

Gewichtsgenaueres Fleisch-Portioniersystem FP 100



MAJA FP 100: FRISCHFLEISCH PORTIONIEREN

Die perfekte Lösung:

- **Sehr hohe Gewichtsgenauigkeit** der Portionen, wie bei der Herstellung von SB-Fleisch und Convenience-Produkten gefordert.
- Jede Portion hat die **gleiche Schnittstärke**.
- **Minimale Nebenzeiten** durch kontinuierliche Fleischbeschickung über ein rotierendes Kammerensystem.
- **Maximale Ausbeute**, da pro Teilstück nur ein Reststück anfällt.

Seit über 15 Jahren befasst sich MAJA mit der Entwicklung und Produktion sowie dem weltweiten Vertrieb hochwertiger Maschinen und Anlagen zum gewichtsgenauen Schneiden von Frischfleisch, wie es in großen Mengen zur industriellen Herstellung von Convenience- und SB-Produkten benötigt wird. Die MAJA FP 100 überzeugt zigfach im täglichen Einsatz bei führenden Industriebetrieben in aller Welt.

Gewichtsgenau Portionieren am laufenden Band: Bis zu 130 perfekte Portionen pro Minute.

Funktionsparameter:

GEWICHTSGENAU PORTIONIEREN

Zu portionierende Teilstücke:

- Portionierung von frischen, knochenlosen Teilstücken von Schwein, Rind, Kalb und Pute.

Rohlingsgröße (Formsatzdimension):

- Maximale Teilstücklänge: 600 mm

Schnittleistung:

- Min. Schnitte pro Minute: ca. 40
- Max. Schnitte pro Minute: ca. 130 (brutto)
- Die Portioniergeschwindigkeit sowie die Austragung der einzelnen Portionen sind regulierbar und können an Folgesysteme angepasst werden.
- Durch das rotierende Kammersystem kann die Maschine kontinuierlich beschickt werden. Dies reduziert Nebenzeiten auf ein Minimum.

Gewichtsgenauigkeit & Egalisierungsgrad:

- Das Funktionsprinzip basiert auf dem volumetrischen Schneidverfahren, mit dem ein sehr hoher Egalisierungsgrad erzielt wird.
- Bestmögliches Give-Away, sowohl bei den einzelnen Portionen als auch für die komplette Packungseinheit.
- Durch die Längsverpressung des Rohmaterials und die Vakuumunterstützung im Kammerboden wird die Portionskammer bei jedem einzelnen Schnitt komplett ausgefüllt. Dadurch extrem hohe Gewichtsgenauigkeit.

Ausbeute:

- Da die erste Portion bereits das Zielgewicht erreicht (teilstückabhängig), fällt pro Teilstück nur ein Reststück an. Somit wird bei maximaler Gewichtsgenauigkeit auch maximale Ausbeute erzielt.

Schnittqualität:

- Gleichmäßige Schnittstärke und optimales Schnittbild durch den ziehenden Schnitt des Spiralmessers.

Kontinuierliche Fleischbeschickung:

- Ein rotierendes Kammersystem ermöglicht die kontinuierliche Fleischbeschickung, so dass der Schneidvorgang ohne Unterbrechung vonstatten geht und Nebenzeiten auf ein Minimum reduziert werden.

Gewichtsklassenwechsel:

- Die Gewichtsklassen lassen sich innerhalb von Sekunden durch den Bediener wechseln über die Benutzeroberfläche am Touchscreen.
- Kein manueller Werkzeugwechsel erforderlich.



Rotierendes Kammersystem erlaubt kontinuierliche Beschickung.



Starke Technik "made by MAJA": Robust, hygienisch, bedienerfreundlich!

Gewichtskorrektur:

- Gewichte können individuell und flexibel während des Schneidzyklus korrigiert werden.

Rüstzeiten:

- Schneller Formsatzwechsel bei Produktwechsel.

Ergonomie:

- Die für den Bediener ergonomisch ideale Höhe des Fleischeinlege-schachts mit Ablagetisch für Fleischteilstücke erlaubt die einfache, kraftsparende Beschickung.

Portionsaustragung:

- Je nach Liniengestaltung kann die Portionsaustragung an der FP 100 auf der linken oder rechten Seite erfolgen. Dadurch hohe Flexibilität und bedarfsorientierte Maschinenkonfiguration möglich.
FP 100/L: Austragung links
FP 100/R: Austragung rechts

Portionierprogramme:

- Individuelle Portionierprogramme können hinterlegt und dann jederzeit wieder vom Anwender aufgerufen werden.
- Der Portionszähler stoppt den Schneidprozess bei erreichter Zielmenge.



Ergonomische Höhe zum Einlegen der Teilstücke.



Einfache Bedienung per Touch-Display.

Ausstattung & Merkmale:

Maschinenausstattung:

- User-Identification durch modernste MAJA RFID-Technology (Radio-Frequency-Identification) unter Verwendung von unterschiedlichen Benutzerschlüsseln (Chip) und Berechtigungsstufen.
- Modernste Servo-Antriebstechnik
- Doppelt abgedichtete verschließbare Displayabdeckung zum Schutz des Displays beim Reinigen.

Robuste und reinigungsfreundliche Bauweise im Hygienic Design:

- VA-Blechstärken bis max. 10 mm
- Abgeschrägte Flächen, damit Reinigungswasser optimal abfließen kann.
- Alle verbauten Teile sind für den Lebensmittelbereich zugelassen.
- Alle Formsatzteile lassen sich zum Reinigen entnehmen.



Formsatzteile

SCHNEIDEN



Zubehör:

Optional erhältlich:

- Werkzeugwagen für Formsätze (Abb. 1): Fahrbarer Wagen zur sachgerechten Aufbewahrung der unterschiedlichen Formsätze und Messer während des Reinigungsprozesses von Maschine und Formsatzteilen.
- Formsätze für weitere Teilstücke.

Verschaffen Sie sich einen ersten Eindruck von der Leistungsfähigkeit der FP 100 in einem unserer Anwendungsvideos auf unserer Homepage www.maja.de.

TECHNIK FÜR DIE ZUKUNFT

Technische Spezifikationen FP 100:

Technische Daten:

Antriebsleistung:	19 kW
Elektrischer Anschluss:	400V / 50HZ / 3Ph
Stromverbrauch:	max. 29 A
Betriebsdruck:	6 - 8 bar
Gewicht:	1495 kg

Maschinenabmessungen:

Breite:	1875 mm (ohne Abführband)
Tiefe:	2055 mm (mit Abführband)
Höhe:	1850 mm
Auslaufhöhe:	950 mm

FP 100 5 / 2013 DE
Änderungen vorbehalten.

