

Entfettungslinien  
für Kotelett und Bacon  
**BXM Loin**



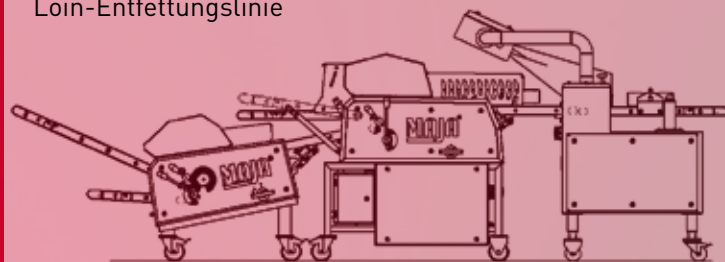
ENTFETTEN



**MAJA**<sup>®</sup>

# BXM LOIN

Loin-Entfettungsline



BXA 434 NFL

BXM LOIN

BFE 1K

Mit der BXM LOIN lassen sich Koteletts und Bacon auf einfache Art kostengünstig und rationell entfetten. Dabei wird der Rückenspeck vom Kotelett in einem Stück und ohne Einschnitte abgenommen, so dass er im weiteren Bearbeitungsverlauf z.B. vollautomatisch entschwartet werden.

## TECHNIK FÜR DIE ZUKUNFT

### Stärken & Nutzen

- Konstantes Entfettungsergebnis bei marktgerechter Leistung: 800 Koteletts bzw. Bacon pro Stunde (mit BFE 1K)
- Flexibel einsetzbar: Für Teilstücke der rechten und linken Schweinehälfte ohne Vorsortierung einsetzbar.
- Kurze Umrüstzeiten von knochenhaltiger auf knochenlose Ware
- Federgelagertes Zufuhrband in Verbindung mit vollautomatischer Höhenverstellung der Andruckeinheit für hohe Produktflexibilität
- Zu fette bzw. zu magere Teilstücke werden automatisch aussortiert.
- Individuell einzustellende Fettstärke auf dem Magerfleisch, so dass auf Kundenwünsche und Marktanforderungen umgehend reagiert werden kann.
- Einfaches Handling, Bedienung ohne Fachpersonal
- Individuelle Aufstellungsvarianten; linienfähig

### Aufstellungsvarianten

- Entfettungsmaschine BXM Loin mit manueller Einstellung der Fettstärke per Drucktaster
- BXM Loin mit opto-elektronischer Fettstärkenmessung BFE 1K für erhöhten Durchlauf
- BXM Loin mit BFE 1K und nachgeschalteter Band-Entschwartungsmaschine BXA 434 NFL zum unmittelbaren Entschwarten des abgenommenen Rückenspecks

**MAJA**<sup>®</sup>

ENTFETTEN