

EMSENS

Aujourd'hui,
la machine
de demain.



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

www.emsens.com

GAMME CUBES / LARDONS / FRITES / TIMBRES

TRIO2

Cette machine permet la découpe de cubes (ou autres formes suivant les outillages) en partant de muscles de viande ou/et de produits reconstitués. Le contenu de la chambre est poussé au travers d'un outillage avec deux coupes alternatives, et une lame rotative. Cette machine présente donc une coupe en 3 dimensions.



La productivité dépendra de la section de tranchage qui définit le temps de cycle. Exemple, pour une section de 10 mm avec un bloc de jambon reconstitué de 120 x 120 x 500 mm, la productivité sera de 1800 kg/h.



Capacité de la chambre : environ 7 kg, section 120 x 120 mm, longueur de la chambre : 500 mm
Énergie : commande électrique ; puissance hydraulique et électrique.
Matériaux : acier inoxydable et polymères.



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



Allie la puissance et la fiabilité hydraulique au contrôle électronique.

- Le trancheur Suprême hydraulique TRIO2 allie la puissance et la fiabilité hydraulique au contrôle électronique.
- Facilité de nettoyage liée à une conception prenant en compte les contraintes agro-alimentaires.
- Le dessus de la machine sert de table de stockage pour les produits à trancher. L'opérateur glissera simplement les pièces de viandes ou les produits reconstitués dans la préchambre.
- Ergonomie du poste de chargement optimisant les gestes et déplacements des opérateurs.
- Un écran tactile facilite la communication homme/machine avec une interface très intuitive équipée d'une aide au dépannage.