

GAMME CUBES / LARDONS / FRITES / TIMBRES

MDL2000

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).

La poitrine est conformée en un bloc de largeur 260 mm puis 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 : 2 200 kg/h pour des poitrines d'environ 4 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 EMSSENS avec 6 outillages de coupe par disque (6 en option).
- Évacuation des produits à l'aide d'un tapis vibrant.
- La MDL200 permet de découper plus de 2 200 kg/h de lardon (sur une base de poitrine de 4,0 kg).
- Tri automatique des fausses coupes et déchets et évacuation par tapis à bandes.
- 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.