



FP 240

Gewichtsgenaues Fleisch-Portioniersystem

SCHNEIDEN



MAJA FP 240:
SCHNELL
STARK
FLEXIBEL

Die Vorzüge der FP 240:

- **Breites Einsatzgebiet:** für sämtliche Teilstücke vom Schwein, Rind, Kalb, Lamm, Geflügel, **frisch, gefroren, mit oder ohne Knochen.**
- **Produktwechsel innerhalb von Sekunden.**
- **Minimale Rüst- und Nebenzeiten** durch kontinuierliche Fleischbeschickung.
- **Hohe Schnittleistung** mit verschiedenen **Ablageformationen.**
- **Maximale Ausbeute:** Reststückfreie Aufteilung der Teilstücke.

MAJA[®]

Seit Ende der 90er Jahre befasst sich MAJA mit der Entwicklung, Produktion und dem weltweiten Vertrieb hochwertiger Maschinen und Anlagen zum gewichtsgenauen Schneiden von Frischfleisch, wie es in großen Mengen zur Herstellung von SB-Produkten benötigt wird. Aus der langjährigen Erfahrung auf dem Gebiet des Volumenschneidens entstand mit der FP 240 eine hochgradig flexible Portionierlösung für Mittelstand und Industrie.



Schnell – stark – flexibel:

Universalportionierer für Anwendungen von A–Z

Funktionsparameter

Gewichtsgenau portionieren:

- Zu portionierende Produkte: frische, angefrosthete, gefrorene Teilstücke, ohne und auch mit Knochen; vom Schwein, Rind, Kalb, Lamm und Pute.
- Zur wirtschaftlichen Herstellung von Minutensteaks, Steaks, Schnitzel, Rinderrouladen, Schweinekoteletts, Fleischwürfeln (Gulasch) u.v.m.

Rohlingsgröße (Formsatzdimension):

- Max. Teilstücklänge FP 240-6: 625 mm
- Max. Teilstücklänge FP 240-7: 750 mm

- **Formsatz:** In einen Formsatzring (Abb. 1 + 2) können unterschiedliche Einlegeformen eingelassen werden, passend zu den jeweils zu portionierenden Teilstücken. Dadurch lassen sich mit minimalen Rüstzeiten verschiedenste Produkte portionieren.



Schnittleistung:

- Min. Schnitte pro Minute: ca. 40
- Max. Schnitte pro Minute: ca. 240 (brutto)
- Scheibendicke: ca. 2 bis 80 mm

Ablageformen:

- Gefächert / gestapelt.   
- Gruppenkomplementierung zur Vervollständigung der Verpackungseinheit.



Aussortieren:

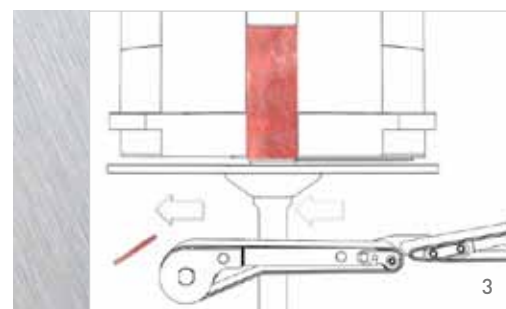
- Frischeschnitt am Anschnitt und/oder Endbeschnitt wird automatisch separat ausgetragen (Abb. 3).
- Eventuell anfallende An- und Abschnitte können z.B. in eine Kiste ausgetragen werden.

Gewichtsgenauigkeit & Egalisierungsgrad:

- Das Funktionsprinzip basiert auf dem volumetrischen Schneidverfahren, mit dem ein hoher Egalisierungsgrad erzielt wird, und erfüllt die Anforderungen von SB-Fleisch-Produkten bei hoher Schnittleistung.

Schnittqualität:

- Gleichmäßige Schnittstärke und optimales Schnittbild durch ziehenden Schnitt des speziellen MAJA-Messers.
- Gleichbleibende Scheibenform.





Linienkonzepte aus einer Hand: Portionieren – Sortieren – Fördern.

Unterschiedliche Standard-Portionierprogramme zur Auswahl:

■ “Best weight” - gewichtsoptimiertes Portionieren:

Da die erste Portion bereits das Zielgewicht erreicht (teilstück-abhängig), fällt pro Teilstück nur ein Reststück an. Somit wird bei hoher Gewichtsgenauigkeit und gleicher Portionsstärke auch maximale Ausbeute erzielt.

■ “Best yield” - ausbeuteoptimiertes Portionieren:

Hierbei werden die Portionen auf Scheibendicke geschnitten, in Annäherung an das Zielgewicht. Es entstehen keine Reststücke bei maximaler Ausbeute.

■ “Constant thickness” - Portionieren nach Schnittstärke (in Millimetern)

- Bei allen Portionierprogrammen besteht die Möglichkeit eines Frischeschnitts am Anfang und/oder am Ende des Teilstücks.
- Individuelle Portionierprogramme können hinterlegt und jederzeit vom Bediener wieder aufgerufen werden.

Kontinuierliche Fleischbeschickung:

- Ein rotierendes Kammersystem ermöglicht die kontinuierliche Fleischbeschickung, so dass der Schneidvorgang ohne Unterbrechung vorstatten geht und Nebenzeiten auf ein Minimum reduziert werden.
- Der Beschickungsvorgang erfolgt auf höchstem Sicherheitsniveau für den Bediener.

Gewichtsklassenwechsel:

- Die Gewichtsklassen lassen sich innerhalb von Sekunden durch den Bediener wechseln über die Benutzeroberfläche am Touchscreen.

Gewichtskorrektur:

- Gewichte können individuell und flexibel während des Schneidzyklus korrigiert werden.

Rüstzeiten:

- Produktwechsel in Sekunden, ohne Werkzeug.

Linienkonzepte:

- Linienkonzepte mit möglichst geringem Personalaufwand.
- Prozessfähig vorbereitet für Automation.



FP 240

Technische Daten

Typ	Platzbedarf / Stellfläche m ²	Breite der Maschine mm	Tiefe der Maschine mm	Höhe der Maschine (Transporthöhe Einlegeschacht abgeklappt) mm	Auslaufhöhe der Maschine mm	Elektrischer Anschluss kW 380-460V/50Hz/3Ph	Gewicht kg ca.
FP 240-6	1,9	997	1879	3125 (2100)	869	ca. 17	1500
FP 240-7	1,9	997	1879	3475 (2275)	869	ca. 17	1500

keine Druckluft erforderlich



Ausstattung & Merkmale



1

Maschinenausstattung:

- User-Identification: Modernste RFID-Technologie (Radio-Frequency-Identification) unter Verwendung von unterschiedlichen Benutzerschlüsseln (Chip Abb. 1) und Berechtigungsstufen.
- Modernste Servo-Antriebstechnik, kein Luftanschluss erforderlich.
- Display in IP69K - Touchscreen (Abb. 2).

Robuste und reinigungsfreundliche Bauweise im Hygienic Design:

- VA-Blechstärken bis max. 20 mm
- Abgeschrägte Flächen, damit Reinigungswasser optimal abtropfen kann.
- Alle verbauten Teile sind für den Lebensmittelbereich zugelassen.
- Alle Formsatzteile lassen sich zum Reinigen entnehmen.



2

Zubehör

- Der Fleischformsatz wird gemäß Kundenwunsch individuell auf die zu portionierenden Teilstücke angepasst.
- MAJA-Spezialmesser
- Fahrbarer Werkzeugwagen (Abb. 3) für Formsatzteile und Bänder zur sachgerechten Aufbewahrung u.a. während des Reinigungsprozesses.



3

Optionen

- **Zusätzliche Fleischformsätze** für weitere Teilstücke
- **MAJA-Spezialmesser für knochenhaltige Ware**
- **Tray-Transport und -Zusammenführung:** MAJA-Förderlinie MFL, geeignet für den Einsatz im Fleischwerk, zum Fleisch- und Tray-Transport zwischen MAJA FP 240, Checkweigher und Traysealer.
- **Wiegen:** Gewichtskontrolle per Hochleistungs-Checkweigher für nasse Produktionsbedingungen.
- **Flexible Verpackungslösungen**

FP 240 3 / 2018 DE
Änderungen vorbehalten.