

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](http://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  $-12^{\circ}\text{C}$  ( $\pm 5^{\circ}\text{C}$  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  $120 \text{ mm}$ .
- 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).