EVM*split* 4006

Máquina manual desgrasadora y desveladora combinada

DESVELADO

Las ventajas de la EVM*split* 4006

- **Rodillo especial / rodillo de arrastre** con dos tipos de dientes que permite una aplicación versátil: extracción de tendones/desgrase/ desvelado de membranas.
- **Optimización del proceso** mediante una máquina que retira las membranas, los tendones y la grasa en una misma operación y con la misma máquina.
- **Aumento del rendimiento** mediante la extracción de la grasa y los tendones sin daños al producto.
- Máquina de estructura robusta para un **incremento del rendimiento** y tiempos de ajuste reducidos.

MAJA®

Desde hace casi 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.

Máquina combinada EVM*split* 4006:

Aplicación versátil & incremento de los beneficios.

Aplicación versátil

Para la extracción manual de tendones, grasa y membranas, especialmente de los cortes más grandes de ternera y buey, pero también de cerdo y cordero.

Equipamiento y características

Optimización del proceso mediante un rodillo dentado especial:

- Gracias al rodillo dentado de arrastre con dos tipos de dientes, el trabajo de desgrase y desvelado de membranas puede ser realizado a la vez y con la misma máquina.
- El rodillo dentado de arrastre tiene dos formas de dientes diferentes:
  1/3 del ancho del rodillo con diente grueso para la eliminación de grasa y tendones.
  2/3 del ancho del rodillo con diente fino para la extracción de las membranas.
- La preparación de la pieza de carne mediante la habitual extracción manual de grasa y tendones se pueden combinar con el proceso de desvelado. Para ahorrar tiempo y mejorar la higiene del producto.
- Aumento del rendimiento, ya que el hecho de que el rodillo tenga una forma especial para desgrasar evita que el operario utilice el rodillo de desvelado para retirar las partes gruesas de grasa y tendones, evitando así eliminar trozos de carne conjuntamente con grasa y tendones.
- Ahorro de personal, ya que todos los pasos son llevados a cabo por un solo operario.
- Solución muy económica: 1 máquina – 3 aplicaciones.

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.
- Con una placa intermedia para una posición más alta de la caja de recogida de membranas, de esta manera las membranas siempre caen en la caja.

Código QR: para más detalles y videos EVM*split* 4006

Características y concepto de máquina:

Potente y orientada al usuario.

- El diseño de máquina permite colocar las cajas estándar tipo EII 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 laterales, 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 – gastos de servicio muy bajos. El aire comprimido es utilizado solamente para la limpieza del rodillo dentado y no (como otros sistemas) para mover la barra de la boquilla.
- 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 rápido y 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.

MAJA®

EVM*split* 4006

Datos técnicos

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*split* 4006	554	946	681	1004	0,75	215

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

Equipamiento & características

Alto estándar de seguridad:

- La máquina está de acuerdo con las regulaciones CE y la norma CE en 12355 de máquinas de descortezado y desvelado de membranas.

Diseño de máquina higiénico:

- El agua de limpieza resbala fácilmente por las superficies biseladas, por lo que no quedan residuos de agua, suciedad, o productos de limpieza.
- Todas las partes de la máquina están realizadas 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:

- Estructura realizada en planchas de acero inoxidable de 2 a 10 mm: proporcionando una sólida construcción para mantener el valor de la máquina.

1

Accesorios & opciones

- **Plataforma para el operario[1]:** Para una limpieza más fácil del lugar de trabajo, confortabilidad para colocarse enfrente de la máquina y ergonomía mejorada.

EVM*split* 5 / 2014 ES
A reserva de modificaciones.

MAJA-Maschinenfabrik
Hermann Schill GmbH & Co. KG
Tullastraße 4 • 77694 Kehl-Goldscheuer • Alemania
Tel.: +49 7854 184-0 • Fax: +49 7854 184-244
E-Mail: maja@maja.de • www.maja.de