

Descortezadoras automaticas INDUSTRIALES

BXM 434 & BXM 554 & BXM 754

Máquina descortezadora versátil para salas de despiece medianas y grandes y productores de kebab. Anchuras de corte 434, 554 o 754 mm. Para descortezar cortes de carne planos y gruesos. El material para descortezar puede colocarse en el transportador de alimentación de forma aleatoria. Dispositivo especial de presión, sin mando de corte automático.

Cinta transportadora de mallas, que facilita una limpieza más fácil y menor desgaste. No es necesaria la extracción del portacuchillas para cambiar la cuchilla y limpiarla. BXM 434 y 554: cambio y ajuste de la cuchilla a través de un dispositivo de rápido bloqueo.



Bastidor inferior con soporte de cubetas de cortezas extraíbles, adecuado para cubetas estándar EII/EIII.



Bastidor inferior para carros cutter (no incluidos).

Versión BS: Dos aplicaciones en la misma máquina, descortezas las papadas y realiza los cortes de control simultáneamente.

VBA 5550 & VBA 5700

Máquina descortezadora automática industrial, anchuras de corte 554 o 754 mm.

Cualquier producto que pueda ser descortezado automáticamente - si es blando o extremadamente duro, muy delgado o grueso - puede individualmente, uno tras otro, ser guiado al proceso de descortezado por el dispositivo de presión especial MAJA.



- Mando de corte preciso, para obtener alta capacidad.
- Ajusto progresivo del grosor de la corteza.
- Construcción sólida en 3 mm de acero inoxidable, sin plásticos; materiales de alta calidad.



- Fácil limpieza gracias a la cinta transportadora de alimentación plegable y fácil extracción del rodillo de presión.

Cortadoras automáticas con peso controlado

FP 100



Para corte de porciones de peso controlado de diferentes piezas de carne sin hueso, por ejemplo cerdo, vaca / ternera y pavo, con una temperatura de aproximadamente -2°C a +8°C.

- Alta capacidad: hasta 130 cortes por minuto.
- Corte preciso: No hay residuos en el producto finalizado.
- Precisión de peso: + / - 2 gr.
- Sin cambio de herramientas de corte, la profundidad del molde puede ajustarse automáticamente durante el proceso de corte y obtener como resultado porciones de peso exacto.

- No es preciso precongelar o prensar el trozo de carne antes de cortar.
- Operación fácil, puesta en marcha rápida.
- Introducción fácil de piezas grandes.
- Máquina robusta y fiable (en acero inoxidable de hasta 15 mm)

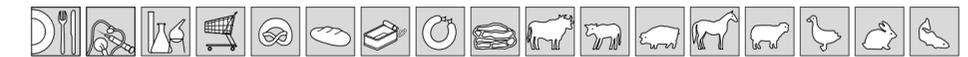


MAJA - ¡Su socio para sistemas de automatización en el campo del fileteado y de la robótica! Solicítenos información más detallada.

MAJA®

MAJA-Maschinenfabrik
Hermann Schill GmbH & Co. KG
Tullastraße 4 · 77694 Kehl-Goldscheuer / Germany
Tel.: +49 (0) 78 54 / 1 84-0 · Fax: 1 84-44
E-mail: maja@maja.de · http://www.maja.de

TECNOLOGIA PARA EL FUTURO – MUNDIAL



DESCORTEZADORAS DESVELADORAS CORTADORAS CON PESO CONTROLADO



www.maja.de

MAJA®

TECNOLOGIA PARA EL FUTURO

Descortezadoras y desveladoras para CARNICERIAS

Skinny II

Máquina descortezadora segura, anchura de corte 434 mm. Solución ideal para carnicerías pequeñas, medianas y supermercados. Para descortezarse de forma completamente automática cortes planos a través de la cinta transportadora según las normas CE de seguridad PR EN 12355. Además, para descortezarse manualmente cortes redondos, como jamón y paleta.

Conversión rápida de automático a manual, sin utilizar herramientas. Ajuste progresivo del grosor de la corteza.



Higiene óptima ya que las partes que se deben limpiar pueden ser extraídas fácilmente.

Ventaja de la Skinny II y de la Vario II:

Fácil manejo y estructura que ahorra espacio gracias a la cubierta plegable y desmontable.



ESB 4434 V

Máquina combinada para descortezarse y desvelar: ¡doble función en una máquina! De esta forma se necesita pocos requisitos de espacio, menos tiempo para la limpieza de la máquina y una única inversión. Uso versátil para procesadores pequeños y supermercados.

Para descortezarse automáticamente cortes planos a través de la cinta transportadora de alimentación y para descortezarse manualmente cortes redondos.

Adicionalmente para desvelar manualmente diferentes tipos de cortes de carne de alta calidad. Conversión fácil, rápida, sin utilizar herramientas.



Easy & Easy/1

Máquina desveladora con una anchura de corte de 341 mm, ideal para carnicerías. Descortezado de cortes de carne de alta calidad, por ejemplo cerdo, ternera, vaca, caza y aves de corral.



Modelo Easy con limpieza del rodillo dentado mediante el sistema de limpieza de 3 rodillos patentado por MAJA. Modelo Easy/1 con aire comprimido.



EVM 3002

Desveladora para las altas demandas en carnicerías, industrias y salas de despiece. Las mismas características que la Easy, pero con una anchura de corte de 434 mm para incrementar la capacidad de corte. Limpieza del rodillo dentado mediante el sistema de limpieza de 3 rodillos patentado por MAJA.

EVM 4004 & EVM 4006



Máquinas de alto rendimiento y durabilidad, anchuras de corte 434 y 554 mm, limpieza del rodillo dentado por aire comprimido. Desarrolladas para cumplir los estrictos requisitos de la industria del procesado de carne:

- Permite desvelar ahorrando energía a través de la mesa de alimentación de faenado de diseño ergonómico.
- La posición de la cubeta de membranas puede situarse tanto en la estructura intermedia como en la bandeja inferior; posibilidad de salida de membranas por un transportador externo.
- No es necesaria la extracción del porta-cuchillas para cambiar la cuchilla o limpiarla.
- Cambio y ajuste de la cuchilla a través del dispositivo de rápido bloqueo: no existe palanca de ajuste de la cuchilla en los laterales de la máquina.
- No existen partes extraíbles - ni para limpieza, ni para cambiar la cuchilla, ahorrando de esta forma tiempo.

Los nuevos modelos EVM: ¡diseño duradero, higiénico y elegante!

EVM 4004

EVM 4006

SFA 6000 & SRA 8000



Dos desveladoras automáticas, diseñadas para un funcionamiento completamente automático en línea:

SFA 6000 para cortes planos, con sistema de volteo automático para desvelar la carne por ambos lados.

SRA 8000 para piezas redondas, especialmente para producción de jamón cocido.

Fácil uso, incluso para personal no cualificado.

- Reducción de personal.
- Incremento de producción.
- Incremento de rendimientos.
- Resultados de desvelado uniforme.
- Alto estándar de seguridad e higiene.



Desveladoras INDUSTRIALES

Descortezadoras para SALAS de DESPIECE e INDUSTRIAS

ESM 3550 & ESM 3550/1

Descortezadora industrial abierta con una anchura de corte de 554 mm. Para descortezarse manualmente piezas redondas de carne. Con la versión ESM 3550/1 el jamón y la paleta pueden ser descortezados y desgrasados en la misma operación. Ajuste individual del grosor de la corteza y de la grasa especial para cada producto.

Diferentes mesas de trabajo están disponibles para cada aplicación. El diseño especial de las mesas de faenado garantizan un manejo fácil y ergonómico de los cortes de carne grandes. Fácil intercambio sin utilizar herramientas.



La instalación adicional (sin herramientas) de un soporte de cuchilla permite la separación de la corteza de la grasa y la separación de la grasa de la carne; logrando de esta manera un proceso más fácil y un mayor rendimiento.



ESB 4434 & ESB 4434/1



Modelo ESB 4434/1: con transportadora de alimentación y cinta de salida

Máquina descortezadora automática para carnicerías, plantas de procesado y productores de gyros/kebab.

Para descortezarse de forma completamente automática todo tipo de cortes planos a través de su cinta transportadora y de cortes redondos en operación manual.

Para un resultado perfecto al descortezarse, el rodillo de presión se ajusta automáticamente al grosor individual de la pieza de carne. Ajuste progresivo del grosor de la corteza y del grosor de las láminas de carne.



Seguridad e higiene de acuerdo con las normativas CE