



ESM 5550

マニュアル厚皮剥き・脂削ぎスキンナー

DERINDING (厚い皮剥き)

DEFATTING (脂削ぎ)



ESM5550 の優位点

- 人間工学に基づく理想的な設計 安定し最善の処理結果を追求
- 多様な使用用途 厚い皮の除去・脂削ぎまたはその両方を同時に処理
- 最大限の処理能力と組立時間の短縮を実現
- 衛生面を熟慮した最新設計

MAJA[®]

MAJA社は創業以来60年に渡り食肉解体業者様や食肉加工業者様の様々な要望に応えるべく、高品質な機械の生産・供給を続けてまいりました。皮剥き・脂削ぎ機械は多くの食肉加工業者様にとって必要不可欠な加工機械です。本機械はお客様へ今まで以上の作業効率並びに生産性の向上をもたらすべく開発いたしました。

作業効率の追求と生産性向上をめざして： 多種多様な使い道と使いやすさをご提供します

様々な用途：

主に豚肉の様々な部位の皮剥き・脂削ぎに対応。
コンベア式では作業不可能な原料を処理するマニュアル(手で原料肉を持ち作業する)スキナーです。

概要と特徴：

取扱いと作業のしやすさを追求した独自設計：

- 人間工学に基づき設計された最新鋭のデザインは、今まで以上の効率性、正確で労力を極力削減した作業を実現。
- 皮むきされた原料はもとより、排出される皮・脂も取り出し易くなっております。
- 稼働用フットペダルは踏みやすい位置・形状を考慮し設計。

ESM5550専用に設計された歯付ローラー：

- 歯付ローラーはマージャ社60年の経験に基づき 形状・歯数を選定し製作されています。フレッシュな原料だけでなく、保管され乾燥した皮面も安定した皮剥き処理が可能。

素早く・簡単に変更可能なフィードテーブル：

- 使いやすさを追求し処理する部位にあわせた3種類のフィードテーブルを用意。用途に合わせ簡単・素早くテーブル交換が可能です。
- ライン設計に合わせた機械選定・仕様変更も容易に行え、ライン変更が生じても迅速に対応できます。



フラットテーブル(標準仕様)：
バラや脱骨された部位



ラウンドテーブル:豚コース他



ショートテーブル:肩やモモ他

機械のコンセプトと特徴:

使いやすく、安全な作業のために

ナイフの交換・調整も簡単:

- 工具いらすのクイックロック構造。

扱いやすく安全な構造のナイフホルダー:

- 清掃作業やナイフ交換時にナイフホルダーを取外す必要がありません。機械に取り付けられた状態で清掃位置へと移動するだけです。
- 優位点:ナイフホルダーが取外しできると落下や怪我の要因となります。常に機械内部に固定されることにより、部品損傷や怪我を予防できます。
- 除去する皮・脂の厚み調整はサイドパネルのレバーで容易に変更可能。

高い安全基準をクリア:

- EULegulationの皮剥き機械向け安全基準であるEN12355に準拠し設計されています。また本機械はドイツ国内の認証機関であるBGNによる安全テストにより承認されています。

洗浄を容易にし衛生面を考慮した設計:

- 全ての構成部品は食品機械に適した材料を使用し製造されています。
- 両サイド及び下部フレームにV型のエッジを採用し、洗浄水の流れを考慮。
- 機械下部の平らな面を排し、残滓の残りを軽減。

堅牢で長期間の使用を想定したMAJA品質:

- フレーム各部分は2~10mmのステンレスを採用。強固で歪みの出づらい構造です。

オプション (アクセサリ):

皮と脂を同時に削ぎ取る2ブレードシステム

- 2ブレードシステムを取付けることにより、皮と脂を一度の処理で同時に削ぎ取れます。削ぎ取る脂の厚みも両サイドのハンドルで簡単設定。

作業用プラットフォーム

- 作業者の体格に合わせ3段階で調整が可能なプラットフォーム。



高さ調整可能なアウトテーブル



V型ドリップエッジ



2ブレードシステム(オプション)



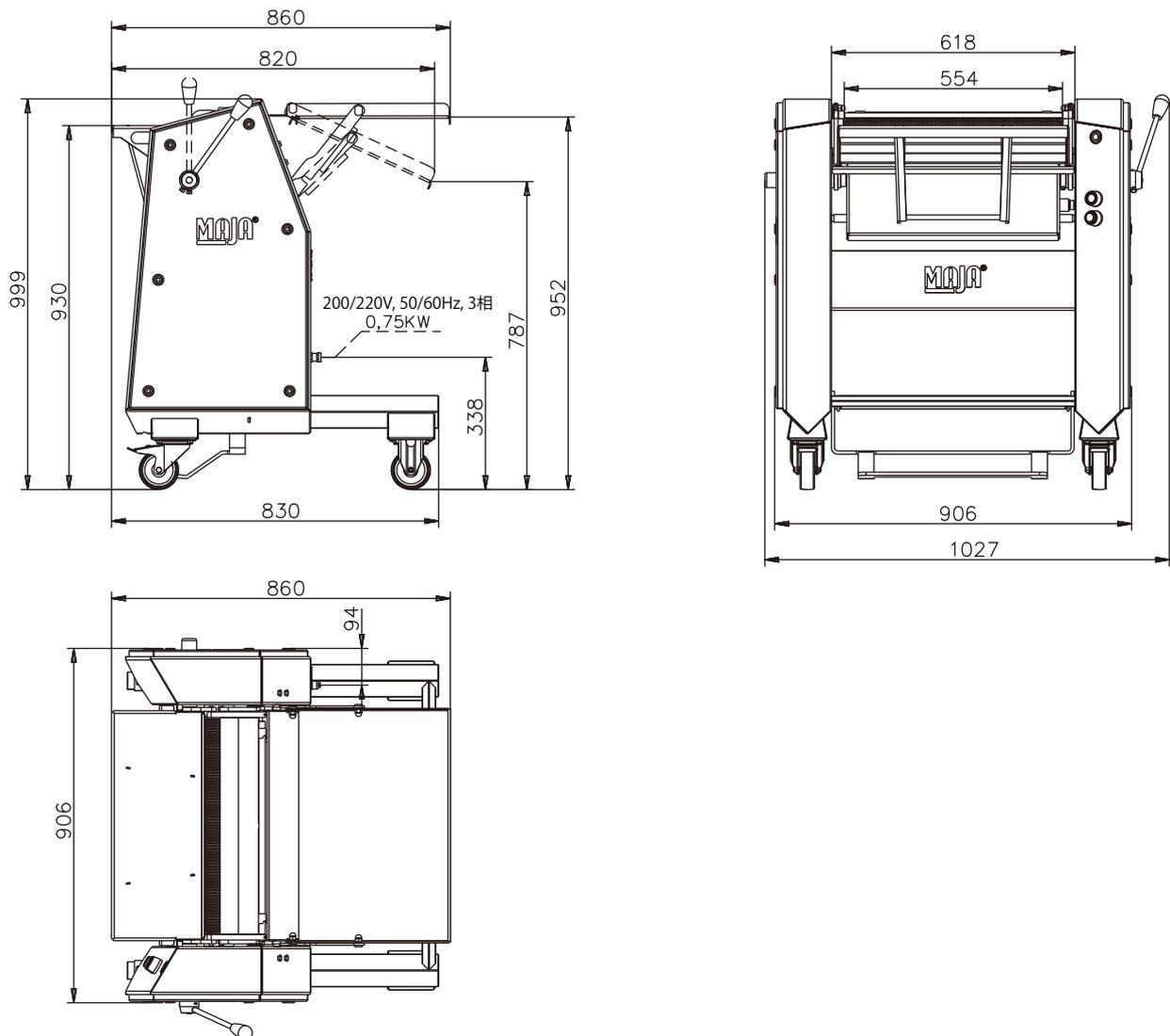
3段階の高さ調整が可能なプラットフォーム



テクニカルデータ

機種	カット幅 mm	機械幅 mm	機械長さ mm (取付けテーブルで変動)	機械高さ mm	モーター容量 200/220V、50/60Hz、3相 kW	機械重量 kg
ESM 5550	554	1027	830 - 860	999	0.75	178

外寸図：



東亜交易株式会社

〒167-0051 東京都杉並区荻窪4-29-10 中田第2ビル
 TEL: 03(3220)2411 FAX: 03(3220)2424
 URL: <http://toa-koeki.co.jp>

MAJA[®]