



## الجودة في فصل اللحم عن العظم

شركة ليما مختصة في تصنيع ماكينات فصل العظم عن اللحم، و ماكينات نزع العظم وماكينات نزع الاعصاب من كافة اللحوم الحمراء و البيضاء.

ان 20 نموذجا قد حاز على براءة اختراع و قد حرصت الشركة على توفير ماكيناتها من كافة النماذج بطاقات انتاجية مختلفة كي تتناسب مع احتياجات زبائنها حيث تتراوح الطاقة الانتاجية من 200-12000 كغم/ساعة ويمكن للزبون شراء ماكينة واحدة او خط انتاج كامل.

نظام "S" Separators (MSM) يعطي لحم ذو الياف جيدة اللحم.  
نظام "D" Deboners يعطي لحم مفروم خالي من العظم.  
نظام "DS" Deboners يعطي لحم ذو جودة عالية.  
نظام "DD" Desinewers يعطي لحم منزوع الاعصاب.

ومن مميزاتها:

- عمليات الانتاج المتواصل.
- صحية
- لا تحتاج لاي ماكينة طحن المواد الخام قبل تزويد الماكينات بالمواد الخام لعملية الفصل.
- ترتفع درجة حرارة المنتج بشكل ضئيل جدا.
- سهولة الاستعمال و التشغيل و سرعة التنظيف والتعقيم.
- سهولة الصيانة.

نتيجة التصميم المتميز: يعالج المنتج الخام بلطف بالضغط الخفيف عليه، كما ان سرعة الدوران المنخفضة للحلزون تضمن ارتفاع درجة الحرارة بشكل بطيء جدا و هذا يضمن انتاج لحوم عالية الجودة ذات الياف مثالية لعمليات الانتاج اللاحقة. كما ان عملية تعديل مقدار ضغط الحلزون يسمح باعطاء منتج عالي الجودة و بنسب عالية، كما ان النظام المغلق يسمح بنقل اللحم المفصول خلال انابيب بدون الحاجة الى مضخة اضافية.

ان تصميم الماكينات يسمح بالوصول الى كافة الاجزاء بنسبة 100% من اجل عملية التنظيف و التعقيم و التي تتم بسهولة و سرعة، علاوة على ذلك، يمكن ان تزود جميع النماذج بمنضدة تفكيك خاصة لوضع اجزاء الماكينة عليها بعد عملية الغسيل من اجل تجفيف و حفظ القطع بالشكل السليم الى ان يتم استخدامها من جديد.

LIMA S.A.S.  
456, rout de Rosporden – Z.I. Guelen  
29000 QUIMPER  
FRANCE  
Tel: + 33 298 948 968  
Fax: + 33 298 948 969

[lima@lima-france.com](mailto:lima@lima-france.com)  
[www.lima-france.com](http://www.lima-france.com)