



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 Bediener-sicherheit** 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**.

MAJA[®]

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.

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

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.
- Darüber hinaus lassen sich runde Teilstücke im offenen Betrieb manuell entschwarten, gemäß geltender EU-Richtlinie.



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.



Optimales Entschwartungsergebnis für maximale Ausbeute:

- 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.



QR-Code: für mehr
Infos und Videos
ESB 4434



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

Maschinenkonzept und Ausstattung: Einfach, sicher, anwenderorientiert.

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.



MAJA[®]

ESB 4434

Technische Daten

Typ	Schnittbreite mm	Breite der Maschine (mit Bedienebel) mm	Tiefe mit Rutschblech mm	Tiefe mit Abföhrband 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



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 tragt das GS-Zeichen für geprüfte Sicherheit.

Hygienische Bauweise im Hygienic Design:

- Maschinenteile sind ohne Werkzeug für Reinigungszwecke zu entnehmen, auch das Zuföhrband.
- 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.



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

Zubehöör & 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:** In der 2-tourigen Ausführung stehen zwei Bearbeitungsgeschwindigkeiten zur Verfügung. Mit der langsameren Geschwindigkeit kann im offenen Betrieb sicherer entschwärtet werden. Im Bandbetrieb erlaubt die zusätzliche schnellere Geschwindigkeit mehr Durchsatz.
- **Reinigungswagen** (Abb. 1)
- **Luftandröckwalze** (Abb. 2)



Abb. 2 Luftandröckwalze: Zum besonders schonenden und gleichmäßigen Andröck bei empfindlichen Teilstücken.

ESB 4434 4 / 2017 DE
Änderungen vorbehalten.