



GAMME BROCHETTES

TRADITIONNELLE EMBROCHAGE AUTOMATIQUE

Tradition Double



DESCRIPTION

Machine permettant le positionnement des différents ingrédients et leur embrochage.

Nombre d'aliments peuvent être envisagés tel que les viandes, poissons, légumes, fruits et autres produits élaborés.

Les ingrédients sont préparés, potentiellement découpés puis positionnés manuellement dans une empreinte sur-mesure. L'embrochage est automatique.

L'étude de l'empreinte est personnalisée: elle est spécifique à votre machine.

AVANTAGES

Les brochettes fabriquées ont un aspect identique à celles faites mains.

Cadence ajustable.

Ergonomie de poste 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.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Productivité maximale de la machine : 1200 cycles/heure soit 2400 brochettes/heure. Le nombre d'opérateurs définit la longueur de la zone de chargement des ingrédients.

La longueur de cette zone de chargement est variable selon la complexité de la brochette et le nombre d'ingrédients.

Autonomie : environ 4 heures (stockage d'environ 5000 piques)

Energie : commande électrique et puissance pneumatique

Matériaux : acier inoxydable et polymères

Ce matériel est conforme aux directives et règlements suivants :

Contact alimentaire : EC1935/2004

Bonnes pratiques de fabrication : EC2023/2006

Machines : EC2006/42

CEM : EC 2004/108



Cet imprimé n'est pas contractuel. Dans un souci d'apporter de constantes améliorations sur notre matériel, nous nous réservons le droit de le modifier à tout moment sans préavis.

EMSENS SAS
ZA du Parc
42490 FRAISSES
FRANCE

Tél. : +33 (0)4 77 56 03 78 Export :
Fax. : +33 (0)4 77 56 80 51
E-Mail : info@emsens.com
Web: www.emsens.com

Baptiste MATHULIN
baptiste@emsens.com

Responsable France :
Christophe MARGOT
c.margot@emsens.com