



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 Entschwartungs-
maschinen für die Anforderungen des Handwerks und der Industrie. Der
„Abschwarter“ gehört für viele Fleisch verarbeitende Betriebe zur Stand-
ardausrüstung. Ist die Maschine in der Lage, die Schwarte perfekt zu ent-
fernen, ergibt sich für den Betrieb ein beträchtliches Einsparungspotenzial.



QR-Code: für mehr
Infos und Videos
ESB 4434



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

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

Maschinenkonzept und Ausstattung: Einfach, sicher, anwenderorientiert.

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.
- Flache Teilstücke können im Bandbetrieb sicher und gemäß geltender EU-Richtlinie bearbeitet werden.
- Runde Teilstücke können im offenen Betrieb manuell entschwartet werden.



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 Bandaufgabe.



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.

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 Bedienehebel) 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 trägt 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 ausgeföhrtes 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** mit zwei Bearbeitungsgeschwindigkeiten: 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)
- **Messer-Schnellspannverschluss**



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

ESB 4434 3 / 2018 DE
Änderungen vorbehalten.