

# ESB 4434 / ESB 4434/1

# Band-Entschwartungsmaschinen

# **ENTSCHWARTEN**



## Die Vorzüge der ESB-Baureihe

- Zum Entschwarten aller Teilstücke: Automatischer Bandbetrieb und auch manuell im offenen Betrieb für höchste Flexibilität.
- **Hohe Bedienersicherheit** beim Abschwarten flacher Teilstücke über das Zuführband.
- Kurze Umrüstzeiten von Automatikbetrieb auf manuellen Betrieb.
- Optimales Ergebnis: Saubere Entfernung der Schwarte ohne Rückstände steigert die Ausbeute und bringt mehr Gewinn.



Seit über 60 Jahren ist MAJA der kompetente Partner für die Entwicklung und Produktion sowie den weltweiten Vertrieb hochwertiger Entschwartungsmaschinen für die Anforderungen des Handwerks und der Industrie. Der "Abschwarter" gehört für viele Fleisch verarbeitende Betriebe zur Standardausrüstung. Ist die Maschine in der Lage, die Schwarte perfekt zu entfernen, ergibt sich für den Betrieb ein beträchtliches Einsparungspotenzial.



QR-Code: für meh Infos und Videos ESB 4434



QR-Code: für mehr Infos und Videos ESB 4434/1

# Das Entschwartungsprinzip der ESB 4434: Maximale Ausbeute – minimaler Aufwand!

# Maschinenkonzept und Ausstattung: Einfach, sicher, anwenderorientiert.

## Anwendungsgebiete

- Zum sicheren Entschwarten sämtlicher frischer Teilstücke vom Schwein z. B. Schweinebauch, Wamme, Rücken- und Nackenspeck, Backe, Schulter- und Schinkendeckel, sowie runde Teilstücke aus Schulter und Hinterschinken, jeweils ohne Knochen.
- Flache Teilstücke können im Bandbetrieb sicher und gemäß geltender EU-Richtlinie bearbeitet werden.
- Runde Teilstücke können im offenen Betrieb manuell entschwartet werden.

## Ausstattung & Merkmale

#### Kurze Rüstzeiten:

- Die Maschine kann innerhalb kürzester Zeit ohne Werkzeug vom Automatikbetrieb auf manuellen Betrieb umgerüstet werden.
- Hierzu bleiben alle Maschinenteile, wie Bänder und Andrückwalze, in der Maschine.
- Besonders praktisch und zeitsparend: Auch der Auflagetisch zum manuellen Entschwarten verbleibt im Bandbetrieb in der Maschine und dient als Bandauflage.



- Durch das perfekte Zusammenspiel von spezieller Zahnwalze, flexibler Andrückeinheit, federgelagertem Messerhalter und verstellbarem Messeranschlag lässt sich vor allem im Bandbetrieb maximale Ausbeute erzielen.
- Die Schwarte wird perfekt abgenommen. Es verbleiben keine Schwartenreste am Produkt, wodurch kostspielige Nacharbeit entfällt.
- Die Schwarte ist frei von Fett/Fleisch, was die Ausbeute steigert und mehr Gewinn bringt.

## Spezialverzahnte Zahnwalze:

Die eingesetzte Zahngeometrie und Zahnschärfe erlauben gleichermaßen das Entnehmen von frischen als auch angetrockneten Schwarten im automatischen sowie im manuellen Betrieb.







### Schonende Produktbehandlung, auch beim automatischen Bandbetrieb:

■ Die federgelagerte Andrückwalze passt den Anpressdruck hohen und flachen Teilstücken individuell und automatisch an.

## Individuelle Höheneinstellung der Andrückwalze zum schnellen und einfachen Teilstückwechsel:

- Anpassung der Maschine an ein anderes Teilstück/Produkt innerhalb weniger Sekunden durch Höheneinstellung der Andrückwalze, z. B. Umstellung von Entschwarten des Schulterdeckels auf Entschwarten von Schinkenteilstücken ohne Knochen.
- Dadurch hohe Flexibilität und schnelle Reaktionsmöglichkeit auf geänderte Produktionsanforderungen.

### Einstellung der Schwartenstärke:

- Die Stärke der abzunehmenden Schwarte kann über einen seitlichen Hebel individuell und stufenlos eingestellt werden.
- Zur Sicherheit des Bedieners schaltet die Maschine im manuellen (offenen) Betrieb bei einer zu großen Messeraufstellung ab, gemäß geltenden EU-Richtlinien.

## Zusatznutzen Schneiden von Fleischplatten:

■ Dank der individuell einstellbaren Schnittstärke können im Automatikbetrieb auch Fleisch- und Fettplatten geschnitten werden.

### Zeitersparnis und Bedienfreundlichkeit bei Reinigung und Wartung:

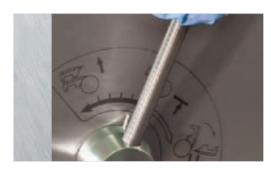
Zuführband, Andrückwalze und Abführband (bei ESB 4434/1) sind ohne Werkzeug mit wenigen Handgriffen zu entnehmen.

#### Abtransport des bearbeiteten Produktes:

- ESB 4434: via Rutschblech in Auffangkübel
- ESB 4434/1: via Abführband, z. B. in Kutterwagen, in Rollies, auf Bänder etc.









Тур	Schnittbreite mm	Breite der Maschine (mit Bedienhebel) mm	Tiefe mit Rutschblech mm	Tiefe mit Abführband mm	Höhe der Maschine mm	Elektrischer Anschluss kW 400V/50Hz/3 Ph	Gewicht kg
ESB 4434	434	853	1360		1242	0,75	235
ESB 4434/1	434	853		1687 - 1757	1242	0,75	250





Abb.1 Reinigungswagen: Mit speziellen Aufnahmen zum bequemen Reinigen hygienerelevanter Bauteile, wie z.B. Bänder, Andrückwalze, Messerhalter etc.



Abb. 2 Luftandrückwalze: Zum besonders schonenden und gleichmäßigen Andruck bei empfindlichen Teilstücken.

## Ausstattung & Merkmale

## Hoher Sicherheitsstandard:

■ Gemäß der EU-Norm EN 12355 für Entschwartungsmaschinen; zudem ist der Maschinentyp von der BGN (Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel & Gastgewerbe) in Deutschland abgenommen und trägt das GS-Zeichen für geprüfte Sicherheit.

## Hygienische Bauweise im Hygienic Design:

- Maschinenteile sind ohne Werkzeug für Reinigungszwecke zu entnehmen, auch das Zuführband.
- Abgeschrägte Flächen lassen Reinigungswasser optimal abfließen, dadurch keine Rückstände von Wasser, Schmutz und Reinigungsmittel.
- Alle verbauten Teile sind für den Lebensmittelbereich zugelassen.

### MAJA-Qualität für Stabilität und Langlebigkeit:

- Gehäuse aus 2 10 mm Edelstahl, dadurch ausgezeichnete Stabilität, Langlebigkeit und Wertbeständigkeit.
- Ergonomisch ausgeführtes Fußpedal (Flachmaterial). Dadurch komfortables Auftreten ohne Druckstellen am Fuß des Bedieners

## Zubehör & Optionen

Dank umfangreicher Ausstattungs- und Aufstellungsmöglichkeiten können MAJA-Maschinen individuell in den jeweiligen Produktionsablauf integriert werden. Unsere Fachleute beraten Sie gerne, um die für Sie passende Variante zu ermitteln.

- **Zweitourige Ausführung** mit zwei Bearbeitungsgeschwindigkeiten: Mit der langsameren Geschwindigkeit kann im offenen Betrieb sicherer entschwartet werden. Im Bandbetrieb erlaubt die zusätzliche schnellere Geschwindigkeit mehr Durchsatz.
- Reinigungswagen (Abb. 1)
- Luftandrückwalze (Abb. 2)
- Messer-Schnellspannverschluss

ESB 4434 3 / 2018 DE



Tullastraße 4 • 77694 Kehl-Goldscheuer • Germany Tel.: +49 7854 184-0 • Fax: +49 7854 184-244

E-Mail: maja@maja.de • www.maja.de

