

Bandmaschine zum Schneiden
von Fleischplatten

BXM K1



SCHNEIDEN



MAJA[®]

BXM K1

Technische Daten

Type	Schnittbreite mm	Breite mit Bedienehebel mm	Tiefe der Maschine mm	Höhe der Maschine mm	Elektrischer Anschluss 3AC/50Hz/400V	Gewicht kg
BXM 554 K1	554	1126	1290	1367	1,1 kW	370
BXM 754 K1	754	1326	1365	1367	1,6 kW	415



Die BXM der Baureihe "K1" eignet sich für individuelle Anforderungen im kontinuierlichen Schneiden von großflächigen Fleisch- und Speckplatten, wie sie für die Herstellung von Gyros- bzw. Kebabproduktion benötigt werden, z. B. aus:

- Kalbsbrust
- Rinderlappen
- Schweinebauch
- Schweineschulter
- Schweinenacken



TECHNIK FÜR DIE ZUKUNFT

Ausstattung & Merkmale

- Zufuhr über ein Kunststoffgliederband, dadurch Langlebigkeit durch geringen Verschleiß
- BXM 554 K1: kein Ausbau des Klingenhalters zum Klingewechsel und zur Reinigung. Wechseln und Justieren der Klinge per Schnellspanverschluss.
- Stufenlos einstellbare Fleischplattenstärke, bis zu 8 mm
- Einfache Reinigung für optimale Hygienevoraussetzungen (Maschinengehäuse von unten geschlossen)



Optionen

- Individuelle Aufstellungsmöglichkeiten, je nach Einsatzgebiet: z. B. einzel mit EIL-Auffangwanne, mit zusätzlichem seitlichen Abfuhrband KAB 270 oder als Linienaufstellung von bis zu 5 Maschinen

