

Bandmaschine zum Entschwarten und
Einschneiden von Schweinebacken

BXM 434 BS

BXM 554 BS



ENTSCHWARTEN



MAJA[®]

BXM BS

Technische Daten

Type	Schnittbreite mm	Breite mit Bedienhebel mm	Tiefe mit Bändern mm	Höhe der Maschine mm	Elektrische Anschlussleistung kW 3AC/50Hz/400V	Gewicht kg
BXM 434 BS	434	976	1895	1224	1,1	335
BXM 554 BS	554	1096	1895	1224	1,1	370



Die BXM der Baureihe „BS“ eignet sich zum vollautomatischen Entschwarten von Schweinebacken mit gleichzeitigem Kontrollschnitt: eine Maschine für zwei Applikationen!

Dabei wird das Teilstück in einem Arbeitsgang entschwartet und auf der Fleischseite gleichzeitig eingeschnitten. Dieser Schnitt nimmt einerseits die Spannung aus der gewölbten Backe, so dass sie besser entschwartet werden kann. Außerdem bietet der Kontrollschnitt den Vorteil, dass eventuelle Kontaminationen durch Eiterabszesse sofort festgestellt werden können. Diese sind bei Schweinebacken nicht unüblich und können ganze Chargen unbrauchbar machen.



Die BXM BS kann auch zum einfachen Entschwarten anderer Teilstücke verwendet werden. Dazu wird lediglich die Schneidwalze gegen die Standardandruckwalze ausgetauscht, was mit wenigen Handgriffen erledigt ist.

TECHNIK FÜR DIE ZUKUNFT



Ausstattung & Merkmale

- Zufuhr über ein Kunststoffgliederband, dadurch Langlebigkeit und geringer Verschleiß
- Kein Ausbau des Klingenhalters zum Klingewechsel und zur Reinigung; Wechseln und Justieren der Klinge per Schnellspanverschluss
- Optimale Hygienevoraussetzungen für einfache Reinigung (Maschinengehäuse von unten geschlossen)
- Größtmögliche Sicherheit für den Bediener



MAJA[®]

ENTSCHWARTEN