champiñón, rastrillo y eje del brazo en forma de Z. El intervalo de mezclado puede configurarse de manera que se adapte a las necesidades de producción. Los sinfines de alimentación y de picado pueden desmontarse fácilmente sin necesidad de quitar el sistema de mezclado.



Bajo petición los sistemas de, refrigeración, vacío o gas están disponibles.

La limpieza óptima garantiza los más altos niveles de higiene.

Tecnología patentada que previene la temida contaminación metálica del producto por abrasión.

El intercambio de componentes permite reducir costes.

Un producto de la más alta calidad con el mínimo aumento de temperatura.

Alta producción con la mejor calidad y relación calidad-precio.



Todas las picadoras MADO son fáciles de limpiar con un sistema de agua a presión y cumplen con la normativa en materia de seguridad e higiene establecida por la UE y están certificadas por la norma de calidad de fabricación DIN ISO 9001.

# Picadoras automáticas ULTRA MONO MEW 730, 731 para obradores e industria.

Las picadoras ULTRA MONO MEW 730 y MEW 731 están disponibles en dos diseños diferentes según la producción de carne demandada.

La picadora puede estar equipada con un sistema de corte Unger B98, D114, E130, G160 u otra alternativa como Enterprise E32 o E52. Con una capacidad de 280 litros puede ofrecer una producción de hasta 3.000 kg/h con la mejor calidad.

El equipamiento estándar contiene lo siguiente:

- Carros de carga para 200 litros.
- Equipo de mezclado eficiente.
- Protector para dedos electrónico de desconexión situado en la boca de salida (a partir del modelo MEW730).



# MADO, los especialistas en nuevas tecnologías para la elaboración de productos cárnicos.

## Sinfín revolucionario.

Con la revolucionaria evolución en el diseño patentado del sinfín, la picadora ULTRA MONO adquiere una de las salidas más grandes en el sector de las picadoras. Este éxito es debido a la optimización del volumen en relación de los espacios del sinfín entre la apertura de la tolva y la salida a presión del sinfín. Los sinfines de alimentación de MADO transportan el material de la manera más eficiente utilizando el sistema de presión patentado: ¡la máxima eficiencia!

Se ha probado mediante estudios científicos que sólo el 10-30% del consumo de la máquina se utiliza para transportar la materia prima a través de los sinfines de alimentación. El proceso de corte consume la mayor parte de la energía, entre el 70 y 90%. Este descubrimiento nos llevó a desarrollar un nuevo sinfín MADO. El elemento conductor del set de corte y el sinfín de alimentación, así como la tolva están hechos en acero inoxidable y el elemento de transporte está realizado en un plástico extremadamente duro, con una rotación suave que cumple satisfactoriamente su función transportadora y minimiza el desgaste. De esta manera se evita la temida abrasión metálica. En caso de desgaste, cualquiera de las dos partes del sinfín puede remplazarse por separado, reduciendo costes. Bajo petición los sinfines podrán ser de acero inoxidable, siendo entregados sin ningún coste extra.

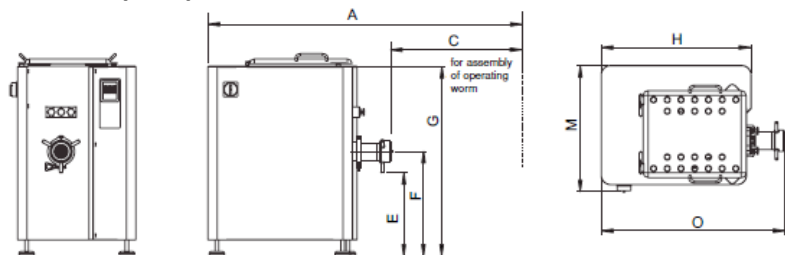
## Optimización de la tolva.

A través del sinfín de alimentación y gracias a la presión, la carne se transporta hasta el set de corte, sin comprimirla. El sinfín gira en un "malla de presión" – el habitáculo del sinfín. Con este sistema se evita que la carne picada pueda retroceder desde el set de corte. El desmontaje sencillo de la boca mediante una abrazadera, permite una fácil limpieza e intercambio de sets de corte.

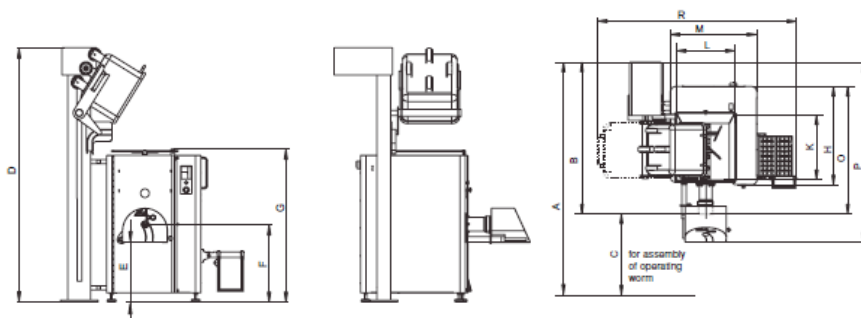




### MEW 721/723/724



### MEW 730/731



### ULTRA MONO MEW 721

Con mezclador.  
Set de corte B98/E32.

### ULTRA MONO MEW 723

Con mezclador.  
Set de corte B98/E/32.

### ULTRA MONO MEW 724

Con mezclador.  
Set de corte D114/E130/E52  
2 velocidades.

### ULTRA MONO MEW 730

Con mezclador.  
Set de corte B98/E/32.  
1 velocidad.

### ULTRA MONO MEW 731

Con mezclador.  
Set de corte E130/E52  
2 velocidades.

Tipo	MEW 721	MEW 723	MEW 724	MEW 730	MEW 731
A	1880 mm	2090 mm	2260 mm	2895 mm	3245 mm
B				1835 mm	2015 mm
C	800 mm	870 mm	950 mm	1060 mm	1230 mm
D				2950 mm	2950 mm
E	550 mm	550 mm	540 mm	750 mm	750 mm
F	690 mm	690 mm	690 mm	900 mm	955 mm
G	1150 mm	1230 mm	1250 mm	1755 mm	1810 mm
H	835 mm	980 mm	950 mm	1250 mm	1250 mm
K				870 mm	870 mm
L				750 mm	750 mm
M	830 mm	830 mm	830 mm	1100 mm	1100 mm
O	1070 mm	1220 mm	1300 mm	1470 mm	1650 mm
P					1990 mm
R				2445 mm	2445 mm
Alimentación	400 V, 50 Hz Trifásica	400 V, 50 Hz Trifásica	400 V, 50 Hz Trifásica	400 V, 50 Hz Trifásica	400 V, 50 Hz Trifásica
Potencia	AS 3,0 kW MW 0,9 kW	AS 5,5 kW MW 1,1 kW	AS 5,0/7,5 kW MW 1,1 kW	AS 5,5 kW MW 1,1 kW	AS 15/19 kW MW 1,1 kW
Protección fusible	16 A inerte	25 A inerte	36 A inerte	25 A inerte	50 A inerte
Rpm por minuto	AS 230 MW 15	AS 230 MW 15	AS 115/230 MW 15	AS 230 MW 15	AS 140/280 MW 15
Set de corte (Opcional)	B98/E32 (D114/E130/E52)	B98/E32 (D114/E130/E52)	D114/E52 (B98/E32/E130)	B98/E32 (D114/E130/E52)	E130/E52 (G160)
Producción por hora	Aprox. 1200 kg/h	Aprox. 1000 kg/h	Aprox. 2200 kg/h	Aprox. 1600-2200 kg/h	Aprox. 3000 kg/h
Capacidad tolva	Aprox. 70 litros	Aprox. 120 litros	Aprox. 120 litros	Aprox. 280 litros	Aprox. 280 litros
Peso	Aprox. 325 kg	Aprox. 400 kg	Aprox. 400 kg	Aprox. 1200 kg	Aprox. 1350 kg

AS = funcionamiento del sinfín; MW = mezclar

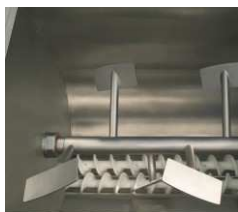
# Máquinas especiales para la elaboración de carne.



**Picadoras de carne  
Cutters**



**Sierras  
Afiladores de Cuchillos**



**Mezcladoras  
Porcionadoras  
Máquinas industriales**



Las máquinas MADO cumplen con las normativas de la UE y cuentan con la marca CE.



MADO está certificada según la Norma DIN ISO 9001.

Voltajes especiales bajo pedido.

Reservado el derecho a realizar modificaciones técnicas.



Máquinas MADO para el proceso avanzado de la carne.



Meat processing  
machines

Maschinenfabrik Dornhan GmbH  
Balmerstraße 10

