



GAMME OSSO BUCCO

OSSO BUCCO

MOB02



DESCRIPTION :

Machine permettant la découpe des pilons de dinde ou des cuisses de canard avec os à l'aide de guillotines (découpe type feuille). Elle présente un plateau rotatif composé d'empreintes destinées à accueillir les pilons, qui une fois tranchés, sont évacués sur un tapis. Le tarse est isolé des morceaux conformes au moment de la coupe.

AVANTAGES :

Machine flexible avec possibilité d'avoir plusieurs jeux d'empreintes, les systèmes de coupe étant ajustables. Le tarse est éliminé automatiquement.

Cadence maximale: 1000 pilons ou cuisses/heure

Ergonomie de poste optimisant les gestes et déplacements des opérateurs. Possibilité d'adaptation du matériel en fonction des spécificités du client. Facilité de nettoyage liée à une conception prenant en compte les contraintes agro-alimentaires. Respect des normes de sécurité. Un écran tactile facilite la communication homme/machine avec une interface très intuitive équipée d'une aide au dépannage. Cadence ajustable.



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES :

Energie : commande électrique et puissance pneumatique et électrique.

Encombrement au sol : 2100 x 1800mm

Matériaux : acier inoxydable et polymères

Ce matériel est conforme aux directives et règlements suivants :

Contact alimentaire : EC1935/2004

Bonnes pratiques de fabrication : EC2023/2006

Machines : EC2006/42

CEM : EC 2004/108

Vidéo YouTube

Cet imprimé n'est pas contractuel. Dans un souci d'apporter de constantes améliorations sur notre matériel, nous nous réservons le droit de le modifier à tout moment sans préavis.

EMSENS SAS
ZA du Parc
42490 FRAISSES
FRANCE

Tél. : +33 (0)4 77 56 03 78
Fax. : +33 (0)4 77 56 80 51
E-Mail : info@emsens.com
Web: www.emsens.com

Export :
Baptiste MATHULIN
baptiste@emsens.com

Responsable France :
Christophe MARGOT
c.margot@emsens.com