

Машина для снятия кожи с птицы **ESB 4434 GV**



Преимущества MAJA ESB 4434 GV:

- отличный результат удаления кожи с частей птицы при **наилучших выходах**.
- **универсальность в использовании**, для обработки различных кусков курицы и индейки, как после **влажного**, так и после **сухого охлаждения**.
- **щадящий процесс обработки**, без повреждения нежных кусков птицы и снимаемой кожи, гарантирует **самую высокую производительность**.
- **высокая безопасность работы оператора** благодаря автоматическому процессу работы по транспортёру.

MAJA[®]

Уже более 55 лет МАЈА является компетентным партнёром в разработке и производстве, а также в всемирном сбыте высококачественного оборудования для снятия шкурки и плёнки, как для потребностей небольших мясных цехов так и для крупных промышленных комбинатов. Машины для снятия кожи с птицы должны быть в состоянии удалять кожу с нежных кусков птицы (по возможности) полностью, при этом щадя продукт. ESB 4434 GV это правильное решение для любых кусков мяса.

Принцип снятия кожи с птицы ESB 4434 GV: Максимальный выход - щадящий сырьё!

Высокое разнообразие продукта - широкая сфера применения:

Автоматическое удаление кожи со свежих кусков птицы как мокрого так и сухого охлаждения: например куриная грудка, куриные тушки (с костями), верхняя часть куриных ляжек, целые куриные ляжки, нижняя часть куриных ляжек, а также верхняя часть ляжек и грудка индейки.

Исполнение & характеристики:

МАЈА-технология снятия кожи позволяет максимальный выход:

- Благодаря успешной комбинации зубчатого вала со специальными зубьями, гибкого прижимного устройства, подпружиненного фиксатора ножа и МАЙЯ ножа для удаления кожи с птицы машина позволяет достичь максимального выхода. Чистое снятие кожи без остатков мяса – это лучший результат обработки и лучший выход! Все это способствует росту Вашей прибыли.

зубчатый вал с специальными зубьями:

- специально разработанная геометрия зубьев вала и их оптимальная для нежного мяса птицы заточка позволяют получить наилучший результат удаления кожи. При обработке продукта не повреждается постное мясо птицы. Кроме того нет повреждений и на снятой коже, которая также может быть реализована на рынке.

гибкое прижимное устройство:

- регулируемое по высоте (два уровня) прижимное устройство с дополнительной тонкой подстройкой гарантирует для каждого продукта щадящую степень прижима.

подпружиненный фиксатор ножа:

- обеспечивает бережное обращение со снятой кожей. Таким образом она остается неповрежденной и годной к дальнейшей переработке.

МАЈА-нож для снятия кожи с птицы:

- Специально сконструированный нож для удаления кожи предотвращает повреждения продукта. Чрезвычайно долгий срок службы, в течение многих месяцев.



Удаление кожи с куриной грудки



Удаление кожи с куриной тушки (с костями)



Концепция и оборудование машины: просто, безопасно, ориентированно на пользователя.

передаточный модуль:

- Для щадящей подачи нежных продуктов к узлу обработки в машине установлен вращающийся передаточный модуль между подающим транспортёром и зубчатым валом, что обеспечивает оптимальный захват обрабатываемого куска.

очистка зубчатого вала:

- Для сохранения стабильно высокого качества обработки зубчатый вал постоянно очищается сжатым воздухом.

подходит для комплектных линий:

- Машина ESB 4434 GV легко может быть интегрирована в комплексные обрабатывающие линии.

Две скорости на выбор:

- для особо щадящего процесса удаления кожи с низким числом оборотов. Или увеличенная скорость для работы ориентированной на производственную мощность.

Высокий уровень безопасности:

- Модель машины принята BGN (профессиональная ассоциация предприятий пищевой и гостиничной сферы Германии) и имеет знак безопасности GS.

Надёжная и гигиеническая конструкция в Hygienic Design:

- Все соприкасающиеся с продуктом детали машины снимаются для очистки без помощи инструментов. К ним относится и подающий транспортёр.
- Скошенные поверхности обеспечивают оптимальный слив воды при мойке.
- Все крепёжные детали допущены к использованию в установках для производства пищевых продуктов.
- Для обеспечения чистоты сжатого воздуха при очистке транспортного вала в машину установлена фильтрующая система, состоящая из фильтров грубой и тонкой очистки. Это гарантирует контакт продукта только с чистым сжатым воздухом, что положительно сказывается на гигиене продукта и минимальных сроках его хранения.

МАЙЯ-качество для стабильности и долговечности:

- Использование стальных листов толщиной 2-10 мм, что обеспечивает высокую стабильность, долгий срок службы и ценовую устойчивость.



Удаление кожи с куриных ляжек



Удаление кожи с грудки индейки



Куриные ляжки без кожи

ESB 4434 GV

Технические данные

тип	Ширина реза мм	Ширина мм	Глубина с отв. транспортёром мм	Высота мм	электроподключение кВт 400 В/50 Гц/3 фазы	Расход воздуха л/мин. при давлении 6 бар	Вес машины кг
ESB 4434 GV	434	849	1636 - 1757	1242	0,55 / 0,88	280	290

СНЯТИЕ КОЖИ



1

Оснастка & опции

Пневматический прижимной вал для особенно щадящей обработки нежных продуктов, например филе курицы.
(1)

Flipwheel (прижимной вал в лопастном исполнении) для бережной выгрузки, например целых куриных окорочков
(2)

детали по запросу!



2

ТЕХНИКА ДЛЯ БУДУЩЕГО

Получите первое впечатление о производительности MAJA-Технологии удаления плёнки в одном из наших видео применения на нашей страничке www.maja.de.

ESB GV 5 / 2013 RU
Возможны изменения.

**MAJA-Maschinenfabrik
Hermann Schill GmbH & Co. KG**
Tullastrasse 4 · 77694 Kehl-Goldscheuer · Германия
Телефон: +49 (0) 78 54 - 184 - 0 · Факс: +49 (0) 78 54 - 184 - 244
почта: maja@maja.de · <http://www.maja.de>



Для более подробной информации и видеороликов сканируйте этот QR-код.

MAJA®