



ESB 4434/1 GV

Peladora automática para aves

PELAR AVES



Las ventajas de la ESB 4434/1 GV

- Para un pelado perfecto de piezas de aves con un **rendimiento excelente**.
- **Uso versátil**, para retirar la piel de partes diferentes de pollo y pavo, provenientes tanto de **refrigeración seca o húmeda**.
- **Proceso de pelado suave**, sin daños a las piezas de aves delicadas y a la piel para obtener un **incremento en la calidad del producto**.
- **Máxima seguridad del operario** mediante un pelado automático a través de la cinta transportadora de entrada.

MAJA[®]

Desde hace más de 60 años, MAJA ha desarrollado, producido y distribuido máquinas descortezadoras y desveladoras de alta calidad, para los requerimientos de las carnicerías y procesadores de carne industrial. El objetivo de MAJA es suministrar soluciones prácticas orientadas a ayudar a las compañías procesadoras de carne a optimizar al máximo los procesos de producción. Las máquinas de pelado de aves deben ser capaces de retirar la piel por completo de piezas sin dañar la carne. La MAJA ESB 4434/1 GV es la solución ideal para todas las piezas de aves.



Código QR: para más detalles y videos ESB 4434/1 GV

El principio del pelado de la ESB 4434/1 GV: Máximo rendimiento – proceso suave!

Concepto de máquina y equipos: Sencillos, seguros y fáciles de usar.

Aplicación versátil

Para el pelado automático de piezas frescas de aves provenientes de refrigeración húmeda o seca, por ejemplo: Pechugas de pollo, carcasas de pollo (con huesos), contramuslos de pollo, muslos de pollo, cuartos traseros, así como pechugas de pavo.

Equipos y características

La tecnología de pelado MAJA permite un máximo rendimiento:

- La combinación del rodillo de arrastre con forma dentada especial, la unidad de presión flexible, el soporte de cuchilla y la cuchilla de pelado de aves permiten un máximo rendimiento. La piel se retira siempre de una manera limpia sin restos de carne. Por lo tanto, aumento de los beneficios.

Proceso suave para una excelente calidad del producto:

- La forma especial del rodillo dentado ha sido desarrollada para alcanzar el mejor resultado disponible de pelado sin dañar ni la carne de pollo ni la piel retirada, la cual puede ser vendida a un precio mayor.

Manejo del producto por ajuste de la presión individual:

- El operario puede elegir entre dos niveles de altura de la unidad de presión, con la posibilidad de un ajuste fino.
- Además, la unidad de presión ajusta la presión a la altura individual del producto, asegurando la presión perfecta para cada tipo de producto.



Pelado de muslos de pollo (flipwheel).



Pelado de muslos de pollo.



Muslo de pollo pelado!

Sin daños en la piel extraída:

- El soporte de cuchilla ayuda a mantener la piel intacta, para que así pueda ser utilizada en procesos posteriores.

Sin daños en la carne:

- Las cuchillas de pelado de aves MAJA son utilizadas para evitar daños a la carne.
- Tiene una larga vida útil, de hasta varios meses.

Alimentación de producto constante:

- Un módulo rotativo entre la cinta transportadora de alimentación y el rodillo dentado ayuda al transporte de las piezas de aves al proceso de pelado de manera óptima y garantiza la perfecta alimentación del producto a la cuchilla.

Limpieza permanente sin agua del rodillo de transporte para unos resultados de pelado perfectos:

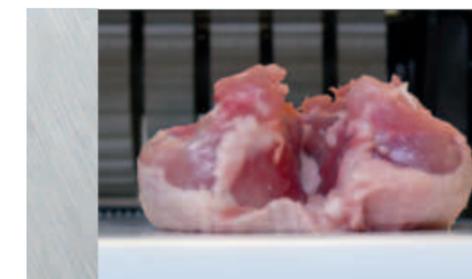
- El rodillo de transporte es limpiado constantemente de restos de piel mediante aire comprimido.
- Ya que no se utiliza el agua para la limpieza, las pieles son adecuadas para procesos secundarios como una fuente de ingresos adicional.

Integración en líneas de procesado:

- La ESB 4434/1 GV puede utilizarse además de como equipo único, para ser integrados en líneas de procesado de aves.

Dos velocidades a elección del usuario:

- Para un pelado muy suave con velocidad reducida o una velocidad más alta para un mayor rendimiento.



Pelado de pechuga de pollo.



Pelado de pechugas de pavo.



MAJA[®]

ESB 4434/1 GV

Datos técnicos

Modelo	Ancho de corte mm	Anchura de máquina con palancas de ajuste mm	Profundidad de máquina con cintas horizontales mm	Altura de la máquina mm	Potencia necesaria kW 400V/50Hz/3AC	Consumo de aire l/min. con 6 bar	Peso kg
ESB 4434 GV	434	853	1687 - 1757	1242	0,55 / 0,88	aprox. 280	290

Conexión aire comprimido 3/8"



Equipos y características

Estándar de alta seguridad:

- Máquina de pelado MAJA de acuerdo con las regulaciones actuales CE.
- Esta gama de máquinas está etiquetada con el sello de aprobación por seguridad GS, probada por el reconocido organismo Alemán BGN (German Accident prevention & Insurance Association).

Diseño de máquina higiénico:

- Todas las partes de la máquina en contacto con la carne pueden ser retiradas sin el uso de herramientas, también la cinta transportadora de entrada.
- El agua de limpieza puede resbalar fácilmente por las superficies biseladas, por lo tanto no quedan residuos de agua, suciedad o agentes de limpieza.
- Todas las partes de la máquina están fabricadas con material de seguridad alimentaria.
- Para asegurarnos que se utiliza aire comprimido limpio para la limpieza del rodillo dentado, la máquina está equipada con un sistema de filtros. Se compone de un prefiltro y un microfiltro. Asegura que sólo aire limpio entre en contacto con el producto, lo cual tiene efectos positivos en la higiene del producto y su vida útil.

Calidad MAJA para ciclos de durabilidad y larga vida:

- Bastidor fabricado con planchas de acero inoxidable de 2 a 10mm; proporcionando una sólida construcción para mantener el valor de la máquina.

Accesorios & opciones

Rodillo de presión con aire:

- Para el pelado suave de piezas delicadas sin huesos, por ejemplo filete de pechuga. (fig. 1)

Flipwheel:

- Rodillo de presión con forma de paleta para la descarga suave de los productos, tales como muslos completos de pollo. (fig. 2)



Fig 1: Rodillo de presión con aire



Fig 2: Flipwheel

ESB 4434/1 GV 4 / 2018 ES
A reserva de modificaciones.