

EVMsplit 4006

Manuelle kombinierte Entsehn-
und Entvliesmaschine

ENTVLIESEN



Die Vorzüge der EVMsplit 4006

- **Spezielle Transport-/Zahnwalze** mit zweierlei Verzahnung ermöglicht vielseitige Anwendung: Entsehn – Entfetten – Entvliesen.
- **Optimierung der Abläufe** durch maschinelle Entfernung von Fett, Sehnen und Vlies in ein und demselben Arbeitsgang mit ein und derselben Maschine.
- **Steigerung der Ausbeute** durch optimale, produktschonende maschinelle Entnahme von Fett und Sehnen.
- **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 Entschwartungs- und Entvliesmaschinen für die Anforderungen des Handwerks und der Industrie. Dabei stehen für MAJA praxisorientierte Lösungen im Mittelpunkt, mit denen der Fleisch verarbeitende Betrieb seine Prozesse optimieren kann, um dadurch rentabler zu produzieren.

Die Kombimaschine EVMsplit 4006: Vielseitige Anwendung für höheren Nutzen.

Anwendungsgebiet

Zum maschinellen Entfernen von Vlies, Sehnen und mittelstarken Fettschichten von größeren frischen Teilstücken vom Rind und Kalb, aber auch von Schwein und Lamm.

Ausstattung & Merkmale

Prozessoptimierung durch zweierlei verzahnte Transport-/Zahnwalze:

- Dank der speziellen Transport-/Zahnwalze mit zweierlei Verzahnungen können die Arbeitsschritte Entfetten/Entsehnen sowie Entvliesen mit ein und derselben Maschine durchgeführt werden. Dadurch Optimierung der Prozesse.
- Die Transport-/Zahnwalze bietet zwei unterschiedliche Zahnmuster: 1/3 Grobverzahnung zum Entfernen von Fett und Sehnen. 2/3 Feinverzahnung zum Entvliesen.
- Die vorbereitende manuelle Entfernung von Sehnen und mittelstarkem Fett lässt sich so mit dem Entvliesvorgang kombinieren. Dies spart Zeit und verbessert die Produkthygiene.
- Steigerung der Ausbeute: Es wird vermieden, dass durch wiederholte Entfettungs- und Entsehnungsversuche mit einer ausschließlich feinverzahnten Entvlieswalze auch wertvolles Magerfleisch entnommen wird.
- Personaleinsparung, da alle Arbeitsschritte von einer einzigen Bedienerperson durchgeführt werden.
- Hohe Wirtschaftlichkeit – eine Maschine für drei Anwendungen.

Bedienerfreundliche Maschinengeometrie:

- Ergonomisches Maschinendesign erlaubt effizientes, fehlerfreies und kraftschonendes Arbeiten für ein konstant gutes Entvliesergebnis.
- Die Hebel-lose Maschine erlaubt dem Bediener, näher am Bearbeitungsband zu stehen, zur Verkürzung der Arbeitswege.
- Mit Zwischengestell zur erhöhten Positionierung des Kübels zum Auffangen von Vlies, Fett und Sehnen.
- Die Maschinenkonstruktion bietet auch Platz zum Quereinstellen von Eil-Kisten.





QR-Code: für mehr
Infos und Videos
EVMsplit 4006

Maschinenkonzept und Ausstattung: Leistungsfähig und anwenderorientiert.

- Ingangsetzen durch ergonomisch ausgeführtes Fußpedal (Flachmaterial). Dadurch komfortables Auftreten – ohne Druckstellen am Fuß des Bedieners.

Individuelle Linienintegrationen:

- Da die Maschine keine seitlichen Bedienhebel hat, kann sie an unterschiedlichen Arbeitsplätzen aufgestellt werden, ohne Beeinträchtigung der Bedienbarkeit.
- Flexibler Einsatz innerhalb des Betriebs möglich durch seitenunabhängige Aufstellung.

Transport-/Zahnwalzenreinigung:

- Reinigung der Transport-/Zahnwalze per Druckluft für dauerhaft gute Ergebnisse.
- Die Reinigungsdüsen werden mechanisch über eine Kulissenführung angetrieben. Vorteil: Wartungsarmes System mit geringen Betriebskosten. Die ankommende Druckluft dient ausschließlich zur Reinigung der Transportwalze und nicht (wie bei anderen Systemen) zum Antrieb des Düsenstocks.
- Der Düsenstock kann zum Reinigen in eine Reinigungsstellung geklappt werden.
- Die Maschine verfügt über ein integriertes Druckluftfiltersystem, bestehend aus Vorfilter und Feinstfilter.

Messer-Schnellspanverschluss erleichtert Messerwechsel:

- Schnelle und einfache Handhabung, ohne Werkzeug! Messerwechsel innerhalb weniger Sekunden.
- Messerwechsel kann ohne Servicepersonal durchgeführt werden.

Einfaches und sicheres Handling des Messerhalters:

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



MAJA[®]

EVMsplit 4006

Technische Daten

Typ	Schnittbreite mm	Breite der Maschine mm	Tiefe mm	Höhe der Maschine mm	Elektrischer Anschluss kW 400V/50Hz/3AC	Gewicht kg
EVMsplit 4006	554	946	681	1004	0,75	215

Druckluftanschluss 3/8", max. 6 bar

Ausstattung & Merkmale



Hoher Sicherheitsstandard:

- Die Maschine entspricht den derzeit geltenden EU-Richtlinien und der Europäischen Norm EN 12355 für Entschwartungs- und Entvliesmaschinen.

Hygienische Bauweise im Hygienic Design:

- Abgeschrägte Flächen lassen Reinigungswasser optimal abfließen.
- Alle verbauten Teile sind für den Lebensmittelbereich zugelassen.
- Die Transport- und Abstreiferwalzeneinheit ist in einem Lagerflansch integriert. Dadurch keine Schmutznestbildung möglich.

MAJA-Qualität für Stabilität und Langlebigkeit:

- Gehäuse aus 2 – 10 mm Edelstahl, dadurch ausgezeichnete Stabilität, Langlebigkeit und Wertbeständigkeit.

Zubehör & Optionen

- **Bediener-Podest¹:** Für vereinfachte Reinigung des Arbeitsplatzes, bequemes Stehen an der Maschine und verbesserte Ergonomie.



EVMsplit 5 / 2014 DE
Änderungen vorbehalten.