



MSM 769 SL



# CUTTER CUTTER

MSM 766, MSM 767, MSM 769



## Pour professionnels avec sécurité et hygiène

Les cutters MADO d'une capacité de 100, 130 et 220 litres font parties intégrantes du marché, aussi bien dans les grandes boucheries que dans l'industrie agroalimentaire. Ils sont synonymes de produits d'une qualité exceptionnelle.

Comme dans le reste de la gamme, le bâti est fermé et autoportant, la cuve et tous les éléments fonctionnels sont en acier inoxydable garantissant une longue durée de vie.

Grâce à sa construction spéciale et à sa surface lisse, un nettoyage hygiénique est possible en un temps record. De plus, il n'y a pas d'infiltration d'eau au moment du nettoyage, car la cuve est isolée du bâti.

La commande tactile programmable équipée de son grand écran est facile à lire et simple d'utilisation. L'enregistrement de recettes avec des étapes de travail, permet l'automatisation de la coupe sans « surcouper »

le produit.

Tous les cutters de cette série ont la vitesse de coupe et de mélange réglable sans palier (avant ou arrière). Les cutters sont également équipés d'un arrêt automatique soit via la température soit via le nombre de tour de la cuve.

Un capteur de température est installé dans la zone de coupe, permettant une mesure de grande précision et un résultat optimal.

Des entraînements économes en énergie, contrôlés par des convertisseurs de fréquences, garantissent un démarrage et un freinage en douceur.

La version VA dispose d'un couvercle sous vide automatique hydraulique. Le vide est réglable par la commande tactile.

MSK 767 SL



MSK 766 SL



## For professionals with safety and hygiene

In both the larger butchery's and in the meat industry, MADO cutters with bowls of 100, 130 and 220 liters are an integral part of the market. They stand for the production of food of excellent quality.

As in the other models, the completely closed and free-standing machine housing, the bowl and all functional elements made of stainless steel ensure a high longevity with excellent smoothness.

Hygienic cleaning in shortest time is possible by the even surface. There is no ingress of cleaning water due to the free-running cutter bowl, which is sealed up from the housing.

The programmable touch control with its large display is easy to read and allows simple and user-friendly operation. By being able to save recipes with work steps, the cutting process can be designed automatically without cutting over the sausage meat.

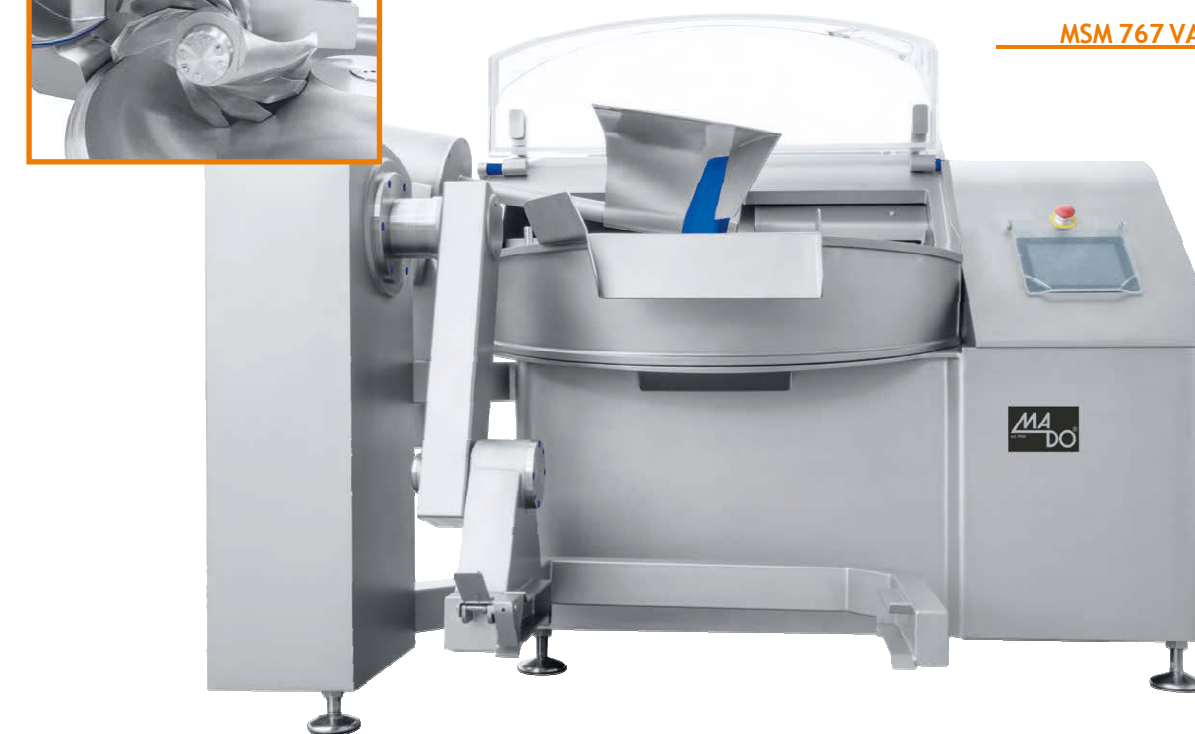
All cutter models have a stepless knife shaft and stepless mixing speed (for- or backwards). The cutters are also equipped with an automatic switch-off, either by preset temperature or numbers of bowl turns.

A temperature sensor for highest measurement accuracy is installed directly in the cutting area and thus provides an optimal measurement result.

Energy-saving drives that are controlled by frequency converters ensure gentle starting and braking.

The VA model also has an automatic hydraulic vacuum cover. The vacuum is set via the touch control.

MSM 769 SL



MSM 767 VA

## Transformation de qualité

### Equipement de série:

#### MSM 766 / 767 SL

- Automate programmable pour les recettes et les étapes de travail
- Ecran tactile pour la saisie des valeurs cibles
- Arrêt automatique par la température ou la rotation
- Jusqu'à 8 touches de raccourcis pour la vitesse de coupe (personnalisable)
- 5 vitesses de cuve (personnalisable)
- Capteur de température pour une précision maximale au cœur du produit
- Vitesse de coupe et de mélange réglable sans palier
- Tête de coupe 6 pièces
- Bouchon de vidange de cuve
- Capot de coupe hydraulique

#### MSM 767 VA

- Automate programmable pour les recettes et les étapes de travail
- Ecran tactile pour la saisie des valeurs cibles
- Arrêt automatique par la température ou la rotation
- Jusqu'à 8 touches de raccourcis pour la vitesse de coupe (personnalisable)
- 5 vitesses de cuve (personnalisable)
- Capteur de température pour une précision maximale au cœur du produit
- Vitesse de coupe et de mélange réglable sans palier
- Tête de coupe 6 pièces
- Bouchon de vidange de cuve
- Capot de coupe hydraulique
- Couvercle hydraulique sous vide
- Dispositif de vide
- Vide cuve automatique
- Chargeur automatique  
(Disponible pour bacs Europe 120 ou 200 litres)

#### MSM 769 SL

- Automate programmable pour les recettes et les étapes de travail
- Ecran tactile pour la saisie des valeurs cibles
- Arrêt automatique par la température ou la rotation
- Jusqu'à 8 touches de raccourcis pour la vitesse de coupe (personnalisable)
- 5 vitesses de cuve (personnalisable)
- Capteur de température pour une précision maximale au cœur du produit

- Vitesse de coupe et de mélange réglable sans palier
- Tête de coupe 8 pièces
- Bouchon de vidange de cuve
- Capot de coupe hydraulique
- Couvercle anti bruit hydraulique
- Vide cuve automatique
- Chargeur automatique  
(Disponible pour bacs Europe 120 ou 200 litres)
- Erou de serrage hydraulique
- Trappe à épices

#### MSM 769 VA

- Automate programmable pour les recettes et les étapes de travail
- Ecran tactile pour la saisie des valeurs cibles
- Arrêt automatique par la température ou la rotation
- Jusqu'à 8 touches de raccourcis pour la vitesse de coupe (personnalisable)
- 5 vitesses de cuve (personnalisable)
- Capteur de température pour une précision maximale au cœur du produit
- Vitesse de coupe et de mélange réglable sans palier
- Tête de coupe 8 pièces
- Bouchon de vidange de cuve
- Capot de coupe hydraulique
- Couvercle anti bruit hydraulique
- Couvercle hydraulique sous vide
- Dispositif de vide
- Vide cuve automatique
- Chargeur automatique  
(Disponible pour bacs Europe 120 ou 200 litres)
- Erou de serrage hydraulique
- Trappe à épices

#### Options:

- Tête de coupe 3 pièces (MSM 766 / 767 SL, MSM 767 VA)
- Tête de coupe 6 pièces (MSM 769 SL / MSM 769 VA)
- Tête de coupe 4 pièces (MSM 769 SL / MSM 769 VA)
- Vide cuve automatique (MSM 766 / 767 SL)
- Chargeur automatique (MSM 766 / 767 SL)
- Trappe à épices (MSM 766 / 767 SL, MSM 767 VA)
- Puissance renforcée de l'arbre de coupe (MSM 766 / 767 SL, MSM 767 VA: 52 kW bei 5.000 tr/min.)
- Dosage d'eau

## Quality-conscious processing

### Basic version:

#### MSM 766 / 767 SL

- Programmable control for recipes and work steps
- Touch display for input of all set points
- Limit stop by temperature or bowl turns
- Up to 8 quick dial buttons for knife shaft speed (freely configurable)
- 5 bowl gears (freely configurable)
- Temperature sensor for highest measurement accuracy directly in the product flow
- Stepless speed regulation of knife shaft for cutting and mixing
- 6-pcs. knife head
- Bowl with drain hole
- Hydraulic lid

#### MSM 767 VA

- Programmable control for recipes and work steps
- Touch display for input of all set points
- Limit stop by temperature or bowl turns
- Up to 8 quick dial buttons for knife shaft speed (freely configurable)
- 5 bowl gears (freely configurable)
- Temperature sensor for highest measurement accuracy directly in the product flow
- Stepless speed regulation of knife shaft for cutting and mixing
- 6-pcs. knife head
- Bowl with drain hole
- Hydraulic lid
- Hydraulic vacuum lid
- Vacuum device
- Automatic deloading device
- Automatic loading device (optionally for trolleys 120 litres or 200 litres)

#### MSM 769 SL

- Programmable control for recipes and work steps
- Touch display for input of all set points
- Limit stop by temperature or bowl turns
- Up to 8 quick dial buttons for knife shaft speed (freely configurable)
- 5 bowl gears (freely configurable)
- Temperature sensor for highest measurement accuracy directly in the product flow
- Stepless speed regulation of knife shaft for cutting and mixing
- 8-pcs. knife head

- Bowl with drain hole
- Hydraulic lid
- Hydraulic noise protection lid
- Automatic deloading device
- Automatic loading device (optionally for trolleys 120 litres or 200 litres)
- Hydraulic tensioning nut
- Spice hatch

#### MSM 769 VA

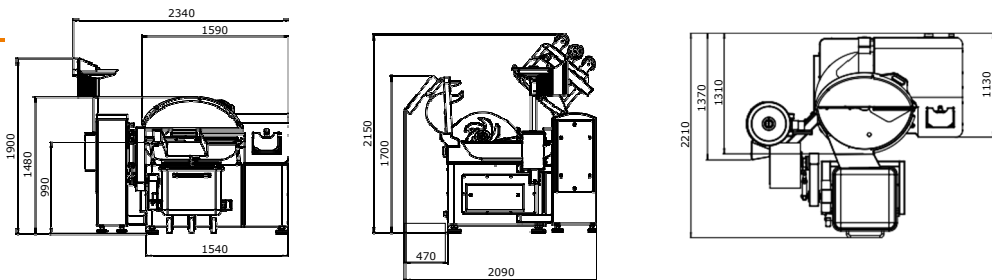
- Programmable control for recipes and work steps
- Touch display for input of all set points
- Limit stop by temperature or bowl turns
- Up to 8 quick dial buttons for knife shaft speed (freely configurable)
- 5 bowl gears (freely configurable)
- Temperature sensor for highest measurement accuracy directly in the product flow
- Stepless speed regulation of knife shaft for cutting and mixing
- 8-pcs. knife head
- Bowl with drain hole
- Hydraulic lid
- Hydraulic noise protection lid
- Hydraulic vacuum lid
- Vacuum device
- Automatic deloading device
- Automatic loading device (optionally for trolleys 120 litres or 200 litres)
- Hydraulic tensioning nut
- Spice hatch

#### Options:

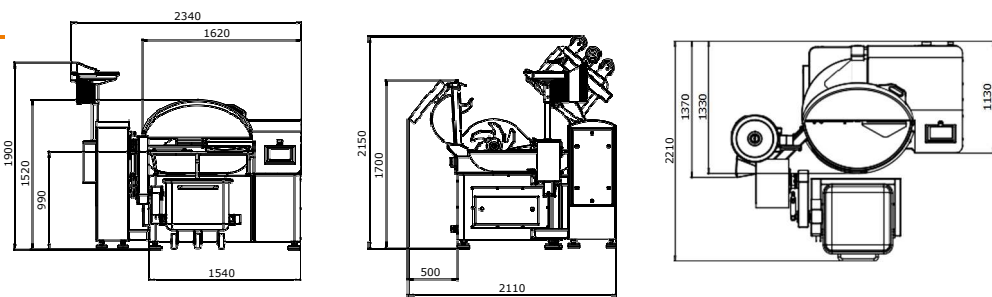
- 3-pcs. knife head (MSM 766 / 767 SL, MSM 767 VA)
- 6-pcs. knife head (MSM 769 SL / MSM 769 VA)
- 4-pcs. knife head (MSM 769 SL / MSM 769 VA)
- Automatic deloading device (MSM 766 / 767 SL)
- Automatic loading device (MSM 766 / 767 SL)
- Spice hatch (MSM 766 / 767 SL, MSM 767 VA)
- More powerful drive for knife shaft (MSM 766 / 767 SL, MSM 767 VA: 52 kW at 5.000 r.p.m.)
- Water dosing

## Informationen Information

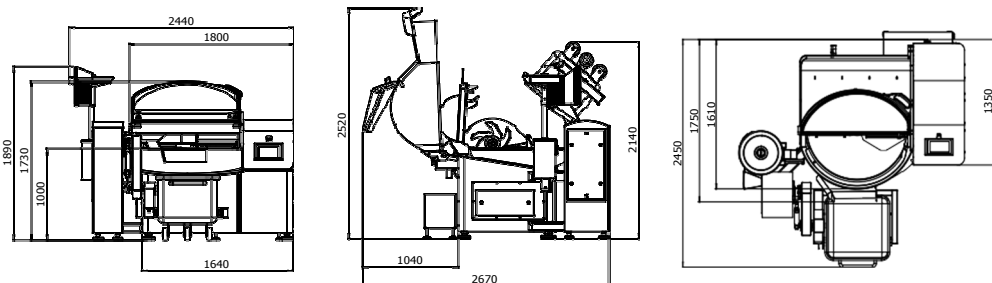
### MSM 766 SL



### MSM 767 SL



### MSM 767 VA



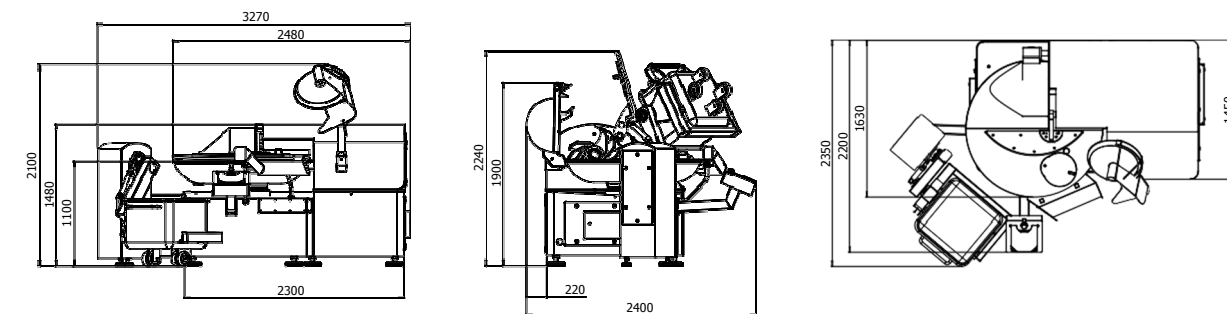
Dimensions en mm / Dimensions in mm

	MSM 766 SL	MSM 767 SL	MSM 767 VA Avec vide cuve et chargeur / with deloading and loading device
Tension du moteur Motor voltage	400 V, 50 Hz, Triphasé / 3 phases AC	400 V, 50 Hz, Triphasé / 3 phases AC	400 V, 50 Hz, Triphasé / 3 phases AC
Puissance de coupe Capacity-knife shaft	32 kW (5.000 r.p.m)	38 kW (5.000 r.p.m)	38 kW (5.000 r.p.m)
Fusible / Fuse protection	100 A temporisé / inert	100 A temporisé / inert	100 A temporisé / inert
Tête de coupe / Knife head	6 couteaux	6 couteaux	6 couteaux
Vitesse de coupe Knife shaft speed, Cutting	500 - 5.000 r.p.m.	500 - 5.000 r.p.m.	500 - 5.000 r.p.m.
Diamètre cuve / Bowl-Ø	Ø 1.070 mm	Ø 1.120 mm	Ø 1.120 mm
Vitesse de mélange (av/arr) Mixing for-/backwards	50 - 500 r.p.m.	50 - 500 r.p.m.	50 - 500 r.p.m.
Vitesse de rotation cuve Bowl speed	8 - 20 r.p.m. (5 vitesses réglables / 5 freely selectable steps)	8 - 20 r.p.m. (5 vitesses réglables / 5 freely selectable steps)	8 - 20 r.p.m. (5 vitesses réglables / 5 freely selectable steps)
Capacité de cuve Bowl capacity	Environ 100 litres	Environ 130 litres	Environ 130 litres
Poids / Weight	Environ 1.150 kg	Environ 1.300 kg	Environ 3.000 kg

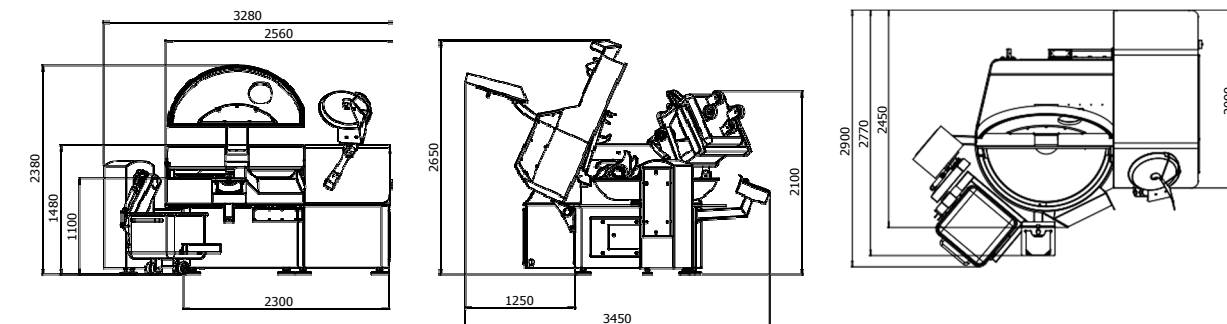
Sous réserve de modifications / Subject to change

## Informationen Information

### MSM 769 SL



### MSM 769 VA



Dimensions en mm / Dimensions in mm

	MSM 769 SL	MSM 769 VA
Tension du moteur Motor voltage	400 V, 50 Hz, Triphasé / 3 phases AC	400 V, 50 Hz, Triphasé / 3 phases AC
Puissance de coupe Capacity-knife shaft	135 kW (5.000 r.p.m)	135 kW (5.000 r.p.m)
Fusible / Fuse protection	250 A temporisé / inert	250 A temporisé / inert
Tête de coupe / Knife head	8 couteaux	8 couteaux
Vitesse de coupe Knife shaft speed, Cutting	500 - 5.000 r.p.m.	500 - 5.000 r.p.m.
Diamètre cuve / Bowl-Ø	Ø 1.420 mm	Ø 1.420 mm
Vitesse de mélange (av/arr) Mixing for-/backwards	50 - 500 r.p.m.	50 - 500 r.p.m.
Vitesse de rotation cuve Bowl speed	8 - 20 r.p.m. (5 vitesses réglables / 5 freely selectable steps)	8 - 20 r.p.m. (5 vitesses réglables / 5 freely selectable steps)
Capacité de cuve Bowl capacity	Environ 220 litres	Environ 220 litres
Poids / Weight	Environ 4.250 kg	Environ 6.800 kg

Sous réserve de modifications / Subject to change