



BXM LOIN standard



BXM LOIN + BFE1



## Отделение шпига от мяса спинной части: простой и экономный метод от MAJA.

Автоматическое отделение шпига от мяса спинной части довольно трудный процесс из-за особенностей анатомической природы этой вырезки. Многие машины для отделения шпига, которые существуют на рынке оборудования, довольно дорогие или не отвечают определенным требованиям.

MAJA разработала новый метод отделения шпига от мяса спинной части (как на кости, так и бескостного). Он простой и экономный.

Решения от MAJA позволяют отделять шпиг от мяса одним куском. Преимущества этого метода в отсутствии надрезов в шпиге, который в дальнейшем можно порезать на тонкие пластинки.

Перед автоматическим отделением шпига, филе должно быть отрезано вручную. Потом этот кусок проходит через систему сканирования шпига компании MAJA, где оптоэлектронным методом определяется его толщина. Эта информация поступает в машину типа BXM для того, чтобы отделить шпиг определенной толщины от каждого куска мяса спинной части индивидуально. Машина может быть настроена так, чтобы определялся даже шпиг толщиной в 3 мм.

При дальнейшей обработке, со спинного шпига снимается шкура при помощи шкуросъемки ВХА компании MAJA. Система отделения шпига от MAJA может быть легко интегрирована в линию переработки и отвечает потребностям мясоперерабатывающей промышленности.

Оборудование типа BXM может перерабатывать до 600 свиных полутуш в час. Левая и правая части могут быть переработаны одной и той же машиной.

Есть еще один путь отделения шпига от мяса – без устройства, определяющего толщину первого. Она регулируется при помощи кнопки. Система может различать около 8 уровней отделения шпига.

Преимущество этой новой системы от MAJA в том, что она очень надежная и несложная, поэтому машиной BXM легко могут управлять сотрудники, не имеющие специальной подготовки.

MAJA-Maschinenfabrik  
Hermann Schill GmbH & Co. KG  
Tullastrasse 4, 77694 Kehl-Goldscheuer Germany  
Tel: 0049 (0) 7854 – 184 – 0  
Fax: 0049 (0) 7854 – 184 – 44  
E-mail: [maja@maja.de](mailto:maja@maja.de), [www.maja.de](http://www.maja.de)



Подготовка мяса спинной части к отделению шпига (только для мяса на кости): сделайте надрез вдоль прослойки шпига.



Стандартная версия работы с оборудованием типа BXM LOIN: ручная регулировка толщины шпига при помощи кнопки. Для обработки более чем 200 спинных частей в час.



Оборудование BXM LOIN с системой оптоэлектронного распознавания шпига типа BFE1. Для обработки более чем 600 спинных частей в час.



Опция: полностью автоматическое снятие шкуры со спинного шпига при помощи встроенной шкуросъемки, типа ВХА 434 NF

