

Vollautomatische
Bandentschwartungsmaschinen

BXM 434

BXM 554

BXM 754



ENTSCHWARTEN



MAJA[®]

BXM

Technische Daten

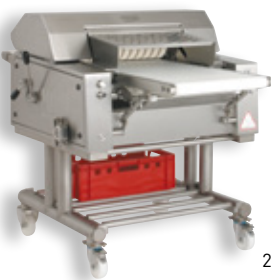
Type	Schnittbreite mm	Breite der Maschine mit Bedienhebel mm	Tiefe der Maschine mit waagrechttem Band mm	Höhe der Maschine mm	Elektrischer Anschluss kW 3AC/50Hz/400V	Gewicht kg
BXM 434	434	976	1915	1224	1,1	335
BXM 554	554	1096	1915	1224	1,1	370
BXM 754	754	1296	1915	1224	1,5	415



1

Als Universal-Entschwarter für mittelständische Fleischverarbeiter, Industriebetriebe, Kebab-Produzenten eignet sich die BXM zum Entschwarten von hohen und flachen Teilstücken. Das zu entschwartende Material braucht beim Auflegen nicht ausgerichtet werden. Durch automatisches Absenken des Zufuhrbandes in Verbindung mit der speziellen Andrückvorrichtung wird das Teilstück optimal unter die Klinge eingezogen. Sämtliche Teilstücke lassen sich perfekt entschwarten, so z. B. auch Schweineschulter ohne Knochen, Schweinebacken mit und ohne Einschnitt, gesalzener, luftgetrockneter und geräucherter Schinken.

Die BXM-Serie ist in den Schnittbreiten 434, 554 und 754 mm erhältlich.



2

TECHNIK FÜR DIE ZUKUNFT

Ausstattung & Merkmale

	BXM 434	BXM 554	BXM 754
Kein Ausbau des Messerhalters zum Wechseln des Messers und zur Reinigung	Standard	Standard	Standard
Messer-Schnellspanverschluss	Standard	Standard	---
Untergestell passend für Rollis (1)	Standard	Standard	Standard
Kübelauflage für E-Kisten (2)	Option	Option	Option
Sonder-Untergestell passend für Kutterwagen	Option	Option	Standard
Erhöhte Ausführung auf C-Säule (3)	Option	Option	Option
Zufuhr über verschleißarmes Kunststoffgliederverband, ideal bei sehr kalten, harten Schwarten	Standard	Standard	Standard
Separates seitliches Austragungsband, z. B. KAB 270 für Schwarten (mit Sonderuntergestell)	Option	Option	Option
Luftdruckwalze für empfindliche Produkte	Option	Option	Option



Erhöhte Ausführung auf C-Säule

3

