

Машины для снятия шкурки с транспортёром

ESB 4434

ESB 4434/1



ESB 4434/1

Преимущества ESB:

- одна машина для удаления шкурки с любых кусков сырья: в автоматическом и ручном режимах при открытой крышке для наибольшей универсальности.
- высокий уровень безопасности оператора при снятии шкурки с плоских кусков по подающему транспортёру.
- очень быстрое время перенастройки с автоматического на ручной режим работы.
- Оптимальный результат: чистое снятие шкурки без остатков увеличивает выхода и позволяет получить больше прибыли.

тип	Ширина реза мм	Ширина мм	Глубина без отв. транспортёра мм	Глубина с отв. транспортёром мм	Высота мм	Электроподключение кВт 400 В/50 Гц/3 фазы	Вес машины кг
ESB 4434	434	849	1365	---	1242	0,75	235
ESB 4434/1	434	849	---	1756	1242	0,75	250

Применение:

MAJA-Машина для снятия шкурки с транспортёром ESB 4434 и ESB 4434/1 (с отводным транспортёром) подходит для безопасного удаления шкурки со всех видов мяса, например для свиной грудинки, спинного шпика, щековины, хребтового шпика, подгрудки, верхней части лопатки, верхней части окорока, а также для кусков лопатки и заднего окорока, в каждом случае без кости. Подача по транспортёру служит безопасному удалению шкурки с плоских кусков мяса. Круглые куски обрабатываются в открытом положении вручную, согласно действующей директиве ЕС.

ТЕХНИКА ДЛЯ БУДУЩЕГО

Исполнение & характеристики:

- машина быстро перенастраивается без использования инструментов с автоматического режима работы на ручной (открытый).
- Оптимальный результат снятия шкурки, вследствие этого максимальный выход и очень низкие трудовые затраты, так как практически без ручной переработки.
- щадящая обработка продукта в автоматическом режиме. подпружиненный прижимной вал автоматически выбирает индивидуальное давление прижима на высокие и плоские куски продукта.
- индивидуальная настройка прижимного вала для быстрой и несложной смены продукта.
- Плавно регулируемый уровень толщины шкурки, в зависимости от продукта.
- дополнительная польза в виде возможности нарезки пластов: Благодаря индивидуальной настройке толщины реза в автоматическом режиме можно нарезать пласты из мяса и шпика.
- выгрузка обработанного продукта:
ESB 4434: по выходной лотку в приемный ящик
ESB 4434/1: по отводному транспортёру, например в куттерную тележку, в емкости, на транспортеры
- Высокий уровень безопасности.
- Надежная и гигиеническая конструкция в Hygienic Design.
- МАЙЯ-качество для стабильности и долговечности: Использование стальных листов толщиной .

Оснастка & опции:

- **Две скорости:** для увеличения производительности в автоматическом режиме.
- **Пневматический прижимной вал:** для особенно щадящей обработки нежных продуктов.

ESB 5 / 2013 RU
Возможны изменения.

