

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)

# MDL01

Machine pour découper les lardons de poitrine de porc à une température de l'ordre de  $-12^{\circ}\text{C}$  ( $\pm 5^{\circ}\text{C}$  en fonction de la concentration en sel).

La poitrine est conformée en un bloc est poussée au travers d'un disque de coupe bi-dimensionnel réalisant des lardons de 4 à 11 mm de section selon l'outillage choisi.



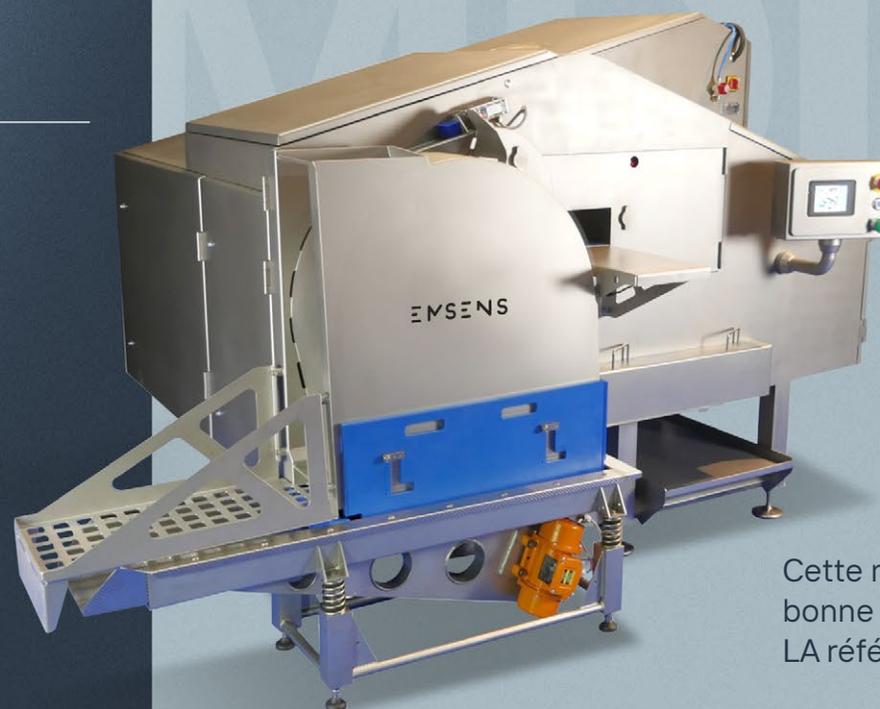
**Productivité :**  
**1 500 kg/h pour des poitrines comprises en 3,00 kg et 3,50 kg.**  
**Capacité de chargement :**  
**700 x 300 x 120 mm.**



**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.

- Cette machine intègre une presse hydraulique permettant le passage de poitrines avec une déformation maximale de 120 mm.
- Évacuation des produits à l'aide d'un tapis vibrant.
- Tri automatique des fausses coupes et déchets et évacuation par tapis à bandes.
- Système de coupe breveté EMSENS avec 4 outillages de coupe par disque (6 en option).
- La MDL01 permet de découper plus de 1 500 kg/h de lardon (sur une base de poitrine de 3,0 kg à 3,5 kg).
- 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 facilite la communication homme/machine avec une interface très intuitive équipée d'une aide au dépannage.