EVM 4004 / EVM 4006

Машина для ручного удаления пленки

СНЯТИЕ ПЛЕНКИ



Применение EVM 4006 обеспечивает следующие преимущества

- Улучшенная **рабочая эргономика** дает возможность получить стабильно высокое качество обработки.
- EVM 4006: Нестандартная ширина реза упрощает снятие пленки с особенно больших кусков продукта.
- Практичная конструкция машины позволяет повысить пропускную способность благодаря минимальному времени переоснастки.
- Корпус машины без боковых рычагов управления для экономии места и увеличения возможностей размещения.



Уже более 60 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. Механическое удаление плёнки позволяет щадящее снятия плёнки и тем самым способствует прибыльной отделке мясных кусков и наивысшему выходу.

МАЈА-Концепт удаления пленки:

Наивысший выход благодаря анатомической разборке + механическое удаление плёнки.

широкая сфера применения

МАЙЯ машина для удаления пленки EVM предназначена для снятия пленки с кусков свинины, телятины, баранины и птицы согласно действующим нормам EC. EVM 4006: кроме того с объемных кусков сырья, например говядины.

Исполнение & характеристики

удобная для обслуживания геометрия машины:

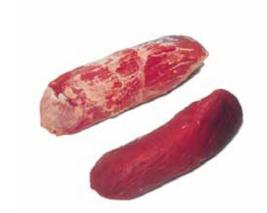
- Дизайн машины был разработан в соответствии с эргономическими требованиями. Он позволяет осуществить эффективный и бережный процесс работы, который проявляется в стабильно высоком качестве удаления пленки.
- Отсутствие рычагов позволяет оператору находиться ближе к рабочему транспортёру и тем самым сократить лишние рабочие переходы.
- **EVM 4004**: Отводная шахта для пленки предотвращает падение остатков пленки мимо сборного ящика.
- EVM 4006: Более высокая подставка ящика для пленки предотвращает падение остатков пленки мимо ящика.
- Конструкция машины дает возможность разместить поперечно ящики EII для сбора пленки.
- Эргономическое исполнение ножной педали (плоская форма).
 Комфортное положение ноги оператора без риска сдавливания.

индивидуальное включение в комплектные линии:

- Отсутствие боковых рычагов управления позволяет разместить машину на любом рабочем отрезке без нарушения удобства обслуживания.
- Благодаря этому увеличение возможностей использования внутри предприятия.

очистка транспортного валка:

 Стабильно высокое качество обработки обеспечивает система очистки транспортного валка сжатым воздухом.





EVM 4004: Отводная шахта для пленки предотвращает падение остатков пленки мимо сборного ящика.



EVM 4006: Очистка положение



Сканировать QR-код для получения дополнительной информации и видео.
EVM 4004



Сканировать QRкод для получения дополнительной информации и видео. EVM 4006

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

- Очищающие форсунки приводятся в действие механически посредством кулисной направляющей. Преимущества: не требующая технического ухода система. поступающий сжатый воздух служит исключительно для очистки транспортного валка, а не для привода форсунок (как в других системах)!
- Воздухопроводной рукав может быть откинут вовремя мойки в положение очистки.

быстрозажимной замок ножа для облегчения его замены и регулировки:

Быстрое и несложное обслуживание, без инструментов!
 Замена ножа в течение нескольких секунд.

отсутствие необходимости в демонтаже фиксатора ножа или других узлов машины (положение мойки):

- Благодаря этому никаких случайных повреждений ножевого фиксатора при обслуживании. Это обеспечивает стабильно хорошее качество снятия пленки и сокращает расходы на техобслуживание.
- Кроме того уменьшается риск получения травм оператором и мойщиками.

Высокий уровень безопасности:

■ Машина соответствует действующим в настоящее время директивам EC и Европейским нормативам EN 12355 для установок для снятия шкурки и пленки. модель машины принята BGN (профессиональная ассоциация предприятий пищевой и гостиничной сферы Германии) и имеет знак проверки безопасности GS.

Надежная и гигиеническая конструкция в Hygienic Design:

- скошенные поверхности обеспечивают оптимальный слив воды при мойке.
- все крепёжные детали допущены к использованию в установках для производства пищевых продуктов.
- Транспортный и стряхивающий валки имеют один фланец крепления подшипника, что исключает образование загрязнений.

МАЙЯ-качество для стабильности и долговечности:

■ использование стальных листов толщиной 2 – 10 мм, что обеспечивает высокую стабильность, долгий срок службы и ценовую устойчивость.



С EVM 4006 возможно эргономичное снятие плёнки даже с больших кусков мяса.







Технические данные

тип	Ширина реза мм	Ширина мм	Глубина мм	Высота мм	Электроподключение кВт 400 В/50 Гц/3 фазы	Вес машины кг
EVM 4004	434	826	681	1004	0,75	200
EVM 4006	554	946	681	1004	0,75	215

4 - 6 bar, 3/8" быстроразъёмная муфта



EVM 4006: Подставка оператора



EVM 4006: снятие плёнки со скотской печени



Оснастка & опции

Подставка оператора¹ для упрощения уборки рабочего места и улучшения эргономических показателей:

Благодаря широкому выбору оснастки и возможностей установки машины МАЙЯ могут быть индивидуально интегрированы в существующий производственный цикл. Наши специалисты охотно проконсультируют Вас по выбору подходящего варианта.

Механическое удаление плёнки окупается!

Увеличьте ваш доход с МАЈА-Технологией удаления плёнки!

Где ежедневно обрабатывается большое количество мяса, непрофессиональное удаление плёнки может привести к огромному финансовому ущербу. Оптимизированное по доходу снятие плёнки начинается уже при целесообразной разделке мяса.

Для того чтобы при использовании машины для удаления плёнки достичь оптимального выхода, рекомендуется анатомическая разделка мяса. При этом мясные части разделываются по (вдоль) плёнке и тем самым оптимально подготовлены для механического снятия плёнки.

МАЈА-машины удаления плёнки помогают экономить!

Они снимают плёнку с абсолютно незначительной частью постного мяса. При этом мясная поверхность не повреждается. Так как надрезы/разрезы привели бы куски мяса к истечению и тем самым к значительной потери качества.

Как это функционирует, вам покажет наш 20-минутный МАЈА-Видеоролик Технологии удаления плёнки. Для первого впечатления просто сканируйте этот QR-код.



Для первого впечатления просто сканируйте этот QR-кол!

> EVM 6 / 2014 RU Возможны изменения.



Tullastraße 4 • 77694 Kehl-Goldscheuer • Германия Телефон: +49 7854 184-0 • Факс: +49 7854 184-244

почта: maja@maja.de • www.maja.de

