



EVMsplit 5006

Machine combinée pour retirer les tendons et les membranes

DÉNERVER



Les avantages de la EVMsplit 5006

- **Utilisation polyvalente** grâce au rouleau denté avec deux sortes de dents pour retirer la graisse, les tendons et les membranes.
- **Optimisation des processus et gain de temps.**
- **Augmentations du rendement** car les couches de graisses et les tendons sont retirés d'une manière nette, sans endommager la surface du produit.
- Machine utilisée au quotidien dans les salles de découpe : **permettant un grand débit**, ne demandant qu'un temps minimal de préparation et mise en route.

MAJA[®]

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

La machine combinée *EVMsplit* 5006 : Utilisation polyvalente pour optimiser les processus.

Domaines d'applications

Pour retirer les membranes, les tendons et couches de graisse moyennes des gros morceaux de boeuf, veau, porc et agneau.

Equipement & caractéristiques

Optimisation des processus grâce au rouleau denté spécial avec deux sortes de dents :

- Une seule machine permet de retirer les couches de graisses moyennes, les tendons ainsi que les membranes.
- Le rouleau denté a deux sortes de dents:
1/3 du rouleau avec grosses dents pour graisse et tendons.
2/3 du rouleau avec dents fines pour membranes et nerfs.
- L'enlèvement préparatoire des tendons et couches de graisse sont ainsi combinés avec le processus de retrait des membranes, permettant un gain de temps considérable et une meilleure finition du produit.
- Augmentation du rendement car l'opérateur a à sa disposition une grosse denture adaptée aux tendons et à la graisse.
- Economie de personnel, car toutes les étapes peuvent être exécutées par un seul opérateur.
- Rentabilité accrue – une machine pour trois applications.

Conception de la machine :

- La conception ergonomique permet un travail efficace, précis et avec un minimum d'effort pour obtenir à tout moment un excellent résultat de dénervation.
- La *EVMsplit* 5006 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.
- Avec étagère intermédiaire pour une position surélevée du bac de réception des membrane, de la graisse et des tendons.
- Il y a suffisamment de place pour mettre les bacs «EII» en travers.
- Mise en route par pédale ergonomique plate pour plus de confort sans surélever le pied de l'opérateur.





FLASHCODE : plus
d'infos et vidéos
EVMsplit 4006

Conception de la machine et équipement : Performante et orientée aux besoins 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.
- Pour assurer un résultat constant de dénervage, le rouleau denté est nettoyé par air comprimé.
- 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.
- Le support des buses se relève dans une position spécifique prévu 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 facilitant le remplacement du couteau :

- Remplacement et ajustement du couteau facile au bout de quelques secondes, 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 les frais d'entretien ainsi que les risques de blessures du personnel.
- Remplacement du couteau sans besoin de faire appel au personnel de maintenance.

MAJA[®]

EVMsplit 5006

Données techniques

Type	Largeur de coupe mm	Largeur de la machine mm	Profondeur mm	Hauteur de la machine mm	Puissance électrique kW 3AC/400V/50Hz	Poids kg
EVMsplit 5006	554	946	760	1005	0,55	215

Raccordement à air comprimé 3/8", raccord rapide

Equipement & caractéristiques



Standard de sécurité élevé :

- Selon la norme C.E. 12355 pour découpeuses et dénerveuses.

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.

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.



EVMsplit 8 / 2018 FR
Sous réserve de modifications.