

ESB 4434/1 GV

Band-Enthäutungsmaschine
für Geflügelteilstücke

GEFLÜGEL ENTHÄUTEN



Die Vorzüge der ESB 4434/1 GV

- Zum perfekten Enthäuten von Geflügelteilen bei **bestem Ausbeute**.
- **Flexibel einsetzbar**, zum Enthäuten diverser Hähnchen- und Putenteile, sowohl aus der **Nasskühlung** als auch **Trockenkühlung**.
- **Schonendes Enthäutungsverfahren**, ohne Beschädigung der empfindlichen Geflügelteilstücke und der abzunehmenden Haut für **höchste Produktqualität**.
- **Hohe Bediener-sicherheit** durch automatisches Enthäuten im Bandbetrieb.

MAJA[®]

Seit fast 60 Jahren ist MAJA der kompetente Partner für die Entwicklung und Produktion sowie den weltweiten Vertrieb hochwertiger Entschwartungs-, Entvlies- und Enthütungsmaschinen für die Anforderungen des Handwerks und der Industrie. Geflügel-Enthütungsmaschinen müssen in der Lage sein, die Haut von den empfindlichen Fleischteilen möglichst vollständig, jedoch produktschonend abzunehmen. Die ESB 4434 /1 GV ist für alle Teilstücke die geeignete Lösung.

Das Enthütungsprinzip der ESB 4434/1 GV: Maximale Ausbeute – schonend zum Teilstück!

Anwendungsgebiete

Zum automatischen Enthäuten frischer Geflügelteilstücke sowohl aus der Nass- als auch Trockenkühlung: z. B. Hähnchenbrust, Hähnchenkarkasse (mit Knochen), Hähnchenoberkeule, komplette Hähnchenkeule, Hähnchenunterkeule (Drumstick) sowie Putenoberkeule und Putenbrust.

Ausstattung & Merkmale

MAJA-Enthütungstechnologie ermöglicht maximale Ausbeute:

- Durch das Zusammenspiel der spezialverzahnten Transportwalze, der flexiblen Andrückeinheit, dem federgelagerten Messerhalter und dem MAJA-Geflügelenthütungsmesser lässt sich eine maximale Ausbeute erzielen. Dadurch bestes Enthätungsergebnis, da die Haut sauber, ohne Magerfleisch, entfernt wird.

Schonende Verarbeitung ermöglicht bessere Produktqualität:

- Die speziell entwickelte Zahngeometrie der Transportwalze und die auf sensible Geflügelteilstücke angepasste Zahnschärfe ermöglichen ein optimales Enthätungsergebnis. So wird das Produkt ohne Magerfleischverletzung enthäutet. Außerdem weist die entnommene Haut keine Beschädigung auf und kann höherwertig vermarktet werden.

Schonender Andruck durch individuelle Anpassung:

- Zweifach höhenverstellbare Andrückeinheit mit zusätzlicher Feinjustierung, um für jedes Produkt einen schonenden Andruck zu gewährleisten.
- Die federgelagerte Andrückwalze passt sich außerdem automatisch höheren oder flacheren Teilstücken individuell an.



Enthäuten von Putenkeule



Enthäuten von Hähnchenkeulen (Flipwheel).



Hähnchenkeule enthäutet!



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

Maschinenkonzept und Ausstattung: Einfach, sicher, anwenderorientiert.

Keine Beschädigung der abgenommenen Haut:

- Der federgelagerte Messerhalter ermöglicht den schonenden Umgang mit der entnommenen Haut. So bleibt diese unbeschädigt und eignet sich zur Weiterverarbeitung.

Keine Beschädigung des Fleisches:

- Das speziell konzipierte MAJA-Geflügel-Enthäutungsmesser verhindert Verletzungen am Produkt.
- Enorm hohe Messer-Standzeit, bis zu mehreren Monaten.

Kontinuierliche Produktbeschickung:

- Um die sensiblen Produkte schonend dem Enthäutungsprozess zu übergeben, verfügt die Maschine über ein rotierendes Übergabemodul zwischen Zuführband und Transportwalze, damit ein optimaler Einzug gegeben ist.

Wasserfreie Zahnwalzenreinigung:

- Für durchgängig gute Enthäutungsergebnisse wird die Transportwalze permanent per Druckluft gereinigt.
- Die Maschine verfügt über ein integriertes Druckluftfiltersystem, bestehend aus einem Vorfilter und Feinstfilter.
- Durch den Verzicht auf Wasser eignen sich die entnommenen Häute zur Weiterverarbeitung und lassen sich als zusätzliche Einnahmequelle nutzen.

Linientauglich:

- Die ESB 4434/1 GV lässt sich ideal in Bearbeitungslinien integrieren.

Zwei Geschwindigkeiten zur Auswahl:

- Für besonders schonende Enthäutung mit geringer Drehzahl.
Oder erhöhte Geschwindigkeit für kapazitätsorientiertes Arbeiten.



Enthäuten von Hähnchenbrust.



Enthäuten von Hähnchenbrust (Luftdruckwalze).



MAJA[®]

ESB 4434/1 GV

Technische Daten

Typ	Schnittbreite mm	Breite der Maschine mit Einstellhebel mm	Tiefe der Maschine mit Bänder mm	Höhe der Maschine mm	Elektrischer Anschluss kW 400V/50Hz/3AC	Gewicht kg
ESB 4434/1 GV	434	849	1636 – 1757	1242	0,55 / 0,88	290

Druckluftanschluss 4 – 6 bar, 3/8" Schnellkupplung



Ausstattung & Merkmale

Hoher Sicherheitsstandard:

- Enthütungsmaschine in Übereinstimmung mit den geltenden EU-Richtlinien.
- Der Maschinentyp ist von der BGN (Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel & Gastgewerbe) in Deutschland abgenommen und trägt das GS-Zeichen für geprüfte Sicherheit.

Hygienische Bauweise im Hygienic Design:

- Abgeschrägte Flächen lassen Reinigungswasser optimal abfließen.
- Alle verbauten Teile sind für den Lebensmittelbereich zugelassen.
- Alle mit dem Produkt in Berührung kommenden Maschinenteile sind ohne Werkzeug für Reinigungszwecke zu entnehmen, auch das Zuführband.

MAJA-Qualität für Stabilität und Langlebigkeit:

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



Abb. 1: Luftandrückwalze

Zubehör & Optionen

Luftandrückwalze:

- Für einen besonders schonenden und gleichmäßigen Andruck bei empfindlichen Teilstücken, z. B. für Hähnchen-/Putenbrust. (Abb. 1)

Flipwheel:

- Andrückwalze als Paddel-Ausführung, zum schonenden Austragen z. B. ganzer Hähnchenkeulen sowie Ober- und Unterkeulen (Drumstick). (Abb. 2)



Abb. 2: Flipwheel

ESB 4434/1 GV 8 / 2014 DE
Änderungen vorbehalten.