

EVM 4004 / EVM 4006

Máquinas manuales desveladoras

DESVELAR



Las ventajas de la EVM

- La ergonomía de trabajo ideal permite una alta calidad de desvelado.
- Dos modelos con diferentes anchos de corte permiten escoger la mejora solución para cada aplicación, también para cortes más grandes.
- Máquina de estructura robusta para un incremento del rendimiento y tiempos de ajuste reducidos.
- Sin palancas de ajuste en el exterior de la máquina para ahorrar espacio y alta flexibilidad en cuanto al lugar de instalación.

MAJA[®]

Desde hace 60 años, MAJA ha desarrollado, producido y distribuido máquinas descortezadoras y desveladoras de alta calidad, para los requerimientos de las carnicerías y procesadores de carne industrial. El objetivo de MAJA es suministrar soluciones prácticas orientadas a ayudar a las compañías procesadoras de carne a optimizar al máximo los procesos de producción.

El principio MAJA de desvelado: El mejor rendimiento sin pérdidas de carne preciosa.

Aplicación versátil

Para la extracción manual (abierta) de membranas de casi todos los cortes frescos de cerdo, buey, ternera, cordero, aves, caza... .

EVM 4006: Gracias al ancho de corte descomunal de 554 mm, facilita el procesamiento confortable especialmente de cortes más grandes, como lomos de cerdo, hígado de buey... .

Equipos y características

Estructura de máquina fácil de usar por el usuario:

- El diseño de máquina está realizado para permitir un trabajo ergonómico, altamente eficiente y preciso para un desvelado perfecto.
- Sin palancas de ajuste en el exterior de la máquina que permiten al operario permanecer más cerca de la línea de procesado.
- **EVM 4004:** Con tubo para coger las membranas en la cubeta.
- **EVM 4006:** Con soporte para elevar la cubeta de membranas.
- El diseño de máquina permite colocar las cajas estándar tipo Ell de recogida de membranas a lo ancho de la máquina.
- Operación mediante pedal de diseño ergonómico (material plano), lo que significa un mayor confort para el operario sin dejar marcas en su pie.

Configuración individual en cada línea:

- Como la máquina no tiene palancas de ajuste en el exterior de la máquina, puede ser integrada en diferentes puestos de trabajo sin afectar a su funcionamiento.
- Uso flexible dentro de la planta de procesado.

Limpieza del rodillo de transporte dentado:

- Para un descortezado perfecto y constante, el rodillo de transporte dentado se limpia continuamente mediante aire comprimido.
- Las toberas de aire se mueven mecánicamente por un mecanismo guía. Ventaja: muy poco mantenimiento.
- El aire comprimido es utilizado solamente para la limpieza del rodillo dentado y no (como otros sistemas) para mover la barra de la boquilla.



EVM 4004: Tubo para membranas



EVM 4006: Posición de limpieza



Código QR: para más
detalles y videos
EVM 4004



Código QR: para más
detalles y videos
EVM 4006

Equipo y concepto de máquina: Simple, seguro, orientado al usuario.

- Fácil limpieza, ya que la barra de la boquilla puede ser colocada en posición de limpieza.
- La máquina está equipada con un sistema de filtros por aire. Consiste en un prefiltro y un microfiltro.

Cambio y ajuste fácil de la cuchilla:

- Sin herramientas, mediante un dispositivo de bloqueo rápido.
- Cambio de cuchillas por el operario, sin personal de mantenimiento.

Manejo rápido y fácil del porta-cuchillas:

- No es necesario retirar el porta-cuchillas para el cambio y limpieza de las cuchillas. Permanece en la máquina y sólo hay que colocarlo en posición de limpieza.
- Ventaja: El porta-cuchillas no puede ser dañado por accidente. Buena calidad de desvelado, reducidos costes de mantenimiento y aumento en la seguridad operativa.

Alto estándar de seguridad:

- La máquina está en conformidad con las Regulaciones CE EN 12355 para máquinas descortezadoras y desvelado de membranas.
- Este rango de máquina está etiquetada con el sello GS de aprobación de seguridad, testado por la reconocida entidad Alemana BGN (German Accident Prevention & Insurance Association).

Diseño de máquina higiénico:

- El agua de limpieza resbala fácilmente por la superficie biselada, por lo que no quedan residuos de agua, suciedad o productos de limpieza.
- Todas las partes de la máquina están fabricadas con material de seguridad alimentaria.
- El rodillo de transporte dentado y la unidad de rodillo rascador están integrados en una brida de apoyo, por lo tanto, no hay acumulación de suciedad.

Calidad MAJA para ciclos de durabilidad y larga vida:

- Bastidor fabricado con planchas de acero inoxidable de 2 a 10mm; proporcionando una sólida construcción para mantener el valor de la máquina.



EVM 4006 para desvelar también piezas grandes sin esfuerzo.



MAJA[®]

Modelo	Ancho de corte mm	Anchura de la máquina mm	Profundidad de la máquina mm	Altura de la máquina mm	Potencia necesaria kW 400V/50Hz/3AC	Peso kg
EVM 4004	434	826	681	1004	0,75	200
EVM 4006	554	946	681	1004	0,75	215

Conexión aire comprimido 3/8", max. 6 bar

Accesorios & opciones

Plataforma para el operario¹:

Para una limpieza más fácil del lugar de trabajo, confortabilidad para colocarse enfrente de la máquina y ergonomía mejorada.



EVM 4006: Plataforma para el operario

Las desveladoras MAJA optimizan el rendimiento e incrementan la rentabilidad.

Aumente la calidad de sus cortes y decídase por la Tecnología de Desvelado MAJA!

Si se procesan grandes cantidades de carne cada día, el proceso de desvelado debe ser realizado de manera óptima. Si no, puede ocasionar unos altos costes! La optimización económica del desvelado empieza en el deshuesado.

Por este motivo, MAJA recomienda un deshuese anatómico separando los músculos de sus membranas para obtener un perfecto rendimiento de desvelado. El concepto de deshuese anatómico MAJA y aumento del rendimiento se muestra en nuestro vídeo de 20 minutos, escanear código QR.

Las máquinas de desvelado MAJA ayudan a incrementar su rentabilidad!

Éstas retiran solamente las membranas y casi nada de carne.

Esta tecnología asegura que la superficie de estos preciados cortes de carne permanezcan intactos. Se evitan así los cortes ocasionados por el desvelado mediante cuchillos manuales.

Para más detalles sobre la tecnología de desvelado MAJA, escanear el código QR y mirar a los videos de desvelado.



Código QR: para saber más sobre la tecnología de desvelado MAJA



EVM 4006: Desvelar hígado de buey

