



ESM 5550 / ESM 5550/1 / ESM 5800

Découenneuses / dégraisseuses manuelles

DECOUENNER

DEGRAISSER



Les avantages de la gamme ESM

- **Vaste gamme d'applications** comme simple découenneuse ou comme machine combinée pour découenner et dégraisser dans une seule opération.
- **La conception de la machine ergonomique** ainsi que les tables de travail spéciales permettent à tout moment un **résultat impeccable**.
- La technologie répond aux **exigences de l'industrie de la viande** permettant un **grand débit** et des **temps préparatoires minimales**.
- Construction **complètement hygiénique**.

MAJA
ENTREPRISE
DU GROUPE **marel**

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. Pour le traitement de grandes quantités de pièces rondes, la gamme ESM est le choix idéal. La version ESM 5550/1 permet de dégraisser en une seule opération - pour optimiser les processus !

Le principe de découennage ESM : Application flexible – travail confortable !

Domaines d'application

ESM 5550 : Découennage manuel (ouvert) des morceaux de porc ronds, par exemple épaule, jambon, jarret avec et sans os.

ESM 5550/1 : Découennage et dégraisage manuels des morceaux de porc ronds sans os, surtout d'épaule et de jambon.

ESM 5800 : Version large pour le découennage manuel (ouvert) des longes de porc avec et sans os, avec tapis spécial.

Equipement & caractéristiques

Conception de la machine ergonomique :

- La conception ergonomique permet un travail efficace, précis et avec un minimum d'effort pour obtenir à tout moment un résultat de découennage / dégraisage impeccable.
- La construction permet d'utiliser les bacs EII/EIII pour récupérer les couennes.
- Les bacs de couennes peuvent être retirés de la machine soit de devant, soit de derrière. Gain de flexibilité et intégration individuelle dans les lignes de découpe.
- Mise en route par pédale ergonomique plate pour plus de confort, sans surélever le pied de l'opérateur.

ESM 5550/1 : Processus de travail découennage / dégraisage optimisé :

- Grâce au porte-lame double, la couenne est en une seule fois retirée de la partie grasse de la viande. D'où un travail facilité et un rendement accru.
- La géométrie spéciale du porte-lame double permet un dégraisage confortable pour obtenir un résultat impeccable.
- La graisse et les couennes sortent séparément de la machine, donc économie d'une étape de travail.

Rouleau denté spécial :

- La géométrie spéciale des dents ainsi que leur agressivité permettent le traitement non seulement de couennes fraîches, mais aussi des couennes sèches et dures.

Changement rapide d'un produit à l'autre :

- Adaptation de la machine à un autre produit sans outils : Quelques gestes suffisent pour changer la table de travail (voir options).
- Grande flexibilité et application variable, par exemple intégration dans la ligne des épaules, mais aussi dans la ligne des jambons.



ESM 5550: Découennage manuel des pièces rondes (table standard droite)



ESM 5550/1: Mannelles à droite et à gauche pour régler l'épaisseur de la graisse



ESM 5800: Pour le découennage manuel des longes de porc.



Conception de la machine und équipement : Utilisation flexible et confort pour l'opérateur.

- **ESM 5550:** table de travail standard "droite"
- **ESM 5550/1:** tables "droite" et "ronde" incluses dans la livraison
- **ESM 5800:** table de travail standard "ronde"

Table évacuation à hauteur réglable :

- Adaptation flexible aux conditions individuelles de chaque ligne de découpe.

Ajustement de l'ouverture du porte-lame selon les normes de sécurité pour découenneuses EN 12355 :

- L'ajustement de l'épaisseur de la couenne à retirer se fait par une manette à positionner individuellement au choix sur la partie latérale droite ou gauche de la machine, pour une plus grande flexibilité.

Ajustement de la couche de graisse ESM 5550/1 :

- L'épaisseur de la graisse est réglable en continu à l'aide de deux manettes ergonomiques. Elle permettent l'adaptation flexible de la couche de graisse sur la partie gauche et droite du morceaux de viande selon sa forme anatomique individuelle. .
- La géométrie spéciale du porte-lame twin permet le dégraissage confortable pour obtenir à tout moment un résultat impeccable.

Préparation rapide :

- Simplicité au niveau du montage et démontage des pièces à nettoyer - quelques gestes suffisent, sans outils.

Construction hygiénique facilitant le nettoyage :

- Tous les éléments sont conformes avec les normes pour aliments.
- 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.

Standard de sécurité élevé :

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



Table évacuation à hauteur réglable



Construction hygiénique, facile à nettoyer



Type	Largeur de coupe mm	Largeur de la machine (manettes inclus) mm	Profondeur (selon table) mm	Hauteur de la machine mm	Puissance électrique kW 400V/50Hz/3AC	Poids kg
ESM 5550	554	1027	830 – 860	999	0,75	178
ESM 5550/1	554 / 530	1027	795 – 824	ca. 1210	0,75	198
ESM 5800	800	1273	795 – 834	1021 – 1048	0,75	249



Option: table de travail ronde



Option: table de travail courte



Option: Estrade opérateur avec trois niveaux d'hauteur

Equipement & caractéristiques

Manutention facile et sûre du porte-couteau de découpage :

- Nettoyage et remplacement du couteau sans démontage du porte-couteau. 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 dénervage : Cela réduit également les frais d'entretien ainsi que les risques de blessures du personnel.

ESM 5550 : Remplacement rapide et facile du couteau découpage :

- Par fermeture à serrage, sans outils.
- Risque de blessures réduits car les couteaux peuvent être démontés après le travail sans outils.

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

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

Accessoires & options

- **Tables de travail spéciales pour faciliter la manutention des pièces :**
 - 1) Table ronde pour jambons et épaules désossés
 - 2) Table courte pour jambon et épaule avec os; seulement pour ESM 5550.
- **Maschine avec tapis d'évacuation intégré pour couennes :**
Permettant l'évacuation automatique des couennes retirées.
- **Deux versions d'estrade opérateur :**
 - 1) Estrade simple permettant l'adaptation de l'hauteur de travail à la ligne de découpe. Pour le nettoyage, l'estrade peut être basculée et bloquée.
 - 2) Estrade réglable en hauteur à 3 niveaux permettant l'adaptation de l'hauteur de travail à la taille de l'opérateur pour un travail plus confortable et ergonomique.