



GAMME CUBES / LARDONS / FRITES / TIMBRES

MDL01

MDL01

DESCRIPTION :

Machine pour découper les lardons de poitrine de porc à une température de l'ordre de -12°C ($\pm 5^{\circ}\text{C}$ en fonction de la concentration en sel).

La capacité de chargement de la machine est de 700 x 300 x 120mm, tolérant ainsi les poitrines fortement déformées.

La poitrine est conformée en un bloc de largeur 210mm puis est poussée au travers d'un disque de coupe bi dimensionnel réalisant des lardons de 4 à 11mm de section selon l'outillage choisi.

Cette machine permet également la découpe de timbres (20mm x 2mm par exemple).

AVANTAGES :

Cette machine présente une très bonne qualité de coupe, devenue LA référence sur le marché du lardon. Elle intègre une presse hydraulique permettant le passage de poitrines avec une déformation maximale de 120mm.

Système de coupe breveté EMSENS avec 4 outillages de coupe par disque (6 en option).

La MDL01 est un outil industriel à forte productivité qui permet de découper plus de 1500kg/h de lardon (sur une base de poitrine de 3.0kg à 3.5kg).

Evacuation des produits à l'aide d'un tapis vibrant.

Tri automatique des fausses coupes et déchets et évacuation par tapis à bandes.

Ergonomie du poste de chargement optimisant les gestes et déplacements des opérateurs.

Facilité de nettoyage liée à une conception prenant en compte les contraintes agro-alimentaires.

Un écran tactile facilite la communication homme/machine avec une interface très intuitive équipée d'une aide au dépannage.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES :

Productivité : 1500 kg/h pour des poitrines comprises en 3.00kg et 3.50kg (temps de cycle de l'ordre de 7.8 secondes pour fabrication de lardons 8 x 8, soit environ 8 poitrines à la minute avec le disque 4 coupes).

Capacité de chargement : 700 x 300 x 120

Respect des normes hygiène **EHEDG**

Energie : commande électrique ; puissance hydraulique, pneumatique et électrique.

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

Voir la 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 **Export :**
Fax. : +33 (0)4 77 56 80 51
E-Mail : info@emsens.com
Web: www.emsens.com

Baptiste MATHULIN
baptiste@emsens.com

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