

Découenneuses entièrement automatiques

BXM 434

BXM 554

BXM 754



DECOUENNER



MAJA[®]

**MAJA-Maschinenfabrik
Hermann Schill GmbH & Co. KG**
Tullastrasse 4
77694 Kehl-Goldscheuer
Germany
Tel: +49 (0) 78 54 - 184 - 0
Fax: +49 (0) 78 54 - 184 - 44
E-Mail: maja@maja.de
Internet: www.maja.de

**Succursale en France:
MAJA S.A.R.L.**
Espace Plein Sud 2, 12, rue des Hérons
67960 Entzheim
France
Tél: +33 (0)3.90.64.26.50
Fax: +33 (0)3.90.29.34.92
E-Mail: info-fr@maja.de
Internet: www.maja.fr

BXM 434/554/754 3 / 2010 F
Sous réserve de modifications

BXM

Détails techniques

Type	Largeur de coupe mm	Largeur avec levier d'ajustem. mm	Profondeur avec tapis horizontal mm	Hauteur de la machine mm	Puissance électrique kW 3AC/50Hz/400V	Poids kg
BXM 434	434	976	1915	1224	1,1	335
BXM 554	554	1096	1915	1224	1,1	370
BXM 754	754	1296	1915	1224	1,5	415

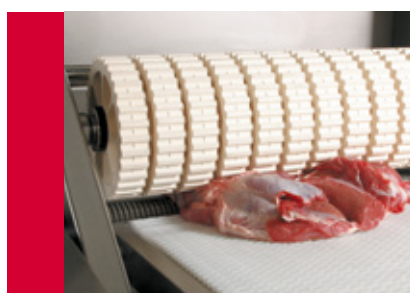


1

Les découenneuses universelles, types BXM, sont idéales pour le découennage industriel des pièces plates et hautes. Aucune disposition particulière pour le matériel à découenner ce qui permet d'intégrer facilement la BXM version standard ou version suspendue dans une ligne de découpe. Très bon acheminement vers et sous la lame grâce à l'abaissement du tapis d'alimentation et à un dispositif de pression spécial. Parfait découennage et / ou épiluchage de tous les morceaux, ex.: épaulé avec ou sans os, gorges coupées ou entières, jambon salé, séché à l'air ou fumé. Cette machine peut aussi répondre à vos multiples demandes telles que: solutions de découpe, dénervage de viande, épiluchage de poissons et volailles (nous consulter).



2



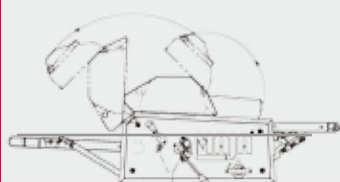
TECHNIQUE DE L'AVENIR

Equipement & caractéristiques

- Installation dans les salles de découpe, l'industrie de la viande et auprès des producteurs de kébab
- Sans châssis / carrosserie, ce qui permet de rajouter des chariots (image 2)
- Tapis d'alimentation à mailles "plastiques"; d'où une usure réduite
- Nettoyage et remplacement de la lame sans démontage du porte-lame. BXM 434 & 554: Fermeture à serrage pour le remplacement et l'ajustement rapide de la lame.
- Simplicité au niveau du montage et démontage des pièces à nettoyer, d'où une hygiène optimale (machine fermée en partie inférieure)

Options

- Support pour bacs standards "Europe" EII / E III (image 1)
- Tapis d'évacuation pour les couennes
- Version suspendue
- Rouleau compresseur à air



Version suspendue
sans châssis

MAJA®

DECOUENNER