



SKINNY II

Band-Entschwartungsmaschine

ENTSCHWARTEN



Die Vorzüge der SKINNY II

- **Eine Maschine zum Entschwarten aller Teilstücke:** Automatischer Bandbetrieb und auch manueller (offener) Betrieb für **höchste Flexibilität**.
- **Hohe Bediener-sicherheit** beim Abschwarten flacher Teilstücke über das Zuführband.
- **Kürzeste Umrüstzeiten** von Automatikbetrieb auf manuellen Betrieb.
- Optimales Ergebnis: Sauberes Entfernen der Schwarte ohne Rückstände steigert die **Ausbeute** und bringt mehr **Gewinn**.

MAJA
PART OF **marel**

Als kleinste Band-Entschwärtungsmaschine im MAJA-Programm ist die SKINNY II das ideale Einstiegsmodell für das Handwerk. Sie entspricht den EU-Normen in Sachen Hygiene und Sicherheit und ist universell einsetzbar: Im Bandbetrieb eignet sich die Skinny II zum automatischen Entschwarten aller flacher Teilstücke. Für die manuelle Bearbeitung runder Teilstücke – wie Schulter, Schinken und Eisbein – kann sie auch im offenen Betrieb eingesetzt werden.

Band-Entschwärtungsmaschine SKINNY II: Perfekter Partner für das Fleisch-Handwerk.

Anwendungsgebiete

Breites Anwendungsgebiet:

- Zum Entschwarten sämtlicher frischer Teilstücke vom Schwein, z. B. Schweinebauch / Wamme, Rücken- und Nackenspeck, Backe, Schulter- und Schinkendeckel, sowie runde Teilstücke aus Schulter und Hinterschinken, ohne Knochen.
- Universeller Einsatz: eine Maschine für alle Entschwärtungsanwendungen.
- Im Automatikbetrieb erlaubt das Zuführband das kraft- und zeitsparende und vor allem sichere Entschwarten flacher Teilstücke, gemäß geltender EU-Richtlinie, so dass auch kleine Handwerksbetriebe die geforderten Sicherheitsvorschriften erfüllen können.
- Im offenen Betrieb lassen sich auf dem einfach einzuhängenden Arbeitstisch auch große und runde Teilstücke manuell entschwarten.



Ausstattung & Merkmale

Einfacher Maschinenaufbau – einfache Bedienung:

- Robuster indirekter ON/OFF-Schalter (Taster) aus Edelstahl.
- Walzantrieb bzw. Ingangsetzen des Entschwärtungsvorgangs per Fußpedal mit flacher Auftrittfläche für angenehmes und ermüdungsfreies Arbeiten.
- Die Maschine lässt sich innerhalb kürzester Zeit ohne Werkzeug vom Automatikbetrieb auf manuellen Betrieb umrüsten.
- Die zweigeteilte Haube kann bequem hochgeklappt werden für mehr Bewegungsfreiheit beim offenen Entschwarten. Bei Bedarf kann die Haube mit wenigen Handgriffen auch komplett abgenommen werden.

Maschinenkonzept und Ausstattung: Einfach, sicher, anwenderorientiert.

Optimales Entschwartungsergebnis:

- Die Schwarte wird optimal abgenommen. Es verbleiben so gut wie keine Schwartenreste am Produkt, wodurch zeitintensive Nacharbeit entfällt.
- Die abgenommene Schwarte ist frei von Fett/Fleisch, was die Ausbeute steigert und mehr Gewinn bringt.

Individuelle Schwartenstärkeneinstellung:

- Die Schwartenstärke kann über einen seitlichen Hebel individuell und stufenlos eingestellt werden.
- Schnelle Anpassung an unterschiedliche Teilstücke oder Produkthanforderungen.
- Präzises Entschwartungsergebnis, hohe Produktqualität.

Praktischer Messerhalter:

- Ausbau des Messerhalters ohne Werkzeug. Dadurch Zeitersparnis beim Messerwechsel und der Reinigung.

Permanente Zahnwalzenreinigung:

- Kontinuierliche Reinigung der Zahnwalze per Abstreiferkamm für ein dauerhaft gutes Entschwartungsergebnis, ohne Unterbrechung des Arbeitsablaufs für die Befreiung der Zahnwalze von Schwarten-/Fettpartikeln.

Flexible Aufstellung:

- Die SKINNY II ist mit Lenk- und Bockrollen ausgestattet und dadurch bequem zu platzieren.
- Platzersparnis durch geringe Stellfläche.



SKINNY II

Technische Daten

Typ	Schnittbreite mm	Breite der Maschine mit Einstellhebel mm	Tiefe der Maschine mit Rutschblech mm	Höhe der Maschine (Haube geschlossen) mm	Elektrischer Anschluss kW 400V/50Hz/3Ph	Gewicht kg
Skinny II	434	839	1353	1211	0,55	190



Ausstattung & Merkmale

Hoher Sicherheitsstandard:

- Die Maschine entspricht den derzeit geltenden EU-Richtlinien und der Europäischen Norm EN 12355 für Entschwartzungs- und Entvliesmaschinen.
- Der Maschinentyp ist von der BGN (Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel & Gastgewerbe) in Deutschland abgenommen und trägt das GS-Zeichen für geprüfte Sicherheit.

Hygienische Bauweise im Hygienic Design:

- Schnelle und einfache Reinigung erlaubt optimale Maschinenhygiene, denn die zu reinigenden Maschinenteile sind mit wenigen Handgriffen und ohne Werkzeug zu entnehmen. Dadurch Zeitersparnis und hohe Betriebssicherheit.
- Abgeschrägte Flächen lassen Reinigungswasser optimal abfließen (z. B. Abdeckhaube mit Neigung).
- Eingelassene und abgedichtete Seitenteile verhindern Schmutzansammlungen in den Seitenteilen.
- Komplett geschlossenes Motorgehäuse schützt den Motor vor Spritzwasser und Verschmutzungen.
- Komplett nahtlose Verarbeitung und Verzicht auf aufgesetzte Schrauben, dadurch gute Reinigungsmöglichkeit.
- Alle verbauten Teile sind für den Lebensmittelbereich zugelassen.

MAJA-Qualität für Stabilität und Langlebigkeit:

- Gehäuse aus 2 – 10 mm Edelstahl, dadurch ausgezeichnete Stabilität, Langlebigkeit und Wertbeständigkeit.
- Einsatz robuster Bauteile mit einer hohen Lebensdauer für geringe Wartungs- und Folgekosten.



SKINNY II 4 / 2019 DE
Änderungen vorbehalten.