

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

MDL02

Machine pour découper les lardons de poitrine de porc à une température de l'ordre de -12°C ($\pm 5^{\circ}\text{C}$ en fonction de la concentration en sel).
Un tapis modulaire intégré à la machine permet l'approvisionnement en poitrines.



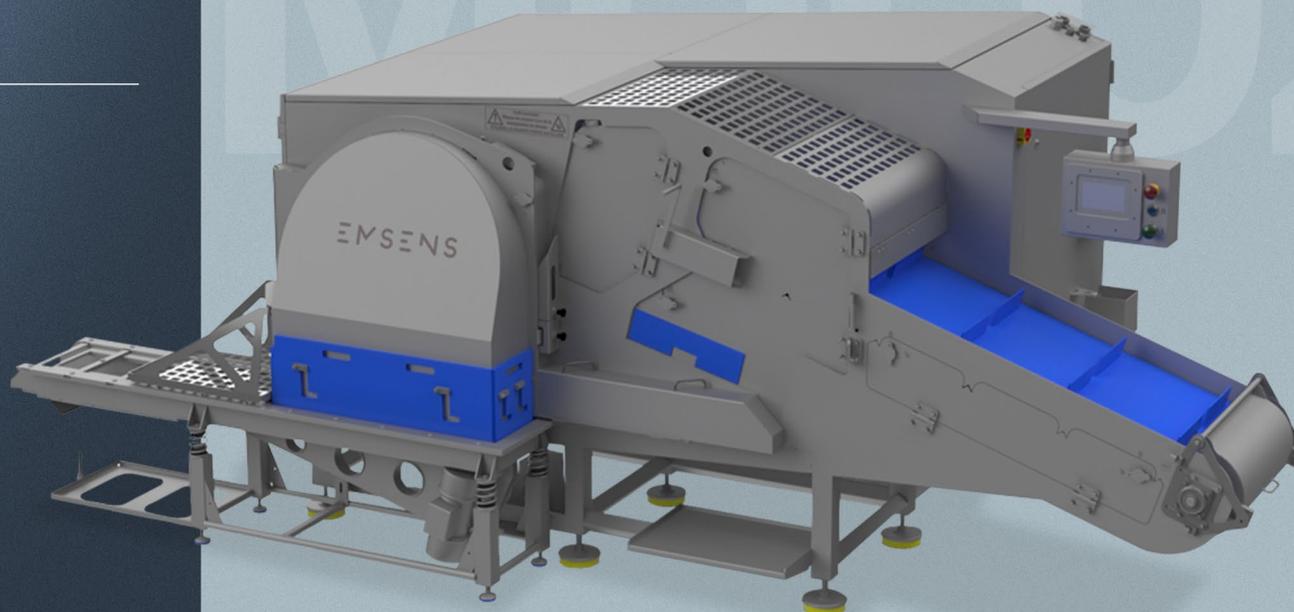
Productivité :
2 200 kg/h pour des poitrines d'environ 4.0 kg
Capacité de chargement :
700 x 360 x 120 mm



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



- Cette machine présente une très bonne qualité de coupe, devenue LA référence sur le marché du lardon. Elle intègre une presse hydraulique permettant le passage de poitrines avec une déformation maximale de 120 mm.
- Système de coupe breveté EMSENS avec 6 outillages de coupe par disque.
- La MDL02 est un outil industriel à forte productivité qui permet de découper plus de 2200 kg/h de lardon (sur une base de poitrine de 4.0 kg).
- Le tapis modulaire permet de garantir la productivité maximale de la machine en optimisant le chargement.
- Tri automatique des fausses coupes et déchets et évacuation par tapis à bandes.
- Facilité de nettoyage liée à une conception prenant en compte les contraintes agro-alimentaires.