



EVM 5004 / EVM 5006

Dénerveuses manuelles

DÉNERVER



Les avantages de la gamme EVM

- Une **ergonomie de travail idéale** pour une bonne **qualité de travail**.
- **Deux largeurs de coupe différentes** qui permettent de choisir la meilleure solution pour chaque application et type de viande.
- La technologie répond aux exigences de l'industrie de la viande en permettant une **production accrue** avec un **minimum d'effort**.
- N'ayant pas de levier latéral, les dénerveuses s'adaptent sans contraintes à tous les types de **lignes de production**.
- **Construction hygiénique** qui facilite le nettoyage et évite les traces résiduelles

MAJA[®]

Depuis plus de 60 ans, MAJA est le partenaire compétent pour le développement, la production et la distribution globale de dénervuses de qualité supérieure dans les domaines de la boucherie et de l'industrie de la viande. La dénervuse permet de valoriser le morceau de viande, en augmentant le rendement, tout en étant capable de retirer les membranes sans enlever trop de viande.

La technologie du dénervage MAJA :

Mise en valeur de la viande avec rendement maximal

Domaines d'applications

Pour dénerviser manuellement les morceaux de viande fraîche de porc, boeuf, veau, mouton, volaille, gibier et cheval.

La **EVM 5006** permet de dénerviser aisément de très grands morceaux (par exemple longe de porc, foie de bœuf, ...) grâce à sa largeur de travail de 554 mm.

Equipement & caractéristiques

Conception de la machine :

- La conception ergonomique permet un travail efficace, précis avec un minimum d'effort pour obtenir à tout moment un excellent résultat de dénervage.
- La dénervuse n'ayant pas de levier de commande latéral, l'opérateur peut se positionner plus proche de la ligne de découpe, ce qui améliore le confort de travail.
- **EVM 5004** : Avec goulotte entonnoir pour évacuer les nerfs et l'aponévrose.
- **EVM 5006** : Avec étagère intermédiaire pour une position surélevée du bac de réception des membranes.
- La construction de la machine permet de positionner les bacs EII/EIII en longueur ou en travers.
- Mise en route par pédale ergonomique plate pour plus de confort, sans surélever le pied de l'opérateur.

Intégration individuelle dans la ligne de découpe :

- N'ayant pas de levier latéral, la machine peut être installée dans des lieux de travail différents sans perturber son utilisation.
- Utilisation flexible au sein de l'entreprise grâce au positionnement indépendant du côté gauche/droit de la ligne ou de la table de découpe.

Nettoyage du rouleau denté :

- Le rouleau denté et le rouleau racleur sont pourvus d'une rainure de dégagement hygiénique, évitant des incrustations de tendons ou de graisse, tout en facilitant le nettoyage.
- Les buses de nettoyage sont actionnées mécaniquement par une coulisse, ce qui réduit la maintenance. L'air comprimé est seulement utilisé pour le nettoyage du rouleau entraîneur et non pour actionner le support des buses.



EVM 5004: Goulotte entonnoir



EVM 5006: Position supérieure du bac



Construction avec rainure hygiénique sur rouleau entraîneur racleur



Principe de la machine :

Simple, sécurisé, correspondant aux besoins de l'utilisateur !

- Pour assurer un résultat constant de dénervage, le rouleau denté est nettoyé par air comprimé.
- Le support des buses se relève dans une position spécifique prévue pour le nettoyage.
- Grande efficacité des buses pour réduire la consommation d'air et le niveau sonore.
- La machine est équipée d'un système de filtrage d'air, qui est constitué d'un pré-filtre et d'un filtre fin.

Fermeture à serrage rapide facilitant le remplacement du couteau :

- Au bout de quelques secondes et sans outils.
- Porte-couteau avec réglage fixe pour éviter toute manipulation, garantissant ainsi un résultat uniforme et un rendement élevé.

Manutention simple et sécurisé du porte-couteau :

- Porte-couteau avec une position spécifique de nettoyage; démontage et remplacement du couteau sans outil.
- Pour éviter tout endommagement par négligence lors du montage/démontage, tout en assurant un bon résultat de dénervage : cela réduit également les frais d'entretien ainsi que les risques de blessures du personnel.
- Remplacement du couteau sans besoin de faire appel au personnel de maintenance.

Standard de sécurité élevé :

- Selon la norme C.E. 12355 pour découenneuses et dénervuses.

Construction hygiénique, conforme pour le traitement de viande :

- Tous les éléments de la machine sont conformes avec les normes pour le contact alimentaire.
- Châssis sans surfaces horizontales, avec larmiers en forme V pour que l'eau de nettoyage puisse facilement s'égoutter.
- Construction du châssis sans plaque de fond pour éviter toute accumulation d'impuretés dans la partie inférieure de la machine.
- Conception spéciale de la table de travail : la position de nettoyage permet l'accès facile offrant ainsi les meilleures conditions d'hygiène.



EVM 5006: Position de nettoyage



Châssis avec larmiers en forme V



MAJA[®]

Type	Largeur de coupe mm	Largeur de la machine mm	Profondeur de la machine mm	Hauteur de la machine mm	Puissance électrique kW 400V/50Hz/3AC	Poids kg
EVM 5004	434	826	760	1005	0,55	190
EVM 5006	554	946	760	1005	0,55	200

Connection air comprimé 3/8" raccord rapide



Option: Estrade réglable sur 3 niveaux

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

- Dénerveuse fabriquée en tôles d’acier inox de 2 à 10 mm pour une machine stable et robuste.

Accessoires & options

Deux versions d’estrade opérateur :

- 1) Estrade simple permettant l’adaptation de la hauteur de travail à la ligne de découpe. Pour le nettoyage, l’estrade peut être basculée et bloquée.
- 2) Estrade réglable en hauteur sur 3 niveaux permettant l’adaptation de la hauteur de travail en fonction de la taille de l’opérateur pour un travail plus confortable et ergonomique.

Le dénervage à l’aide d’une EVM est rentable !

Augmentez votre rendement avec la technologie de dénervage MAJA.

Quand la viande est dénervée d’une manière peu professionnelle, ceci peut coûter très cher, surtout pour les entreprises qui traitent quotidiennement des quantités importantes.

Pour optimiser le rendement, tout commence par une séparation et un parage des muscles au couteau pour un dénervage efficace avec les machines MAJA.

Elles enlèvent les membranes sans toucher à la viande, le muscle reste donc intact pour un plus bel aspect et une meilleure conservation.

Pour voir comment cela fonctionne en pratique, scanner le code flash pour regarder notre vidéo de 20 minutes avec tous les détails sur la technologie MAJA pour le dénervage rentable de viande fraîche.



Exemple : tende de tranche de boeuf avant...

... et après le dénervage.



FLASHCODE : Pour en savoir plus sur la technologie de dénervage MAJA

EVM 8 / 2018 FR
Sous réserve de modifications.