



for the best

MEW 713



Picadoras manuales

MEW 710 – 719

Picadoras manuales MADDO

Las picadoras MADDO llevan décadas en las salas de disección de carne, en carnicerías, supermercados, restauración y cocinas industriales. Las experiencias obtenidas en estos sectores contribuyen en las mejoras constantes de la máquina.

Todos los componentes de las picadoras MADDO que entran con contacto con los alimentos, como son la tolva, el eje del sinfín de alimentación, la carcasa del sinfín y la de la picadora están soldadas de una sola pieza sin uniones. Esto permite la mejor limpieza.

Naturalmente, la gama de picadoras MADDO cumple con todas las directrices sobre seguridad e higiene solicitadas por la UE.

- Diferentes configuraciones para todos los requisitos.
- Gran producción.
- Diseño práctico y moderno.
- Resultados de corte de primera calidad.
- Superficies suaves.
- Calentamiento mínimo.
- Completamente fabricada en acero inoxidable.
- La mejor higiene posible.
- Limpieza fácil e higiénica.
- Mínimo tiempo de limpieza.

MEW 710



JUNIOR y PRIMUS MEW 710/713

En las picadoras MADDO, gracias a su diseño de la tolva, no son necesarios los empujadores. Las picadoras JUNIOR y PRIMUS utilizan el sistema de corte UNGER. La carcasa de la maquina sin ninguna junta garantiza la mejor higiene. De serie, la picadora está equipada con una carcasa del sinfín extraíble.

ESKIMO MEW 714 / 715 / 716 picadoras refrigeradas

El sistema de refrigeración incorporado en las picadoras ESKIMO garantiza las bajas temperaturas de la carne, lo que permite cumplir fácilmente con las regulaciones de producción de carne picada. La refrigeración integrada garantiza que todas las áreas que entran en contacto con la carne mantienen constantemente la temperatura baja.

Esto garantiza que el producto este siempre fresco.



MEW 714

MEW 715



MEW 716



MEW 718

OPTIMO MEW 717/718/719

- También adecuada para producto hasta - 5 ° C

La moderna picadora OPTIMO 32 MEW 717 ha sido especialmente diseñada para una buena producción de carne picada. La perfecta combinación del sinfín con el sistema de corte Enterprise garantiza un proceso suave y una mezcla homogénea de los productos.

Las picadoras OPTIMO MEW 718 y MEW 719 están equipadas con el sistema de corte UNGER B98/D114.

Baja pedido, se puede instalar un dispositivo de separación de cartílagos y tendones.

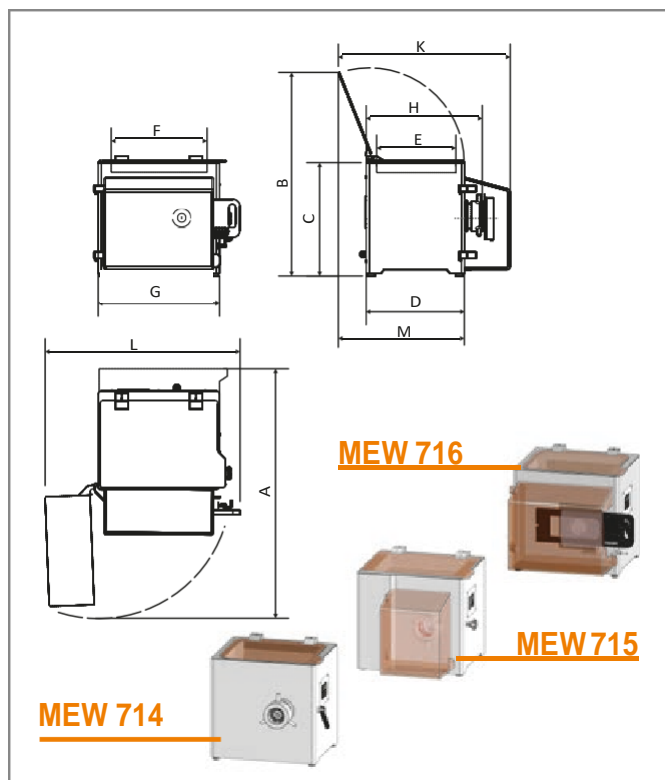
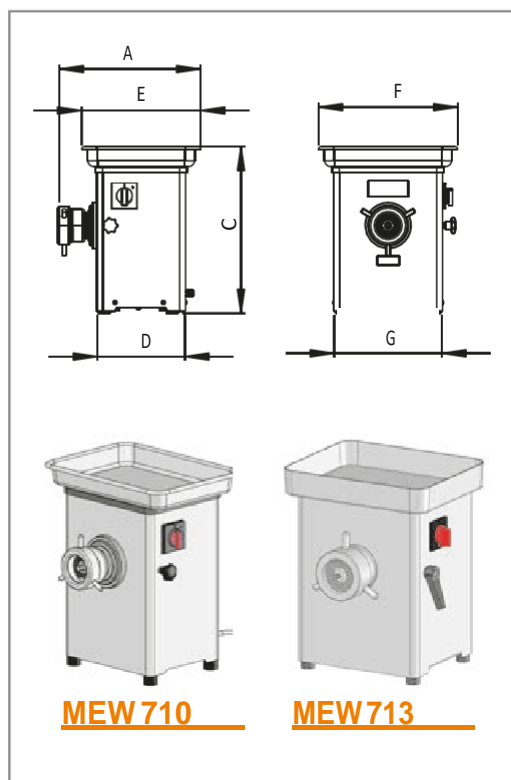


MEW 717



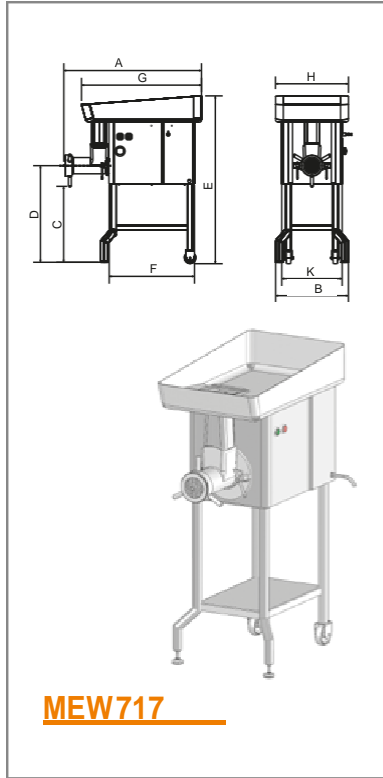
MEW 719

Info

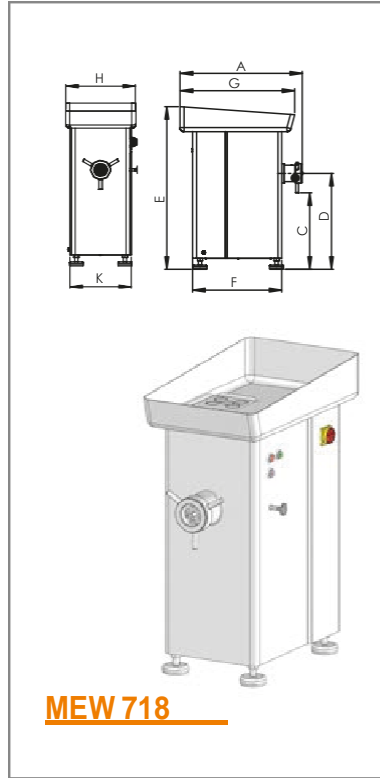


	MEW 710	MEW 713	MEW 714	MEW 715	MEW 716
A	360 mm	390 mm		950 mm	1060 mm
B			820 mm	820 mm	820 mm
C	420 mm	440 mm	445 mm	445 mm	445 mm
D	220 mm	250 mm	400 mm	400 mm	385 mm
E	295 mm	300 mm	290 mm	290 mm	290 mm
F	345 mm	370 mm	360 mm	360 mm	360 mm
G	270 mm	310 mm	475 mm	475 mm	475 mm
H			470 mm	475 mm	460 mm
K				750 mm	750 mm
L					855 mm
M			580 mm	580 mm	580 mm
Alimentación	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	1,5 kW	1,5 kW	1,5 kW	1,5 kW	1,5 kW
Conexión	16 A inert	16 A inert	16 A inert	16 A inert	16 A inert
Revoluciones	AS 210 rpm	AS 210 rpm	AS 210 rpm	AS 210 rpm	AS 210 rpm
Sistema de corte	Unger R 70	Unger H 82	Unger H 82	Unger H 82	Unger H 82
Producción por hora	ca. 150 kg/h	ca. 400 kg/h	ca. 400 kg/h	ca. 400 kg/h	ca. 400 kg/h
Volumen de la tolva	ca. 4 litros	ca. 6 litros	ca. 6 litros	ca. 6 litros	ca. 6 litros
Peso	ca. 33 kg	ca. 45 kg	ca. 70 kg	ca. 73 kg	ca. 75 kg

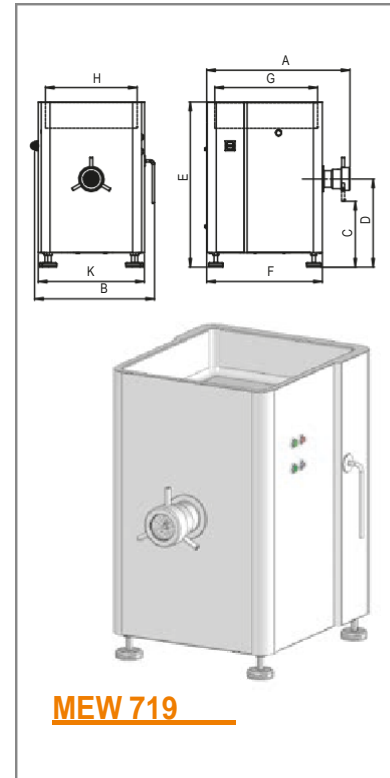
Dimensions and Technical Data - Technical alterations are subject to change - This drawing is only a layout and do not complies with our construction drawings - Exact mounting dimensions should be obtained



MEW717



MEW 718



MEW 719

	MEW 717	MEW 718	MEW 719	
A	930 mm	885 mm	1000 mm	
B	520 mm		830 mm	
C	545 mm	550 mm	455 mm	
D	685 mm	690 mm	610 mm	
E	1165 mm	1170 mm	1143 mm	
F	580 mm	640 mm	800 mm	
G	825 mm	820 mm	710 mm	
H	500 mm	500 mm	630 mm	
K	back 435 mm front 410 mm	back 438 mm front 414 mm	735 mm	
Alimentación	400 V, 50 Hz 3-phase AC	400 V, 50 Hz 3-phase AC	400 V, 50 Hz 3-phase AC	
Capacidad	AS 2,9 kW	AS 4,0 kW	AS 5,0 / 6,0 kW	
Conexión	16 A inert	16 A inert	25 A inert	
Revoluciones	AS 210 rpm	AS 160 rpm	AS 134 / 258 rpm	
Sistema de corte	Enterprise E 32	Unger B 98	Unger D 114	
Producción por hora	ca. 1200 kg/h	ca. 1000 kg/h	ca. 1400 kg/h	
Volumen de la tolva	ca. 60 litres	ca. 60 litres	ca. 80 litres	
Peso	ca. 125 kg	ca. 160 kg	ca. 250 kg	

Dimensions and Technical Data - Technical alterations are subject to change - This drawing is only a layout and do not complies with our construction drawings - Exact mounting dimensions should be obtained