

EMSENS

Aujourd'hui,
la machine
de demain.

FRE
NCH
iNNOVATION
iNSiDE



TP

Ce procédé permet un transfert immédiat de produits alimentaires par exemple d'un trancheur à une peseuse associative. Les installations les plus longues réalisées sont de l'ordre de 25 mètres (entre le venturi et cyclone) en comprenant des dénivelés de 4 à 5 mètres. Ce système de transport joue un rôle fondamental pour les lignes de process nécessitant une productivité importante tout en respectant des paramètres particuliers tels que l'hygiène, la qualité et le maintien en température du produit.



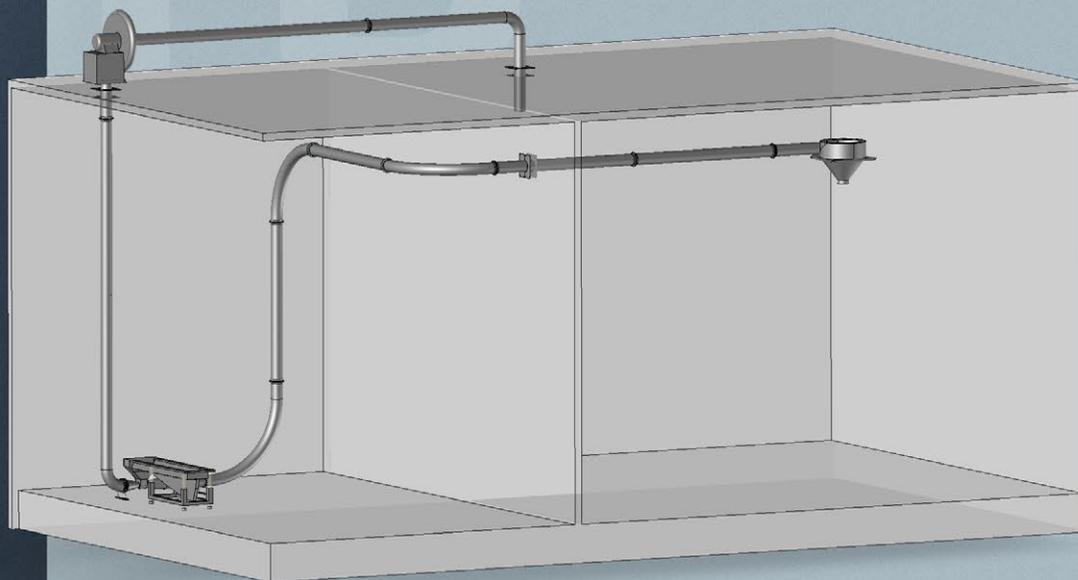
La productivité dépendra de la longueur de l'installation et de la nature des produits à transporter. Exemple : pour une ligne de découpe lardons de 8 x 8 mm, le transport pneumatique permettra une cadence supérieure à 2 000 kg/h.



Énergie : commande électrique ; puissance électrique. Matériaux : acier inoxydable



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



Suppression de toutes pertes d'exploitation :
 le rendement matière est de 100%
 à la différence d'un système par tapis.

- La rapidité de transfert des ingrédients est un atout important pour les préserver des risques bactériologiques. Autre avantage, il n'est plus nécessaire de gérer un ou des stocks tampons.
- Gain de productivité : grâce à un transfert immédiat, le produit conserve sa température initiale optimisant ainsi la productivité d'une ligne de pesage.
- Hygiène : le transfert instantané du produit minimise les risques de pollution et de contamination. Le transfert est sécurisé. Les pollutions extérieures en cours de transport sont impossibles. Aucune zone ne pourra être soumise à un développement de pathogènes et/ou de biofilms bactériens.
- Encombrement : cet ensemble vous permettra de lier efficacité et fiabilité tout en préservant un encombrement minimum au sol.