



MSM 764



# KUTTER CUTTER

MSK 761, MSM 764, MSM 765



## Kutter

MADO Kutter sind mit einem Schüsselinhalt von 35, 50 und 70 Liter für die Produktion von Nahrungsmitteln in herausragender Qualität konzipiert.

Das allseitig geschlossene und selbsttragende Maschinengehäuse, die Schüssel sowie alle Funktionselemente aus Edelstahl sorgen für eine hohe Langlebigkeit bei exzellenter Laufruhe.

Aufgrund der besonderen Konstruktion und glatten Oberfläche ist eine hygienegerechte Reinigung in kürzester Zeit möglich. Außerdem gibt es kein Eindringen von Reinigungswasser, da die freilaufende Kutterschüssel zum Gehäuse hin abgedichtet ist.

**Ausführung H** als Basismaschine mit Drucktasten, zwei Geschwindigkeiten für Messerwelle und Schüsselantrieb sowie Temperaturanzeige mit automatischer Abschaltung.

**Ausführung M** mit den gleichen Funktionen, allerdings über Touchdisplay zu bedienen, zusätzlich zwei Mischgeschwindigkeiten (vor- oder rückwärts) und automatischer Abschaltung entweder über vorgewählte Temperatur oder Anzahl von Schüsselumdrehungen.

**Ausführung SL** verfügt über eine programmierbare Touchsteuerung. Die Maschine ist mit stufenloser Messerwelle und stufenloser Mischgeschwindigkeit (vor- oder rückwärts) sowie mit automatischer Abschaltung entweder über vorgewählte Temperatur oder vorgewählte Anzahl von Schüsselumdrehungen ausgestattet.

MSK 761



## Cutter

MADO cutters with a bowl capacity of 35, 50 and 70 liter are suitable for the production of food in excellent quality.

The completely closed and free-standing machine housing, the bowl as well as all functional elements made of stainless steel ensure a high longevity with excellent smoothness.

Due to the special construction and even surface, hygienic cleaning is possible in a very short time. Furthermore there is no ingress of cleaning water, as the free-running cutter bowl is sealed up from the housing.

**Model H** as a basis machine with pushbuttons, two speeds for knife shaft and bowl drive as well as temperature display with automatic switch-off.

**Model M** with the same functions, but to be operated via touch display, additional equipped with two mixing speeds (for- or backwards) and an automatic switch-off either by preset temperature or numbers of bowl turns.

**Model SL** has a programmable touch control. The machine is equipped with stepless knife shaft and mixing speed (for- or backwards) as well as an automatic switch-off either by preset temperature or numbers of bowl turns.

MSM 765





## Qualitätsbewusste Verarbeitung

### Serienausstattung:

#### MSK 761 / MSM 764 M

- Touchdisplay zur Eingabe sämtlicher Sollwerte mit Digitalanzeige für Messerwellendrehzahl, Anzahl der Schüsselumdrehungen, Temperatur, Endabschaltung für Temperatur und Schüsselumdrehungen
- Jeweils zwei Drehzahlen an Messerwelle für Schneiden und Mischen (auch rückwärts)
- Zwei Drehzahlen für Schüsselumdrehungen
- Reinigungsmodus für Schüsselumdrehung
- Temperatursensor für höchste Messgenauigkeit direkt im Produktfluss

#### MSK 761 / MSM 764 SL

- Touchdisplay zur Eingabe sämtlicher Sollwerte mit Digitalanzeige für Messerwellendrehzahl, Anzahl der Schüsselumdrehungen, Temperatur, Endabschaltung für Temperatur und Schüsselumdrehungen
- Stufenlose Drehzahlregulierung der Messerwelle für Schneiden und Mischen (auch rückwärts)
- Zwei Drehzahlstufen der Schüsselumdrehungen
- Reinigungsmodus für Schüsselumdrehung
- Programmierbare Steuerung zur Speicherung von Rezepturen mit Arbeitsschritten
- Temperatursensor für höchste Messgenauigkeit direkt im Produktfluss

#### MSM 764 H

- Drucktaster für jeweils zwei Drehzahlen an Messerwelle und Schüssel
- Reinigungsmodus für Schüsselumdrehung
- Digitalanzeige für Temperatur mit Endabschaltung
- Temperatursensor für höchste Messgenauigkeit direkt im Produktfluss

#### MSM 765 M

- Touchdisplay zur Eingabe sämtlicher Sollwerte mit Digitalanzeige für Messerwellendrehzahl, Anzahl der Schüsselumdrehungen, Temperatur, Endabschaltung für Temperatur und Schüsselumdrehungen
- Jeweils zwei Drehzahlen an Messerwelle für Schneiden und Mischen (auch rückwärts)
- Zwei Drehzahlen für Schüsselumdrehungen
- Reinigungsmodus für Schüsselumdrehung
- Temperatursensor für höchste Messgenauigkeit direkt im Produktfluss
- Ablassöffnung in Kutterschüssel

#### MSM 765 SL

- Touchdisplay zur Eingabe sämtlicher Sollwerte mit Digitalanzeige für Messerwellendrehzahl, Anzahl der Schüsselumdrehungen, Temperatur, Endabschaltung für Temperatur und Schüsselumdrehungen
- Stufenlose Drehzahlregulierung der Messerwelle für Schneiden und Mischen (auch rückwärts)
- Bis zu fünf konfigurierbare Drehzahlstufen der Schüsselumdrehungen
- Reinigungsmodus für Schüsselumdrehung
- Programmierbare Steuerung zur Speicherung von Rezepturen mit Arbeitsschritten
- Temperatursensor für höchste Messgenauigkeit direkt im Produktfluss
- Ablassöffnung in Kutterschüssel

#### Optionen:

- 3er Messerkopf
- Schüssel mit geschraubter Ablassöffnung (MSM 764 H / M / SL)
- Elektrisch betätigte Schneidhaube (MSM 765 M / SL)
- Manuell einschwenkbare Entleerung, elektrisch betätigte Schneidhaube inbegriffen (MSM 765 M / SL)
- Leistungsstärkerer Antrieb der Messerwelle (MSK 761 M / SL: 15 kW, MSM 764 / 765 M / SL: 32 kW)



## Quality-conscious processing

### Basic version:

#### MSK 761 / MSM 764 M

- Touch display for input of all set points with digital display for knife shaft speed, bowl turns, temperature, limit stop for temperature and bowl turns
- Each two speeds for knife shaft cutting and mixing (also backwards)
- Two speeds for bowl turns
- Cleaning mode for bowl turns
- Temperature sensor for highest measurement accuracy directly in the product flow

#### MSK 761 / MSM 764 SL

- Touch display for input of all set points with digital display for knife shaft speed, bowl turns, temperature, limit stop for temperature and bowl turns
- Stepless speed regulation of knife shaft for cutting and mixing (also backwards)
- Two speeds for bowl turns
- Cleaning mode for bowl turns
- Programmable control to save recipes with work steps
- Temperature sensor for highest measurement accuracy directly in the product flow

#### MSM 764 H

- Pushbuttons for two speeds each on knife shaft and bowl
- Cleaning mode for bowl turns
- Digital display for temperature and limit stop
- Temperature sensor for highest measurement accuracy directly in the product flow

#### MSM 765 M

- Touch display for input of all set points with digital display for knife shaft speed, bowl turns, temperature, limit stop for temperature and bowl turns
- Each two speeds for knife shaft cutting and mixing (also backwards)
- Two speeds for bowl turns
- Cleaning mode for bowl turns
- Temperature sensor for highest measurement accuracy directly in the product flow
- Bowl with drain hole

#### MSM 765 SL

- Touch display for input of all set points with digital display for knife shaft speed, bowl turns, temperature, limit stop for temperature and bowl turns
- Stepless speed regulation of knife shaft for cutting and mixing (also backwards)
- Up to five configurable speeds for bowl turns
- Cleaning mode for bowl turns
- Programmable control to save recipes with work steps
- Temperature sensor for highest measurement accuracy directly in the product flow
- Bowl with drain hole

#### Options:

- 3-pcs. knife head
- Bowl with screwed drain hole (MSM 764 H / M / SL)
- Electrical operated lid (MSM 765 M / SL)
- Manual tiltable deloading device, electrical operated lid included (MSM 765 M / SL)
- More powerfull drive for knife shaft (MSK 761 M / SL: 15 kW, MSM 764 / 765 M / SL: 32 kW)

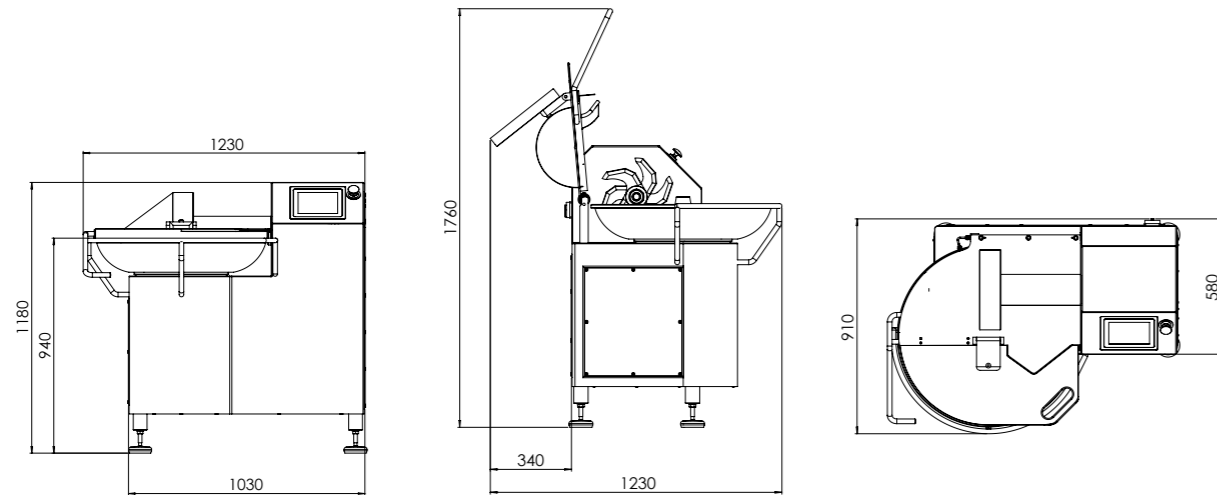


# Informationen Information



# Informationen Information

## MSK 761

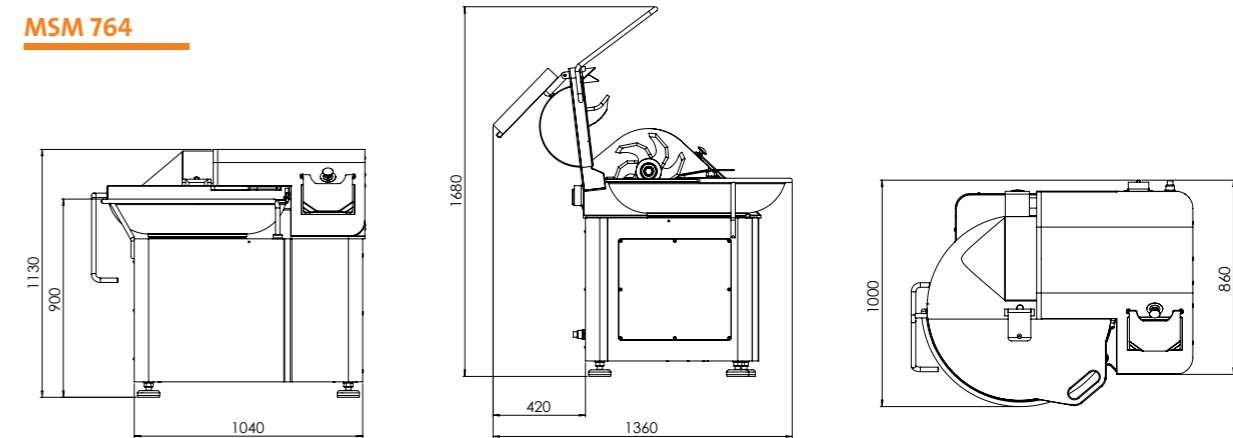


Maßangaben in mm / Dimensions in mm

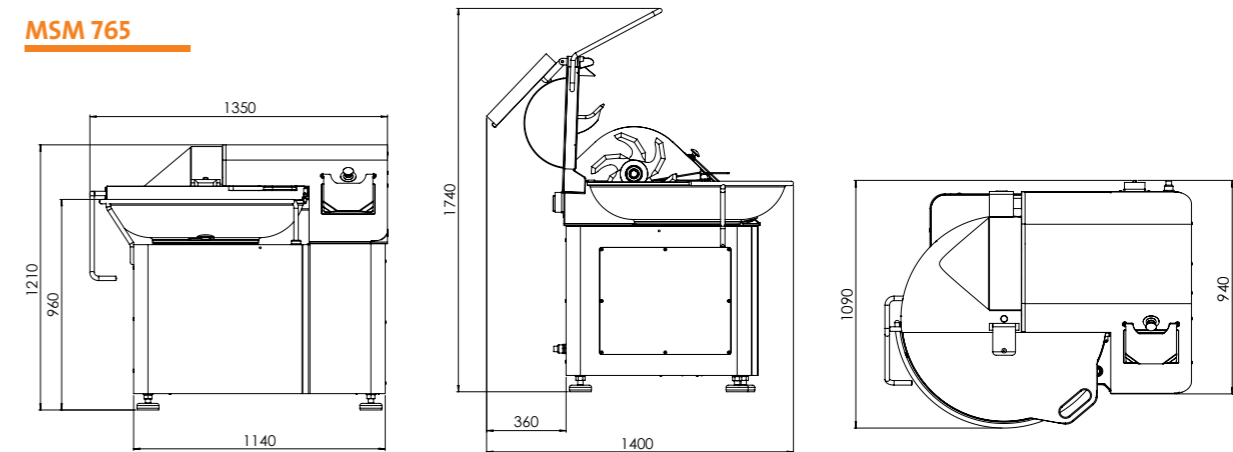
	MSK 761 M	MSK 761 SL
Motorspannung / Motor voltage	400 V, 50 Hz, Drehstrom / 3-phase AC	400 V, 50 Hz, Drehstrom / 3-phase AC
Leistung Messerwelle / Capacity-knife shaft	6 / 12 kW	12 kW (4.000 U/min. / r.p.m)
Absicherung / Fuse protection	32 A träge / inert	32 A träge / inert
Messerkopf / Knife head	6er	6er
Messerwellendrehzahl, Schneiden / Knife shaft speed, Cutting	2.000 / 4.000 U/min. / r.p.m.	500 – 4.000 U/min. / r.p.m.
Schüssel-Ø / Bowl-Ø	Ø 770 mm	Ø 770 mm
Mischen vor-/rückwärts / Mixing for-/backwards	75 / 150 U/min. / r.p.m.	50 – 500 U/min. / r.p.m.
Schüsseldrehzahl / Bowl speed	9 / 18 U/min. / r.p.m.	9 / 18 U/min. / r.p.m.
Schüsselinhalt / Bowl capacity	ca. / approx. 35 Liter / litres	ca. / approx. 35 Liter / litres
Wandabstand / Wall distance	450 mm	450 mm
Gewicht / Weight	ca. / approx. 420 kg	ca. / approx. 420 kg

Änderungen vorbehalten / Subject to change

## MSM 764



## MSM 765



Maßangaben in mm / Dimensions in mm

	MSM 764 H	MSM 764 M	MSM 764 SL	MSM 765 M	MSM 765 SL
Motorspannung / Motor voltage	400 V, 50 Hz, Drehstrom / 3-phase AC	400 V, 50 Hz, Drehstrom / 3-phase AC	400 V, 50 Hz, Drehstrom / 3-phase AC	400 V, 50 Hz, Drehstrom / 3-phase AC	400 V, 50 Hz, Drehstrom / 3-phase AC
Leistung Messerwelle / Capacity-knife shaft	9,5 / 11 kW	8 / 15 kW	19 kW (5.000 U/min. / r.p.m)	10 / 20 kW	26 kW (5.000 U/min. / r.p.m)
Absicherung / Fuse protection	35 A träge / inert	35 A träge / inert	35 A träge / inert	50 A träge / inert	50 A träge / inert
Messerkopf / Knife head	6er	6er	6er	6er	6er
Messerwellendrehzahl, Schneiden / Knife shaft speed, Cutting	1.500 / 3.000 U/min. / r.p.m.	2.000 / 4.000 U/min. / r.p.m.	500 – 5.000 U/min. / r.p.m.	2.000 / 4.000 U/min. / r.p.m.	500 – 5.000 U/min. / r.p.m.
Schüssel-Ø / Bowl-Ø	Ø 820 mm	Ø 820 mm	Ø 820 mm	Ø 910 mm	Ø 910 mm
Mischen vor-/rückwärts / Mixing for-/backwards	–	75 / 150 U/min. / r.p.m.	50 – 500 U/min. / r.p.m.	75 / 150 U/min. / r.p.m.	50 – 500 U/min. / r.p.m.
Schüsseldrehzahl / Bowl speed	9 / 18 U/min. / r.p.m.	9 / 18 U/min. / r.p.m.	9 / 18 U/min. / r.p.m.	9 / 18 U/min. / r.p.m.	7/10/13/15/18 U/min. / r.p.m. frei wählbar / freely selectable
Schüsselinhalt / Bowl capacity	ca. / approx. 50 Liter / litres	ca. / approx. 50 Liter / litres	ca. / approx. 50 Liter / litres	ca. / approx. 70 Liter / litres	ca. / approx. 70 Liter / litres
Wandabstand / Wall distance	450 mm	450 mm	450 mm	450 mm	450 mm
Gewicht / Weight	ca. / approx. 790 kg	ca. / approx. 790 kg	ca. / approx. 790 kg	ca. / approx. 900 kg	ca. / approx. 900 kg

Änderungen vorbehalten / Subject to change