

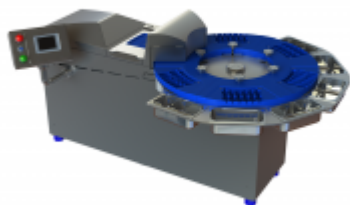


GAMME BROCHETTES

TRADITIONNELLE EMBROCHAGE AUTOMATIQUE

TPC01

DESCRIPTION



Machine conçue autour d'un plateau rotatif sur lequel sont positionnés 6 alvéoles amovibles sans outillage. Chaque alvéole permet la production de 4 à 6 brochettes en simultané.

Différentes catégories d'aliments peuvent être envisagées telles que les viandes, poissons, légumes, fruits et autres produits élaborés.

Les ingrédients sont préparés, potentiellement découpés puis positionnés manuellement dans l'empreinte faite sur-mesure.

A chaque rotation de 60° du plateau, la machine embroche les brochettes d'une alvéole, pendant que les opérateurs remplissent les autres.

L'étude de l'empreinte est personnalisée : elle est spécifique à votre produit et à votre machine.

AVANTAGES

Les brochettes fabriquées ont un aspect identique à celles faites à la main.

le manche des brochettes n'est pas souillé par les marinades grâce à un embrochage horizontal automatique.

Facilité de démontage et nettoyage des alvéoles.

Grande rapidité pour changer l'alvéole sans outils ce qui permet de passer d'un type de brochettes ou d'une marinade à une autre très rapidement

Grande diversité de configuration : Piques drapeau ou rondes, sélection manuelle ou automatique.

Ergonomie de poste optimisant les gestes et déplacements des opérateurs.

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

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

Cadence ajustable.



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Productivité maximale de la machine : **800 cycles/heure.**

Un cycle correspond au passage d'une alvéole devant l'unité d'embrochage et permet donc la production simultanée de 4 à 6 brochettes.

Le nombre d'empreintes sera défini en fonction de la taille et complexité de la brochette à produire.



Energie : commande électrique, puissance électrique et pneumatique

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

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