

ESB 4434/2 / ESB 4434/2A ESB 4434/2P / ESB 4434/2PA

Lachsenthäutungsmaschinen

FISCH ENTHÄUTEN



Abbildung ESB 4434/2 und /2P
ESB 4434/2A und /2PA mit längerem Zuführband

Die Vielfalt der ESB 4434/2-Linie:

- **ESB 4434/2:** Standardmodell für frische und geräucherte Filets, zur Scharf enthäutung (mit Silberhaut) oder zur Tiefenthäutung über das gesamte Filet.
- **ESB 4434/2A:** mit Anschnittautomatik für den Linienbetrieb.
- **ESB 4434/2P:** mit patentiertem MAJA-Tiefenthäutungssystem für Ausbeuteoptimiertes Enthäuten von Premium-Produkten.
- **ESB 4434/2PA:** mit patentiertem Tiefenthäutungssystem und Anschnittautomatik.

MAJA[®]

Typ	Schnittbreite mm	Breite Maschine inkl. Bedienhebel mm	Tiefe mit Abführband mm	Höhe der Maschine mm	Elektrischer Anschluss kW 400V/50Hz/3 Ph	Gewicht kg
ESB 4434/2	434	849	1679 - 1750	1242	0,75	247
ESB 4434/2A *)	434	849	1959 - 2030	1242	0,75	255
ESB 4434/2P **)	434	849	1679 - 1750	1242	0,75	247
ESB 4434/2PA *) **)	434	849	1959 - 2030	1242	0,75	255

*) Mit Ansnittautomatik

**) Mit patentierter Tiefenthäutung



Ausstattung & Merkmale



Luftgefüllte Andrückwalze

Breites Anwendungsgebiet

- Die MAJA-Band-Enthäutungsmaschinen eignen sich zum sicheren Enthäuten von frischen und geräucherten Lachsfilets. Vier unterschiedliche Varianten bieten optimale Lösungen für individuelle Produktionsanforderungen.
- Produktdurchsatz bis zu 10 Tonnen in 8 Stunden.

MAJA-Anschnittautomatik für perfekte Enthäutung *):

- MAJA empfiehlt für den Linieneinsatz die automatische Ansnittsteuerung, damit auch im Linienbetrieb am Produktanfang keine Hautreste stehen bleiben. Dadurch kaum manuelle Nacharbeit, was Arbeitszeit und Personalkosten einspart und die Produkthygiene verbessert.



Scharfenthäutung

Mehrausbeute dank patentierter Tiefenthäutung **):

- Mit dem patentierten MAJA-Verfahren der Tiefenthäutung in Verbindung mit der speziell entwickelten Zahnwalze werden nur Teile der braunen Fettschicht mit der Haut abgenommen, wobei das seitlich davon liegende Magerfleisch am Filet verbleibt. Auf diese Weise lässt sich ein Premiumprodukt herstellen und gleichzeitig die Ausbeute um bis zu 3 %!

Einfache Bedienung:

- Inbetriebnahme der Maschine über ON/OFF-Schalter.
- Die Enthäutungsstärke kann über einen seitlich angebrachten Hebel individuell eingestellt werden.
- Kein speziell ausgebildetes Fachpersonal erforderlich.

Schonendes Andrückverfahren:

- Die federgelagerte, luftgefüllte Walze sorgt für einen besonders schonenden Andruck der empfindlichen Filets und passt sich der Höhe jedes Produkts individuell an.



Tief-Enthäutung

Wassersprüheinrichtung für die kontinuierliche Zugwalzenreinigung:

- Bei Bedarf kann die Zahnwalzenreinigung zugeschaltet werden zum Freispülen des Enthäutungsbereichs von Hautresten.

ESB/2 4 / 2014 DE
Änderungen vorbehalten