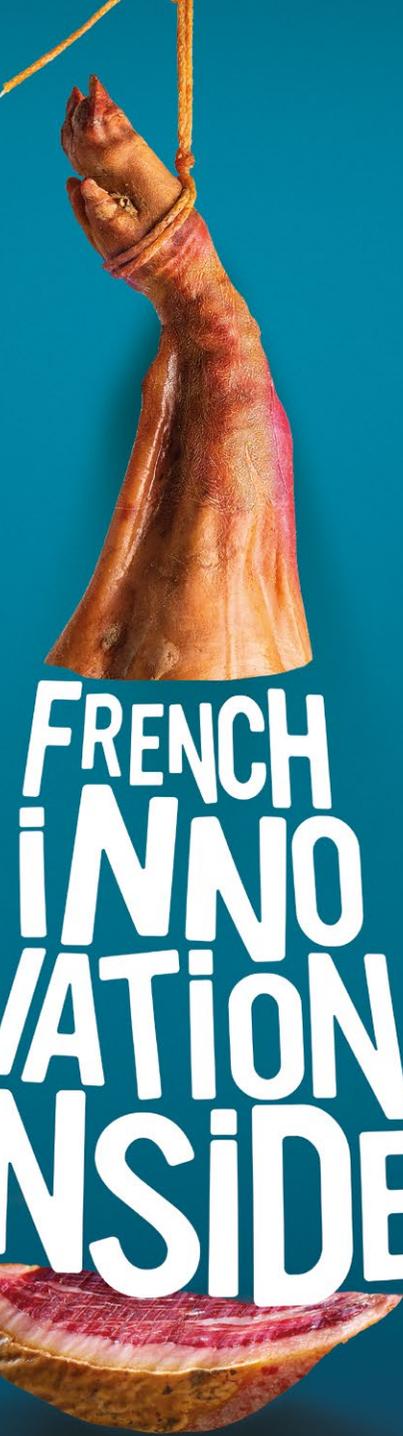


EMSENS

Aujourd'hui,
la machine
de demain.



FRENCH
iNNO
VATION
iNSiDE

ZA du Parc
42490 FRAISSES - FRANCE
Tél. : +33 (0)4 77 56 03 78

www.emsens.com

GAMME CUBES / LARDONS / FRITES / TIMBRES

MDC02

Equippée d'un système de découpe tridimensionnelle, la MDC02 permet de découper des cubes à partir de produits bruts (poitrines de porc) ou reconstitués (en cylindre) à une température de -12°C ($\pm 5^{\circ}\text{C}$ en fonction de la concentration en sel).

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



Productivité : 2 500 kg/h pour des cylindres reconstitués de 7,50 kg. 1 200 kg/h pour des poitrines de porc de 3,5 kg (Temps de cycle de l'ordre de 10,4 secondes pour fabrication de cubes $10 \times 10 \times 10$).



Capacité de chargement : jusqu'à $\varnothing 120$ mm (pour les produits reconstitués) $700 \times 300 \times 120$ (pour les poitrines de porc),



Matériel conforme aux directives et règlements suivants :
Contact alimentaire : EC1935/2004,
Bonnes pratiques de fabrication : EC2023/2006,
Machines : EC2006/42 CEM : EC 2004/108



- Cette machine permet également la découpe de timbres ($20 \text{ mm} \times 2 \text{ mm}$ par exemple).
- Cette machine présente une très bonne qualité de coupe. Elle intègre une presse hydraulique permettant le passage de poitrines avec une déformation maximale de 120 mm .
- Dans le cas de l'utilisation de produits reconstitués cylindriques (jusqu'à $\varnothing 120 \text{ mm}$), la presse n'est plus utile mais le produit est maintenu par l'outillage pendant toute la phase de coupe.
- Système de coupe breveté EMSENS.
- La MDC02 permet de découper jusqu'à $2\,500 \text{ kg/h}$ de cubes de lardons $10 \times 10 \times 10$ (avec des cylindres reconstitués $\varnothing 120 \times 700$ soit environ $7,5 \text{ kg}$).
- L'utilisation de poitrines de porc (environ $3,5 \text{ kg}$) donne une productivité en cubes $10 \times 10 \times 10$ de $1\,200/\text{h}$.
- Évacuation des produits à l'aide d'un tapis vibrant.
- Tri automatique des fausses coupes avec évacuation indépendante 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 optimise la communication homme/machine avec une interface intuitive (intégrant entre autre une aide au dépannage).