

ESM 4550 / ESM 4550/1

Manuelle Entschwartungs-
und Entfettungsmaschinen

ENTSCHWARTEN

ENTFETTEN



Die Vorzüge der ESM 4550 und ESM 4550/1

- **Vielseitig einsetzbar** als reine Entschwartungsmaschine oder als Kombimaschine zum Entschwarten und Entfetten.
- **Verbesserte Arbeitsergonomie** ermöglicht dauerhaft hohe Bearbeitungsqualität.
- **Bequemes Arbeiten** durch produktspezifische Auflagetische.
- **Praxisorientierter Maschinenaufbau** erlaubt einen hohen Produktdurchsatz Dank minimaler Rüstzeiten.

MAJA[®]

Seit fast 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. Sollen runde Teilstücke vom Schwein gleichzeitig auch noch entfettet werden, lassen sich mit der Kombi-Maschine ESM 4550/1 die Prozesse erheblich optimieren!

Das Entschwartungsprinzip der ESM: Flexible Anwendung – bequemes Arbeiten!

Anwendungsgebiete

ESM 4550: Zum manuellen (offenen) Entschwarten runder Teilstücke vom Schwein, z. B. Schulter, Hinterschinken, Eisbein, mit und ohne Knochen.

ESM 4550/1: Zum manuellen (offenen) Entschwarten und gleichzeitigen Entfetten runder Teilstücke (ohne Knochen), vornehmlich Schulter und Hinterschinken.

Ausstattung & Merkmale

Bedienerfreundliche Maschinengeometrie:

- Die speziell geformten Seitenteile ermöglichen dem Bediener in der Maschine und über dem Produkt zu stehen. So kann kraftschonend gearbeitet werden für dauerhaft gute Ergebnisse.
- Die Maschinenkonstruktion bietet Platz für EII- und EIII Kisten zum Auffangen der Schwarte. Dadurch muss die Schwartenkiste nur halb so oft geleert werden – Zeitersparnis!
- Die Schwartenkiste kann sowohl von der Maschinenvorderseite als auch von der -rückseite herausgezogen werden. Dies ermöglicht individuelle Linienintegrationen.
- Ergonomisch ausgeführtes Fußpedal (Flachmaterial). Dadurch komfortables Auftreten – ohne Druckstellen am Fuß des Bedieners.

Optimierung der Arbeitsschritte Entschwarten / Entfetten mit der ESM 4550/1:

- Durch den Einsatz des Entfettungsmesserhalters wird das Produkt gleichzeitig mit dem Entschwartzvorgang in beliebiger Stärke entfettet.
- Fett und Schwarte werden separat ausgetragen und müssen nicht sortiert werden. Dadurch Einsparung eines Arbeitsschritts.

Spezialverzahnte Zahnwalze:

- Die eingesetzte Zahngeometrie und Zahnschärfe erlauben gleichermaßen das Bearbeiten von frischen als auch angetrockneten Schwarten.

Teilstückwechsel schnell und einfach:

- Anpassung der Maschine an ein anderes Teilstück/Produkt ohne Werkzeug: Innerhalb weniger Sekunden kann ein anderer Bearbeitungstisch (Option) eingesetzt werden.
- Dadurch hohe Flexibilität und variable Einsatzmöglichkeiten der Maschine, z. B. Anbindung an Schulter- und/oder Schinkenband.



Bedienerfreundliche Arbeitsergonomie für ermüdungsfreies Arbeiten und gute Entschwartzungsergebnisse.



Handhebel rechts und links zur Fettstärkeneinstellung.



QR-Code: für mehr
Infos und Videos
ESM 4550



QR-Code: für mehr
Infos und Videos
ESM 4550/1

Maschinenkonzept und Ausstattung: Vielseitig einsetzbar und anwenderorientiert.

- **ESM 4550:** Standard-Arbeitstisch gerade
ESM 4550/1: Standard-Arbeitstisch rund. Zur Vereinfachung des Handlings, da besonders große und schwere Schinken und Schultern (ohne Knochen) in die optimale Einzugsposition gebracht werden.
- Die **ESM 4550/1** kann auch ohne Entfettungsmesserhalter rein zum Entschwarten betrieben werden.

Höhenverstellbarer Ablauftisch:

- Flexible Anpassung an die Gegebenheiten und Anforderungen im Betrieb.

Schwartenstärkeneinstellung gemäß geltender Sicherheitsnorm für Entschwartzmaschinen EN 12355:

- Die Einstellung auf eine bestimmte Schnittstärke erfolgt über einen seitlich angebrachten Hebel.
- Der Hebel kann vom Bediener je nach Bedarf am rechten oder linken Seitenteil angebracht werden, dadurch hohe Flexibilität.

Fettstärkeneinstellung ESM 4550/1:

- Die Fettstärke wird stufenlos über zwei ergonomisch geformte Handhebel eingestellt. Dadurch Anpassung der gewünschten Entfettungsstärke auf der linken und rechten Teilstückseite je nach Teilstückanatomie.

Kurze Rüstzeiten:

- Alle zur Reinigung auszubauenden Teile, wie Bearbeitungstisch, Bearbeitungstischauflage und ggf. Entfettungsmesserhalter lassen sich mit wenigen Handgriffen ohne Werkzeug heraus nehmen.

Einfaches und sicheres Handling des Entschwartz-Messerhalters:

- Kein Ausbau zum Reinigen und Messerwechsel: Der Entschwartz-Messerhalter verbleibt in der Maschine und wird lediglich in Reinigungsstellung gebracht.
- Dadurch keine versehentliche Beschädigung beim Handling für ein dauerhaft gutes Entschwartzergebnis, minimierte Instandhaltungskosten und geringeres Verletzungsrisiko für Anwender und Reinigungspersonal.

Schneller und einfacher Wechsel des Entschwartzmessers:

- Per Messer-Schnellspanverschluss, ohne Werkzeug.
- Dadurch vermindertes Verletzungsrisiko, denn nach Beendigung der Arbeit können die Messer ohne Werkzeug entnommen werden.



ESM 4550: Standard-Arbeitstisch gerade



Höhenverstellbarer Ablauftisch



Entschwarten und Entfetten in einem Arbeitsgang.

MAJA[®]

Typ	Schnittbreite mm	Breite Maschine (inkl. Bedienhebel) mm	Tiefe (je nach Arbeitstisch) mm	Höhe der Maschine mm	Elektrischer Anschluss kW 400V/50Hz/3AC	Gewicht kg
ESM 4550	554	1027	832 – 860	998	0,75	190
ESM 4550/1	554 / 495	1027	832 – 860	ca. 1176	0,75	216



Abb. 1: Sondertisch ESM 4550



Abb. 2: Sondertisch ESM 4550 und 4550/1



Abb. 3: Bediener-Podest

Ausstattung & Merkmale

Hoher Sicherheitsstandard:

- Gemäß der EU-Norm EN 12355 für Entschwärtungsmaschinen; 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:

- Abgeschrägte Flächen lassen Reinigungswasser optimal abfließen.
- 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.

Zubehör & Optionen

Sondertische ESM 4550:

- **Tisch Schinken (rund):** rund geformter Arbeitstisch zum vereinfachten Handling von Schinken und Schultern. (Abb. 1)

Sondertische ESM 4550 und ESM 4550/1:

- **Tisch Schinken (kurz):** Verkürzter Arbeitstisch zum vereinfachten Handling von Schinken mit Knochen und Schulter "Tennis". (Abb. 2)

Sonderausführungen ESM 4550 und ESM 4550/1:

- **Mit integriertem Schwartenabfuhrband:** Zum automatischen Abtransport der abgenommenen Schwarte.
- **Auf Bediener-Podest:** Für einfachere Reinigung des Arbeitsplatzes und Verbesserung der Ergonomie. (Abb. 3)

ESM 4550/1 8 / 2014 DE
Änderungen vorbehalten.