

Processamento de carne com remoção profissional da membrana

Removedora de membrana MAJA EVM



- Ergonomia ideal de trabalho
- Economiza espaço e pode ser usada de forma flexível em qualquer linha de desossa
- Alto rendimento do produto devido ao tempo mínimo de configuração
- Higiene e segurança operacional líderes na categoria

Beneficie-se de nossos muitos anos de experiência em remoção de membrana

Fornecemos às empresas de processamento de carnes, desde processadores tradicionais, de médio porte até grandes indústrias e cooperativas do setor, o benefício de nossos quase 70 anos de experiência na remoção, de alto rendimento, de pele, membrana e tecido adiposo.

Graças à linha MAJA-EVM de máquinas de remoção de membrana, cada processador encontrará a solução certa para um processo seguro. Nossas removedoras de membrana trabalham com extrema precisão, oferecendo um real valor agregado. Elas são líderes de mercado em termos de segurança do operador e conforto de trabalho, além de serem robustas, altamente duráveis e fáceis e rápidas de limpar.

Remoção de membrana lucrativa significa: **Maximizar o rendimento e minimizar retrabalho**

Se grandes quantidades de carne forem processadas todos os dias, o processo de remoção de membrana deve ser organizado de forma otimizada. Caso contrário, vai custar caro! Para obter os melhores resultados de remoção de membrana, o produto deve ser desossado o mais eficientemente possível.

Por este motivo e para obter o melhor rendimento possível da remoção de membrana, recomendamos a desossa anatômica, dividindo os músculos em suas membranas separadas.

Nossas máquinas de remoção de membrana removem suavemente o tecido da fáscia, deixando a carne magra onde ela é mais rentável: no próprio corte! A superfície da carne não é danificada durante o processo. Isso porque qualquer incisão levaria à perda de umidade do corte e a uma queda claramente perceptível na qualidade.



Encontre a solução certa

Independente dos produtos e das quantidades que você queira processar - você encontrará conosco a solução certa!

A linha MAJA EVM de topo aberto foi projetada para a remoção de membrana de todos os cortes de carne fresca suína, bovina, vitela, cordeiro, aves, caça, cavalo...

Disponível em duas espessuras de corte, a linha MAJA EVM oferece a solução ideal de remoção de membrana tanto para processadores de pequeno e médio porte como também para grandes empresas industriais.

Nossas soluções e informações técnicas



EVM 5004

Com sua estreita espessura de corte de 434 mm, a EVM 5004 é uma solução particularmente econômica em termos de espaço. É adequada para a remoção de membrana de quase todos os tipos de cortes.



EVM 5006

Ao remover a membrana de cortes grandes e pesados (carne bovina ou lombo suíno sem osso, por exemplo), a espessura de corte de 554 mm da EVM 5006 permite um manuseio de corte mais conveniente e um maior rendimento.

EVM 5004

Largura de corte	434 mm / 17.1 Pol.
Largura da máquina	826 mm / 32.5 Pol.
Profundidade da máquina	760 mm / 29.9 Pol.
Altura da máquina	1005 mm / 39.6 Pol.

EVM 5006 / EVM SPLIT 5006

Largura de corte	545 mm / 21.8 Pol.
Largura da máquina	946 mm / 37.2 Pol.
Profundidade da máquina	760-764 mm / 29.9-30.1 Pol.
Altura da máquina	1005 mm / 39.6 Pol.



EVMsplit 5006

Graças a seu rolo de transporte com dois padrões de dentes diferentes, a EVMsplit 5006 oferece uma ampla gama de aplicações. O conjunto de dentes grossos remove a gordura aderente e os tendões como um primeiro passo. Os dentes finos então removem as peles de membrana. Este método de trabalho otimiza o processo de remoção de membrana, especialmente para grandes cortes de carne bovina e vitela.



EVM versão OPS

Todos os modelos EVM também estão disponíveis na execução OPS com seu sistema de proteção ao operador. Isso reduz o risco a um mínimo absoluto ao desmembrar e remover membrana em aberto.

Máquina de fácil operação

A ergonomia da máquina, favorável ao operador, não apenas melhora as condições de trabalho na linha de desossa, mas também tem impacto direto na qualidade e rendimento de produto.

As removedoras de membrana da série EVM permitem uma operação altamente eficiente, precisa e ágil para um resultado perfeito.

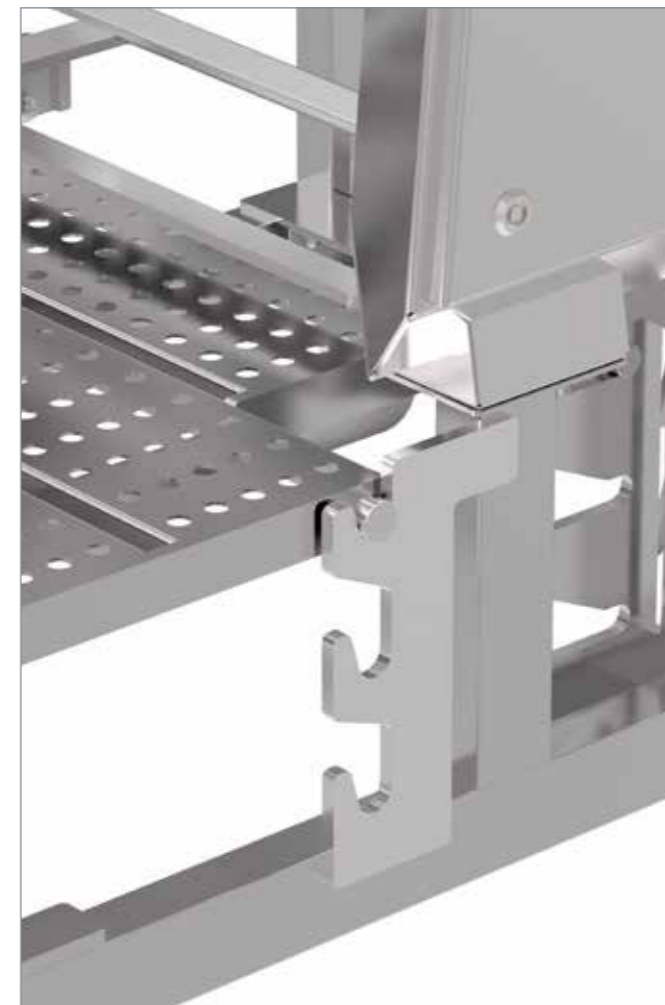
A ausência de alavancas e botões de ajuste nos painéis laterais da máquina permite que os operadores fiquem mais próximos da linha de processamento, reduzindo consideravelmente o quanto eles têm que se mover durante seu trabalho. Os painéis laterais sem alavancas e botões também simplificam a integração em qualquer linha de processamento. Agora isso pode ser feito de forma flexível e independente, sem comprometimento da operabilidade.

Para iniciar o processo de remoção de membrana, o operador usa um pedal plano, permitindo uma posição confortável em pé.

Para a coleta de membranas, o design da máquina oferece espaço para caixas EII ou EIII em diferentes alturas.

EVM 5004: Com calha de membrana para coleta de partículas de membrana.

EVM 5006: Com estrutura intermediária para a posição superior do recipiente de coleta de membrana.



Personalize sua plataforma

As plataformas de operação opcionalmente disponíveis permitem que você personalize suas estações de trabalho.

Uma simples plataforma de operador permite que a altura de trabalho seja ajustada à altura da linha de processamento. Para fins de limpeza, a plataforma pode ser simplesmente levantada e travada no lugar.

Outra opção para adaptar a altura de trabalho à altura do operador é a plataforma ajustável de três alturas. Isso permite que o operador defina uma altura de trabalho ergonomicamente adequada.



Limpeza

A limpeza dos cilindros é crucial para resultados consistentemente bons de remoção de membrana. É por isso que equipamos nossas removedoras de membrana com funções especiais.

Os rolos de transporte e raspagem dispõem de um alcance para higiene. Isso evita o acúmulo de resíduos de tendões e gordura e facilita a limpeza.

Para resultados consistentemente bons, o rolo de transporte é continuamente limpo por ar comprimido. Os bocais de limpeza são acionados mecanicamente através de uma guia deslizante, tornando esse sistema de manutenção extremamente baixa. Isso significa que o ar comprimido é usado exclusivamente para limpar o rolo e não (como em outros sistemas) para acionar o bloco de bocais.

O bloco de bocais é equipado com bicos de limpeza particularmente eficientes, que reduzem significativamente o consumo de ar e os níveis de ruído.

O ar comprimido passa por um sistema de filtro integrado com filtro pré e ultrafino.

Remoção de membrana tem tudo a ver com a faca

Nenhum fabricante de alimentos pode arcar com problemas potenciais de higiene e segurança. Com nossas máquinas de remoção de membrana, você não corre riscos.

Ao desenvolver soluções de remoção de membrana, nossas principais prioridades não são apenas desempenho e rendimento mas, acima de tudo, facilidade de limpeza e segurança dos alimentos. É por isso que não usamos placas de base, onde as partículas de sujeira podem se acumular e são difíceis de remover. A estrutura de base também não possui superfícies horizontais, mas bordas contínuas em forma de V onde a sujeira e a água de limpeza podem ser facilmente drenadas.



Nenhum fabricante de alimentos pode se permitir problemas potenciais de higiene e segurança. Com as nossas máquinas de remoção de membrana, você não assume riscos.

Todos os componentes utilizados são, naturalmente, aprovados para uso na indústria alimentícia.

A série MAJA EVM está em conformidade com as mais altas normas de segurança da norma EN 12355 da UE para máquinas de remoção de membrana. Todas as máquinas possuem o selo de segurança GS, com o qual você pode contar.

Há quase 70 anos, nossas máquinas estão no dia a dia de frigoríficos ao redor do mundo. Elas suportam as condições operacionais mais difíceis porque são projetadas para durar e manter seu valor. Entre outros aspectos, o uso de uma estrutura externa robusta feita de aço inoxidável de 2 - 10 mm de espessura garante isto.

Sistema de proteção ao operador MAJA-OPS

Com o sistema de proteção ao operador MAJA-OPS, você protege seus funcionários contra ferimentos graves e sua produção contra paralisações.

MAJA-OPS (Sistema de Proteção ao Operador) é um sistema de proteção que reduz significativamente o risco de ferimentos graves nos dedos e mãos do operador quando se trabalha com máquinas de remoção de membrana MAJA de topo aberto. Ele oferece proteção automática adicional aos requisitos de segurança exigidos pela norma EN 12355. A função de proteção consiste em um desligamento muito mais rápido da máquina em comparação ao tempo de reação usual de um operador.

Quando a máquina e o sistema de proteção ao operador são usados juntos como pretendido, MAJA-OPS reduz o risco o máximo possível

Quais são as vantagens do MAJA-OPS?

- Maior redução de risco possível
- Redução substancial de lesões
- Proteção contra manipulação indesejada
- Conformidade com a segurança funcional sem a necessidade de instalar componentes adicionais de segurança
- Nenhuma interferência no processo de esfolamento
- Equipamento de proteção individual confortável para que o operador possa trabalhar confortavelmente, sem prejuízo e com liberdade de movimento adequada.
- Alta confiabilidade de processo
- Fácil manuseio

É assim que funciona o MAJA-OPS:

- Ao trabalhar com a máquina, o operador usa luvas internas condutoras de eletricidade e sobre elas luvas externas de borracha isolantes de eletricidade.
- O operador é conectado ao MAJA-OPS por meio de uma conexão de plugue de cabo.
- A forma como o MAJA-OPS funciona é: se a luva isolante externa for danificada (por um corte, por exemplo), é feito um contato elétrico entre a luva interna eletricamente condutora e a máquina. Esse contato é detectado pelo MAJA-OPS. O sistema então para

imediatamente o rolo de dentes e, adicionalmente, o troca para o modo reverso.

- Para alcançar um alto grau de proteção, o MAJA-OPS guia o operador através de uma verificação de sistema após a partida da máquina. Isso envolve a verificação da presença do operador, da funcionalidade do conjunto de cabos, das luvas internas condutoras e da unidade de controle. Essa verificação garante um alto nível de proteção.
- A análise funcional é realizada através de um display LED na estrutura externa da máquina.
- O MAJA-OPS possui proteção contra adulteração que não pode ser contornada através de autoteste do controle.

Conexão segura com a máquina

- Através do conjunto de cabos, o operador se conecta à máquina por meio das luvas condutoras internas.
- O cabo em espiral utilizado permite ao operador uma liberdade de movimento confortável para trocar o recipiente de pele ou membrana, por exemplo.
- O conjunto de cabos é estável e é conectado de forma rápida e segura através de duas conexões de plugue muito bem executadas na frente da máquina.

Equipamento de proteção confortável para o operador

- O operador usa luvas internas confortáveis e condutoras. São muito leves, elásticas, podem respirar e permitem o fácil manuseio dos produtos sem atrapalhar.
- Todos os materiais foram testados para substâncias nocivas, são amigáveis à pele e estão em conformidade com a Diretiva de Dispositivos Médicos 93/42/CEE.
- As luvas externas de borracha isolantes proporcionam uma permeabilidade à umidade muito baixa e uma boa aderência ao segurar a carne.
- As botas de borracha isoladas eletricamente garantem uma operação livre de problemas do sistema de proteção ao operador.
- O conjunto de cabos pode ser facilmente integrado a um revestimento térmico. Os cabos são encaminhados para a respectiva mão através de dutos de cabo integrados.



TRANSFORMING FOOD PROCESSING

