

EMSENS

Aujourd'hui,
la machine
de demain.



GAMME OSSO BUCCO

MOB03

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.



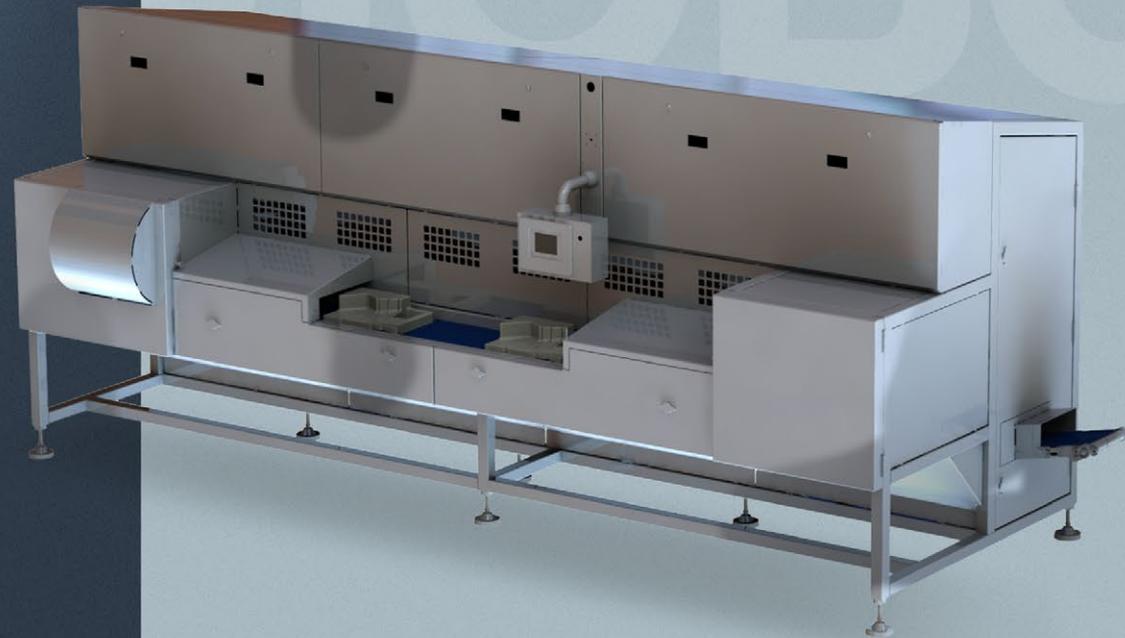
Cadence maximale :
1200 pilons
ou cuisses/heure
Énergie : commande
électrique ; puissance
hydraulique et électrique.
Matériaux : acier
inoxydable et polymères.



**Les informations
de productivité
et de calibre le sont
à titre informatif,
tout autre cahier
des charges
peut être étudié.**



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



- Machine flexible avec possibilité d'avoir plusieurs jeux d'empreintes, les systèmes de coupe étant ajustables.
- Le tarse est éliminé automatiquement.
- 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.
- Cadence ajustable.
- Un écran tactile facilite la communication homme/machine avec une interface très intuitive équipée d'une aide au dépannage.