

EVMsplit 4006

Комбинированная машина для удаления плёнки и жил

СНЯТИЕ ПЛЕНКИ



Применение EVMsplit 4006 обеспечивает следующие преимущества

- **универсальное использование** благодаря транспортному/зубчатому валу с **комбинированными зубьями** для снятия пленки-удаления жил - и жирового слоя средней толщины.
- оптимизация процессов путем **удаления пленки, жил и жира всего за один рабочий цикл на одной и той же машине.**
- **увеличение выходов** благодаря оптимально механизированному, щадящему процессу удаления жира и жил.
- **Практичная конструкция машины** позволяет повысить пропускную **способность** благодаря минимальному времени переоснастки.

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. Механическое удаление плёнки позволяет щадящее снятие плёнки и тем самым способствует прибыльной отделке мясных кусков и наивысшему выходу.

Комбинированная машина EVMsplit 4006: Разнообразное применение для более высокой пользы.

Широкий сфера применения

Для механического удаления плёнки, сухожилий и жира средней толщины с говядины и телятины, а также со свинины и с баранины.

Исполнение & характеристики

оптимизация процесса благодаря транспортному/зубчатому валу с комбинированными зубьями:

- С помощью специального транспортного/зубчатого вала с разными зубьями можно производить удаление жирового слоя, жил и пленки на одной и той же машине. Это способствует оптимизации процессов.
- Транспортный/зубчатый вал оснащен двумя видами зубьев: 1/3 крупных зубьев для удаления жирового слоя и жил 2/3 мелких зубьев для снятия пленки.
- Таким образом удается комбинировать предварительное ручное удаление жил и жира средней толщины с процессом снятия пленки, что значительно экономит время и улучшает гигиенические параметры продукта.
- Кроме того это увеличивает выхода, так как удается избежать снятия дорогостоящего нежирного мяса с продукта в результате повторного обезжиривания и жиловки на имеющем лишь мелкие зубья вала для удаления пленки.
- сокращение затрат на персонал, теперь все рабочие операции производятся только одним оператором.
- Высокая рентабельность – одна машина для трёх вариантов использования.

удобная для обслуживания геометрия машины:

- Эргономичный дизайн машины обеспечивает эффективное, щадящее удаление пленки со стабильно высоким результатом обработки.
- Отсутствие рычагов позволяет оператору находиться ближе к рабочему транспортёру и тем самым сократить лишние рабочие переходы.
- С промежуточной полкой для более высокого размещения ящика для сбора пленки, жира и жил.





Для более
подробной
информации и
видеороликов
сканируйте этот
QR-код
EVMsplit 4006

Концепция и оборудование машины: производительно и ориентированно на пользователя.

- Конструкция машины дает возможность разместить поперечно ящики ЕП.
- удобное 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 вала:

- Стабильно высокое качество обработки обеспечивает система очистки транспортного/зубчатого вала сжатым воздухом.
- Очищающие форсунки приводятся в действие механически посредством кулисной направляющей. Преимущества: не требующая технического ухода система. поступающий сжатый воздух служит исключительно для очистки транспортного/зубчатого вала, а не для привода форсунок (как в других системах)!
- Для обеспечения чистоты сжатого воздуха, подаваемого для очистки транспортного вала, в машину встроена фильтрующая система, состоящая из фильтров грубой и тонкой очистки.

быстрозажимной замок ножа для облегчения его замены:

- Быстрое и несложное обслуживание, без инструментов!
Замена ножа в течение нескольких секунд.
- Без обслуживающего персонала.

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

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



MAJA[®]

EVMsplit 4006

Технические данные

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

Сжатый воздух 3/8", при давлении 6 бар

Исполнение & характеристики



Высокий уровень безопасности:

- Машина соответствует действующим в настоящее время директивам ЕС и Европейским нормативам EN 12355 для установок для снятия шкурки и пленки.

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 обеспечивает высокую стабильность, долгий срок службы и ценовую устойчивость.



Оснастка & опции

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

EVMsplit 5 / 2014 RU
Возможны изменения.