

Maja: Schneller und noch effizienter entvliesen

Seit Maja 1977 die erste Entvliesmaschine als Serienprodukt auf den Markt brachte, hat sich viel verändert. Heute sind die Maschinen Hightech- Wunder, die ergonomisches und einfaches Arbeiten bieten.



Alle Infos zur Kombi-Maschine EVMsplit 5006 gibt es bei Laska

Die Entsehn- und Entvliesmaschine **EVMsplit 5006** der Maschinenfabrik Maja – erhältlich bei **Laska** – ist eine Kombi-Maschine, mit dee entseht,

entfettet und entvliest werden kann. Um das Entvliesen insbesondere größerer Teilstücke vom Rind und Kalb, aber auch vom Schwein und Lamm zu optimieren, verfügt sie über eine Transportwalze mit zwei unterschiedlichen Zahnmustern: Auf dem linken grobverzahnten Drittel können erst anhaften- des Fett und Sehnen entfernt werden. Über den rechten Bereich, der zwei Drittel der Transportwalzenoberfläche ausmacht, wird über die Feinverzahnung das Vlies entnommen.

Verbesserte Produkthygiene

Da sich die vorbereitende manuelle Entfernung von Sehnen und Fett nun mit dem Entvliesvorgang kombinieren lässt, geht die Bearbeitung schneller vonstatten. Dies spart nicht nur Zeit und Personal, da die gesamte Bearbeitung von einer einzigen Person durchgeführt werden kann, sondern der optimierte Ablauf verbessert auch die Produkthygiene.

Außerdem ermöglicht der Einsatz dieser Maschine ein extrem wirtschaftliches und ausbeuteorientiertes Arbeiten. Es wird vermieden, dass durch wiederholte Entfettungs- und Entsehnungsversuche mit einer ausschließlich feinverzahnten Entvliesmaschine auch wertvolles Magerfleisch entnommen wird. Denn Fleischreste am Vlies bringen in der Weiterverarbeitung sehr viel weniger Geld als am Teilstück, wo jedes Gramm zählt.

Es zahlt sich aus ...

Wie alle Entvliesmaschinen der EVM-Baureihe bietet auch die EVMsplit 5006 einen hohen Bedienkomfort dank ihres ergonomischen Maschinendesigns. Besonders praktisch ist die Tatsache, dass die Maschine keine seitlich angebrachten Einstellhebel hat. So kann sie beliebig und seitenunabhängig in Zerlegelinien integriert werden.

Auch das Handling des Messers ist auf die Bedürfnisse des Anwenders zugeschnitten. Zum Messerwechsel ist kein Servicepersonal erforderlich, denn es wird über einen Schnellspannverschluss fixiert. Der Messerhalter muss für Reinigungszwecke auch nicht ausgebaut werden, sondern bleibt in der Maschine und wird lediglich in Reinigungsstellung gebracht. Dies verhindert Verletzungen durch unsachgemäßes Handling.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at