NETTOIE ET ECHAUDE | DEGRAISSE | **VIDE** | EPILE | FEND | BROIE | FILTRE | EVACUE

Des menus vidés et préservés,

facilement et rapidement.

VMX

SERIE

MATERIELS CHARLES MECAL

Pourquoi choisir la videuse de menus VMX MCM ?

MCM est depuis 1990 constructeur, intégrateur et conseiller en process.

La gamme **VMX** est capable de vider les menus de bovins, ovins et porcins (menus verts), de manière rapide et automatisée*[1].

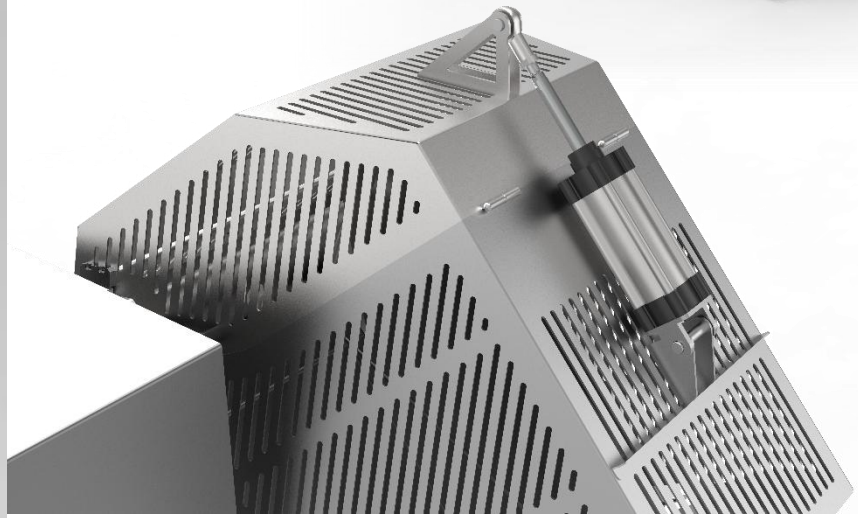
La videuse de menus **VMX** est entièrement conçue suivant VOS besoins. Ainsi de nombreuses options disponibles et adaptations uniques permettront de fluidifier et d'améliorer considérablement votre process et son ergonomie.

Son encombrement réduit permet une intégration facilitée dans votre chaine de traitement et son principe de fonctionnement lui assure un entretien limité.

Conçue pour être sécurisée pour l'opérateur comme pour le technicien de maintenance, la **VMX** est doté de dispositifs mécaniques et électriques contre les risques de blessures*[2].

Sa conception permet le vidage de plusieurs menus simultanément, sans entrelacement ni compromis sur la qualité.

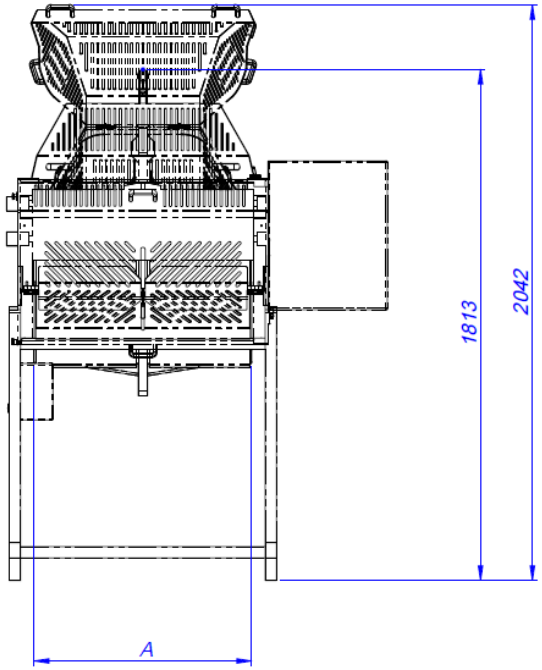
*[1] Nécessite l'option convoyeur d'entrée. *[2] Dispositifs et cartérisation suivant options souhaitées.

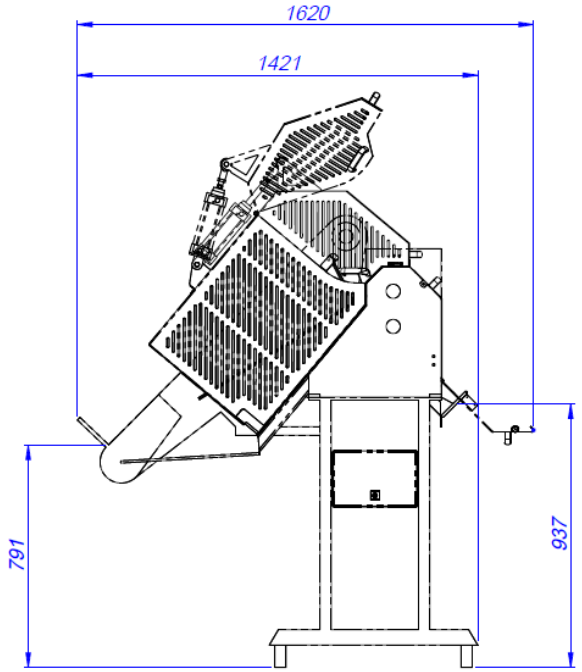


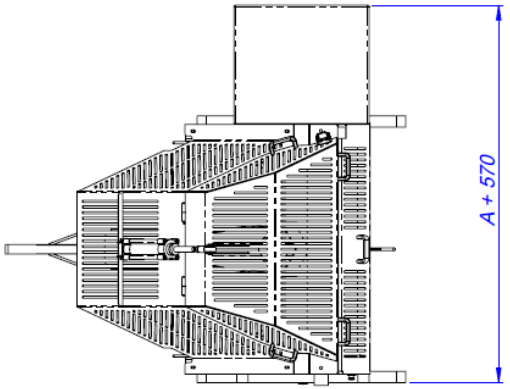
Conçue sur mesure, pour vos besoins.

Parce que vos attentes sont uniques, votre **VMX** peut être adaptée, modifiée et équipée par nos équipes.

Caractéristiques techniques







	VMX04	VMX06	VMX08	VMX10	VMX12	VMX15
A	400	600	800	1000	1200	1500
Cadence Bovins (/h)	15	80	100	120	-	-
Cadence Ovins (/h)	150	250	350	500	600	800
Cadence Porcs (/h)	60	180	300	400	550	750
Puissance moteur (KW)	± 0.4	± 0.55	± 0.55	± 0.75	± 0.75	± 0.75

MATERIELS CHARLES MECAL

Pour plus de renseignements, contactez-nous :

2 rue la Bargette
42500 Le Chambon-Feugerolles
FRANCE

+33(0) 477 305 084

contact@mcmecal.fr

mcmecal.fr

MCM, expérience et innovation dans le traitement du 5ème quartier