



# FPE 155

Gewichtsgenaues Frischfleisch-  
Portioniersystem mit automatischer  
Tray-Befüllung und Förderlinie

SCHNEIDEN



**MAJA FPE 155:**  
FRISCHFLEISCH  
PORTIONIEREN  
EINLEGEN - SORTIEREN - FÖRDERN

## Die Vorzüge der FPE 155

- **Gewichtsgenaues Schneiden** und **direktes Einlegen** in Trays ohne personalintensive manuelle Arbeit.
- **Hygienic Design** auf ganzer Linie: Portionskontakt nur mit Schneidform und Messer für vorbildliche **Produkthygiene**.
- Automation auf **engstem Raum – Linienkonzept aus einer Hand** mit Förderlinie MAJA-MFL.
- Herausragende **Gewichtsgenauigkeit**, konstante Scheibenstärke und exzellentes Schnittbild.

**MAJA**<sup>®</sup>

Seit über 15 Jahren befasst sich MAJA mit der Entwicklung und Produktion sowie dem weltweiten Vertrieb hochwertiger Maschinen und Anlagen zum gewichtsgenauen Schneiden von Frischfleisch, wie es in großen Mengen zur industriellen Herstellung von Convenience- und SB-Produkten benötigt wird. Aus der langjährigen Erfahrung auf dem Gebiet des Volumenschneidens entstand mit der FPE 155 eine multifunktionale Portionierlinie zum Portionieren, Einlegen, Sortieren und Fördern.

# Platzersparnis – kompakte Bauweise: Maximale Funktion auf engstem Raum.

## Funktionsparameter

### Gewichtsgenau portionieren:

- Zu portionierende Teilstücke: Portionierung von frischen, knochenlosen Teilstücken, z.B. vom Schwein: Nacken, Hüfte, Ober-/Unterschale, Lachs. Vom Rind: Ober-/Unterschale, Roastbeef etc., außerdem Truthahnbrust.
- Die Teilstücke sind außen angefrosten und im Kern frisch.

### Schnittleistung:

- Min. Schnitte pro Minute: ca. 20
- Max. Schnitte pro Minute: ca. 130 (brutto)

### Ausbeute:

- Es kann wahlweise mit und ohne Anfangsbeschnitt portioniert werden, wodurch pro Teilstück evtl. nur ein Endstück anfällt und die Ausbeute optimiert wird.
- Endstücke und bei Bedarf auch Anfangsstücke werden auf einem separaten Band aussortiert.

### Gewichtsgenauigkeit & Egalisierungsgrad:

- Das Funktionsprinzip basiert auf dem volumetrischen Schneidverfahren, mit dem ein sehr hoher Egalisierungsgrad erzielt wird, wie bei der Herstellung von SB-Fleisch-Produkten gefordert.
- Bestmögliches Give-Away, sowohl bei den einzelnen Scheiben als auch für die komplette Packungseinheit.

### Schnittqualität:

- Gleichmäßige Schnittstärke und optimales Schnittbild durch den Einsatz eines Spiralmessers.

### Kontinuierliche Fleischbeschickung:

- Ein rotierendes Kammersystem ermöglicht die kontinuierliche Fleischbeschickung, so dass der Schneidvorgang ohne Unterbrechung vonstatten geht und Nebenzeiten auf ein Minimum reduziert werden.

### Gewichtsklassenwechsel:

- Schnell und einfach, innerhalb von Sekunden durch den Bediener über die Benutzeroberfläche am Touchscreen.
- Kein manueller Werkzeugwechsel erforderlich!

### Gewichtskorrektur:

- Individuell und flexibel, während des Schneidzyklus.





QR-Code: für mehr  
Infos und Videos  
FPE 155



# Linienkonzept aus einer Hand: Portionieren – Einlegen – Sortieren – Fördern.

## Rüstzeiten:

- Formsatzwechsel und Änderung des Schalenmanagements innerhalb kürzester Zeit.

## Portionierprogramme:

- Individuelle Portionierprogramme können hinterlegt und jederzeit vom Anwender erneut aufgerufen werden.

## Funktionsparameter Folgeprozesse\*)

### EINLEGEN – SORTIEREN – FÖRDERN

#### Abschnitte:

- Automatisches Aussortieren des Reststücks und optional des Anschnitts (falls gewünscht) über ein separates, in der FPE 155 projektiertes Abführband.

#### Automatisches Einlegen:

- Vollintegriertes Einlegesystem (Schalenmanagement) von Fleischportionen in Trays für die SB-Fleischproduktion.
- Geeignet für Hartschalentrays. Weitere Trays auf Anfrage.

#### Mögliche Ablageformen:

- Portionszahl pro Packungseinheit einstellbar in Abhängigkeit von den Tray-Abmessungen.

#### Trayauslauf:

- Je nach Liniengestaltung kann der Trayauslauf an der FPE 155 auf der linken oder rechten Seite erfolgen. Dadurch hohe Flexibilität und bedarfsorientierte Maschinenkonfiguration möglich.

**FPE 155/L:** Trayauslauf links

**FPE 155/R:** Trayauslauf rechts

#### Option Tray-Management:

- Schalen-Entstapler zum vollautomatischen Entstapeln von Trays auf das Schalen-Taktband der MAJA FPE 155, bestehend aus Magazin und Entstapler.

\*) Individuelle Liniengestaltung auf Anfrage.  
Detaillierte Abstimmung erforderlich innerhalb kundenspezifischer Projektierung.



Abtransport befüllter Schalen und separate Reststück-Austragung.



Rotierendes Kammersystem zur kontinuierlichen Fleischbeschickung.



Traymanagement: Zuführung der Leerschalen

**MAJA**<sup>®</sup>

# FPE 155

## Technische Daten

Typ	Platzbedarf / Stellfläche: m <sup>2</sup>	Breite der Maschine (mit Bänder) mm	Tiefe der Maschine (mit Bänder) mm	Höhe der Maschine (Haube geöffnet) mm	Auslaufhöhe der Maschine mm	Elektrischer Anschluss kW 400V/50Hz/3Ph	Gewicht kg
FPE 155	5,25	3787	2050	2011 (2550)	+/- 1140	14	3100

Betriebsdruck 6 – 8 bar, Stromverbrauch max. 21 A



### Option Tray-Transport und -Zusammenführung:

- MAJA-Förderlinie MFL, geeignet für den Einsatz im Fleischwerk, zum Tray-Transport zwischen MAJA FPE 155, Checkweigher und Traysealer.

### Option Wiegen:

- Hochleistungs-Checkweigher für nasse Produktionsbedingungen zur Gewichtskontrolle.

## Ausstattung & Merkmale



Abb. 1: Display

### Maschinenausstattung:

- User-Identification: Modernste RFID-Technologie (Radio-Frequency-Identification) mit unterschiedlichen Benutzerschlüsseln (Chip) und Berechtigungsstufen.
- **Modernste Servo-Antriebstechnik**

### Robuste und reinigungsfreundliche Bauweise im Hygienic Design:

- VA-Blechstärken bis max. 10 mm
- Fugenfrees Maschinen-Display, bis 28 bar abwaschbar (Abb. 1)
- Abgeschrägte Flächen, damit Reinigungswasser optimal abtropfen kann
- Keine offenen Gewinde
- Alle verbauten Teile sind für den Lebensmittelbereich zugelassen
- Alle Formsatzteile lassen sich zum Reinigen entnehmen

## Zubehör optional erhältlich

- **Formsätze für weitere Teilstücke**
- **Werkzeugwagen für Formsätze:** Fahrbarer Wagen zur sachgerechten Aufbewahrung der unterschiedlichen Formsätze und Messer während des Reinigungsprozesses von Maschine und Formsatzteilen.

FPE 155 3 / 2015 DE  
Änderungen vorbehalten.