



for the best

MTK 661/662



MADO Kutter GARANT

MTK 661 / 662, MSK 760

MADO Kutter GARANT

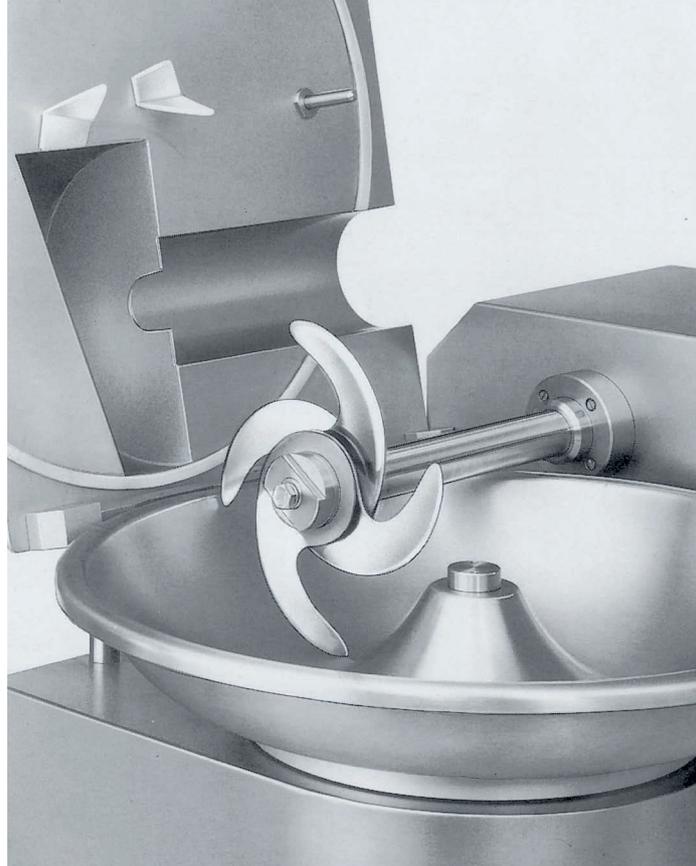
Der Kutter GARANT mit 13, 20 und 35 Litern für Supermarkt, Großküche, Direktvermarkter und Labor.

Die Kutter der Baureihe GARANT sind die richtigen Helfer, wenn es um die Herstellung von Wurstbrät und Pasteten oder das Zerkleinern von Kräutern und Gemüse geht.

Für die Anzeige der Brättemperatur wird beim GARANT 35 optional ein Thermometer mitgeliefert. Die 13 und 20 Liter Varianten können auf Wunsch mit einem fahrbaren Untergestell und einem Thermometer ausgerüstet werden.

Der Antrieb der Messerwelle erfolgt über Keilriemen. Das Getriebe für die Kutterschüssel ist wartungsfrei. Der Motor ist mit einem Überlastschutz ausgestattet.

DECKEL, MESSER, SCHÜSSEL-DETAIL

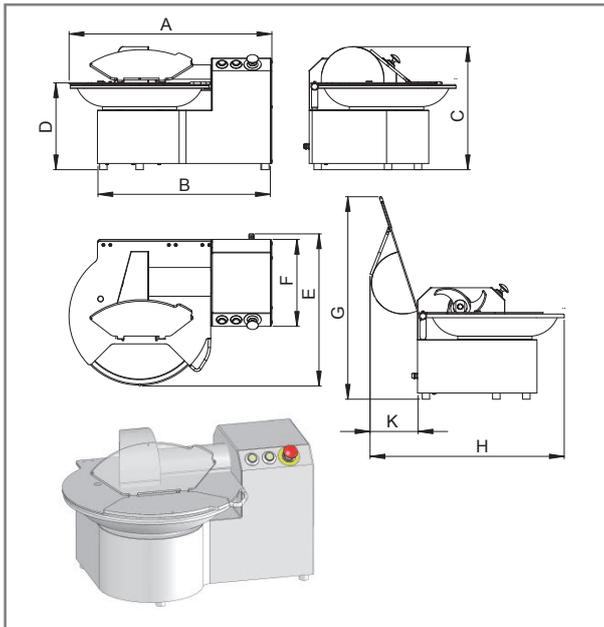


Der komplett abnehmbare Messerkopf und das Maschinengehäuse sind aus rostfreiem Edelstahl hergestellt. Dies sind weitere Pluspunkte für eine hohe Wertbeständigkeit der Maschine.

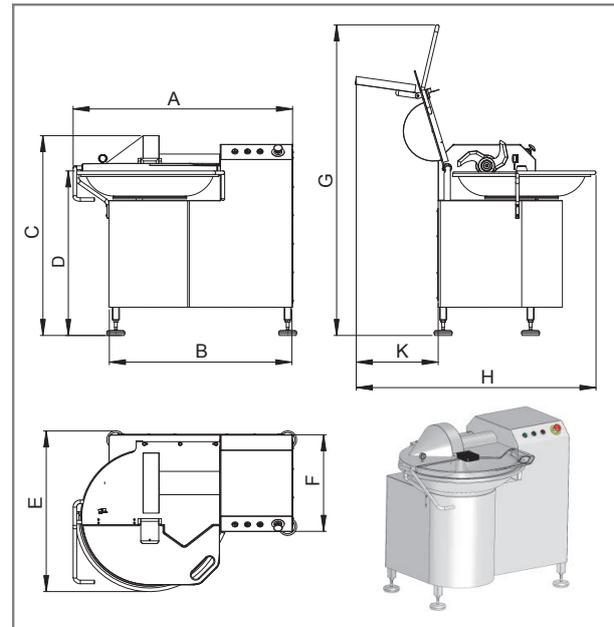
MSK 760



MTK 661 / 662



MSK 760



	MTK 661	MTK 662	MSK 760 H II
A	820 mm	930 mm	1230 mm
B	710 mm	800 mm	1030 mm
C	455 mm	510 mm	1075 mm
D	350 mm	380 mm	920 mm
E	620 mm	650 mm	900 mm
F	355 mm	390 mm	545 mm
G Deckel	855 mm	940 mm	1730 mm
H Deckel	790 mm	880 mm	1200 mm
K	195 mm	230 mm	320 mm
Schüssel-Ø	Ø 560 mm	Ø 630 mm	Ø 767 mm
Stromart	400 V, 50 Hz	400 V, 50 Hz	400 V, 50 Hz
Leistung-Messerwelle	2,1/2,8 kW	3,4/4,2 kW	9,5/11,0 kW
Absicherung	16 A träge	16 A träge	32 A träge
Messerkopf	3er	4er	6er
Messerwellendrehzahl/Schneiden	1400/2800 U/min	1400/2800 U/min	1800/3600 U/min
Schüsseldrehzahl	12/24 U/min	12/24 U/min	12/24 U/min
Schüsselinhalt	ca. 13 Liter	ca. 20 Liter	ca. 35 Liter
Gewicht	ca. 120 kg	ca. 150 kg	ca. 420 kg

Abmessungen und technische Daten - Keine Konstruktionszeichnung - Änderungen vorbehalten - Genaue Anschlussmaße sind zu erfragen