

BXAplus 434 / BXAplus 554

Découenneuses automatiques
pour toutes les pièces de viande

DECOUENNER



Les avantages de la BXAplus

- **Reprise manuelle minimale** – moins de travail et économie des frais de personnel
- **Débit augmenté** – productivité accrue
- **Rendement amélioré** – plus de bénéfice
- **Excellente qualité du produit** – clients satisfaits !

MAJA[®]

Depuis bientôt 60 ans, MAJA est le partenaire compétent pour le développement, la production et la distribution globale de découenneuses de qualité supérieure dans les domaines de la boucherie et de l'industrie de la viande. La découenneuse fait partie de l'équipement standard des producteurs de viande. Le rendement de la découenneuse est maximal car elle enlève au mieux le ras de couenne et est donc lucrative.

Le principe de découennage de la BXAplus : Rendement maximal – effort minimal !

Domaines d'applications

Pour le traitement entièrement automatique de toutes les pièces de porc à découenner (par exemple : poitrine, parure de poitrine, bardière, gorge, manteau d'épaule et de jambon, épaule désossée, jambon désossé).

Equipement & caractéristiques

Porte-lame flottant MAJA pour un découennage parfait :

- Porte-lame flottant purement mécanique pour que la couenne soit entièrement enlevée sans défaut de prise au démarrage. Sans barrières photo-électrique et sans air comprimé ce qui réduit les frais d'utilisation.

Pression optimisée pour maximiser le rendement :

- Grâce à la combinaison du porte-lame flottant et la fixation du dispositif de pression, le rendement est maximisé pour tous produits.
- Selon le produit à découenner et sa façon de découpe, les résidus de couennes peuvent être en dessous de 1 %, ne demandant quasiment aucune reprise manuelle.
- Economies au niveau du personnel.
- Meilleure qualité du produit en évitant les coups de couteau en surface du produit.

Changement rapide et facile d'un produit à l'autre :

- Adaptation de la machine à un autre produit au bout de quelques secondes par ajustement de la hauteur du dispositif du rouleau presseur (par exemple : changement du découennage du manteau épaule à l'épaule désossée).
- Par conséquent, grande flexibilité et réaction rapide aux demandes changeantes de la clientèle.
- Utilisation variable de la machine grâce au réglage fin de la position du rouleau presseur, de l'unité de suspension pour un découennage souple mais efficace.





FLASHCODE : plus
d'infos et vidéos
BXAplus 434



FLASHCODE : plus
d'infos et vidéos
BXAplus 554

Principe de la machine :

Simple, sûr, orienté aux besoins de l'utilisateur !

Dispositif de réglage de l'épaisseur de la couenne se verrouille pour faciliter le processus de travail :

- Le verrouillage du levier d'épaisseur de coupe avec repère permet un découennage constant pour chaque type de produit.

Équipement pratique pour la version standard :

- Châssis standard sans support pour bacs, adapté à l'utilisation de bacs sur roulettes.
- Pour d'autres châssis et solutions automatisées pour le transport des couennes voir sous la rubrique accessoires.
- Avec tapis d'évacuation pour la décharge en continu du produit découenné.

Gain de temps et confort pour l'opérateur au niveau du nettoyage et de la manutention – grande flexibilité de la machine :

- Les tapis d'alimentation et d'évacuation ainsi que le rouleau presseur peuvent être facilement démontés, sans outils.

Construction robuste pour réduire les frais de maintenance :

- Tapis d'alimentation à mailles plastiques, pour une usure réduite, idéal pour les couennes froides et dures.

Manutention facile et sûre du porte-lame :

- Nettoyage et remplacement de la lame sans démontage du porte-lame. Il reste sur la machine et est seulement mis dans sa position de nettoyage.
- Pour éviter tout endommagement par négligence lors du montage/démontage tout en assurant un bon résultat de découennage et réduisant les frais d'entretien. De plus, réduction du risque de blessures du personnel.

Remplacement et ajustement du couteau rapide et facile :

- Par fermeture à serrage – sans outils.



MAJA[®]

Type	Largeur de coupe mm	Largeur de la machine avec levier mm	Profondeur (tapis en position horizontale) mm	Hauteur de la machine mm	Puissance électrique kW 400V/50Hz/3AC	Poids kg
BXAplus 434	434	976	1912	1224	1,1	342
BXAplus 554	554	1096	1912	1224	1,1	367



Châssis C : Un exemple pour une position surélevée de la découenneuse nécessitant moins de place, permettant une intégration individuelle dans la ligne de découpe.



Rouleau de compression à air : Pour une compression souple et régulière des pièces sensibles.

Équipement & caractéristiques

Standard de sécurité élevé :

- Selon la norme C.E. 12355 pour découenneuses. De plus, ce type de machine porte le label GS ce qui prouve la conformité à la législation allemande au niveau de la sécurité des produits et des machines.

Construction hygiénique, conforme pour le traitement de viande :

- Surfaces inclinées pour que l'eau de nettoyage puisse facilement s'égoutter.
- Tous les éléments de la machine sont conformes avec les normes pour le contact alimentaire.

Qualité MAJA – la garantie d'une longévité et d'une valeur sûre :

- Découenneuse fabriquée en tôles d'acier inox de 2 à 10 mm pour une machine stable et robuste.
- Coffret électrique à tirer en dehors de la machine pour un meilleur accès.
- Coffret électrique placé à l'intérieur de la machine, ce qui permet le séchage rapide de l'eau de condensation grâce à la chaleur du moteur.

Accessoires & options

Châssis adapté pour chariots :

- Si l'évacuation des couennes se fait par chariots, la machine peut être équipée d'un châssis adapté.

Tapis d'évacuation latéral additionnel : (P. ex. KAB 270)

- Pour l'évacuation des couennes (avec châssis adapté).

Exécution spéciale :

- Avec tapis d'évacuation intégré pour couennes.
- Avec commandes inversées poignées de réglage côté droit.

Installation sur châssis C : voir photo 1

Rouleau de compression à air : voir photo 2