

Netting machine

MF01

Netting machine for small products Maximum 280 mm length

Finanical proposl 19/08/2025-version 1

Edition 2025

(Non Contractual photos)





Agri Food conception

At EMSENS, we work on the design and manufacture of machines for the food industry. These machines meet the specific needs of this sector of activity while respecting the most advanced and specific specifications. Our capacities go up to the creation of custommade machines thanks to our design office and our specialized technicians.





MF01

Netting machine

EMSENS proposes a machine able to put a net around a product. The MF01 is able to net products with a diameter up to 100 mm and a length of 280 mm.





MF01 Netting machine

EMSENS proposes a machine that automatically put an elastic net around foodstuffs.

The innovation lies in cutting a piece of net to a predefined length before softly laying it on the product.

The net can be supplied in a continuous length in rolls or in bulk.

This material allows to work with fragile products requiring a careful presentation.

Decorative elements can also be added to the food to be netting (bay leaves, thyme, bard...).

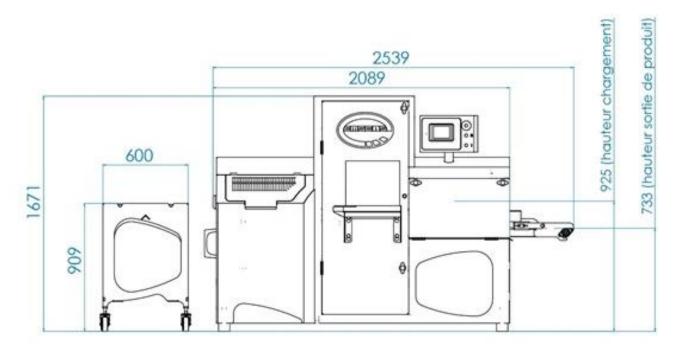
A personalized study specific to your product will be carried out

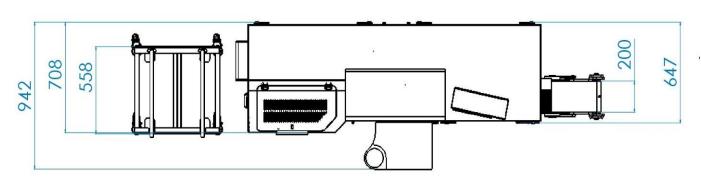
https://www.youtube.com/watch?v=JDr1BDE3Vzw





Dimensions



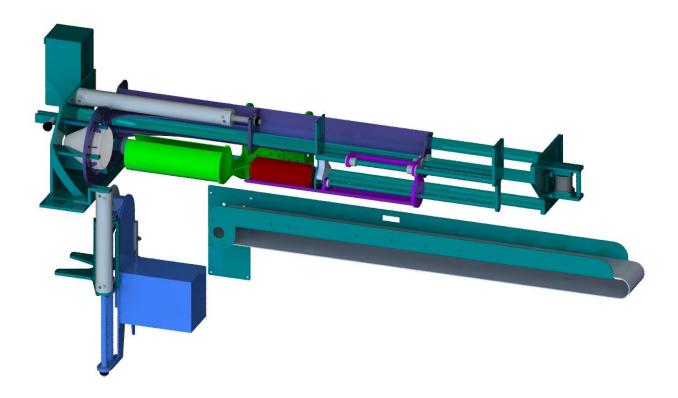


Largeur bobine maximum : 430 mm Diamètre bobine maximum : 330 mm

Masse totale avec chariot: 750kg



Interest of the machine



EMSENS designed a machine to put an elastic net automatically around food products.

The innovation is that the net is pre-cut according to a defined length and before being put around the product.

The net can come either loose or from a coil.

This machine can proceed fragile products which need an impeccable looking.

It is possible to add additional products prior to be netted (bay leaves, thyme, fat...).





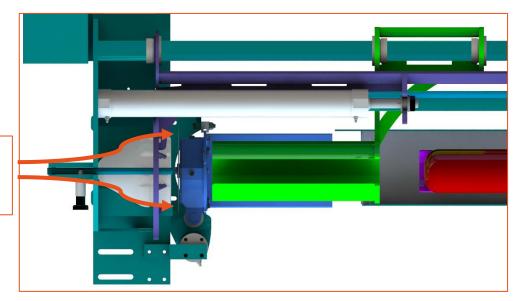




Interest of the machine

The start-up of the machine requires the pre-positioning of the net by the operator on the shell (in gray on the drawing).

The machine is ready to start the production.



Positionning of the net

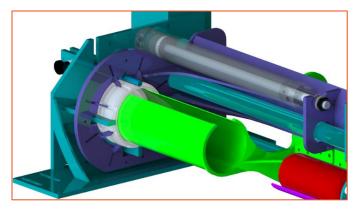


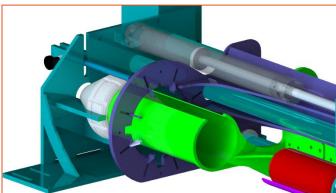


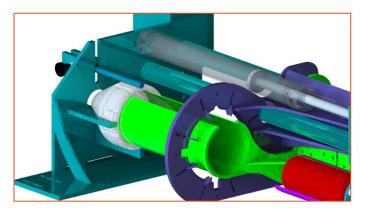
Cycle

Preparation of the net

The gripper (in purple on the drawing) transfers a defined length of net to the support tube (in green on the drawing). Depending on the length of the products, the net can be loaded onto the tube in one or more steps.









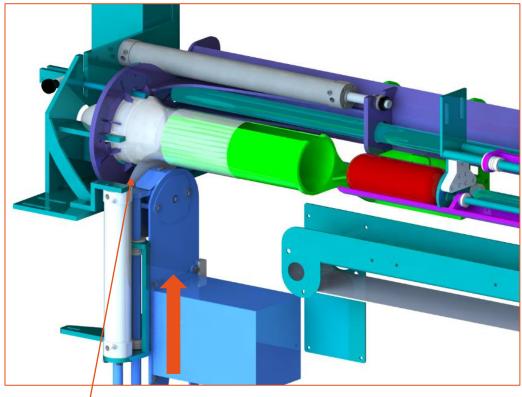
Net cutting

The cutting of the net is made by a motorized disk.

The latter moves between the shell and the holder tube.

The machine is then waiting for the « cycle validation ».





Translation de l'ensemble coupe

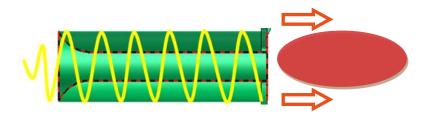
Disque de coupe



The net

The net (in yellow onto the drawing herewith) is now positioned onto the holder tube

The extremity of the net situated on the cutting device side gets in when entering the holder tube.

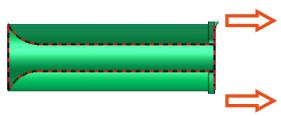


The holder tube together with the net onto it moves forward the product to be netted.

While the net is being prepared/cut, the operator introduces the product onto the cradle.

The net is carefully positioned as soon as its extremity gets in contact with the product.





The product does not move during the whole cycle.

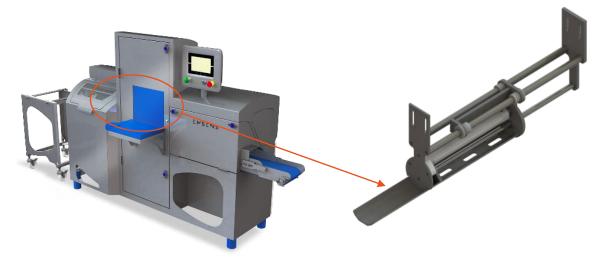
Our machine allows to process fragile products which require an impeccable looking.

It is possible to add decors onto the products prior to be netted (bay leaves, thyme, fat....).

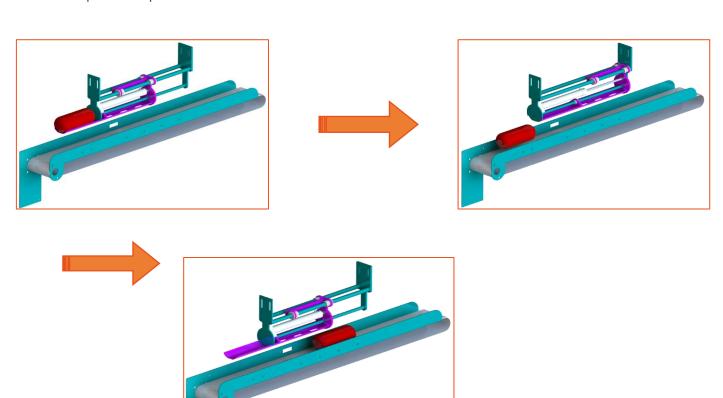


Exit of the product

Once the net is positioned, the cradle which holds the product retracts and the exit of the product is done.



The product is positioned onto the exit belt and taken towards the exit of the machine.

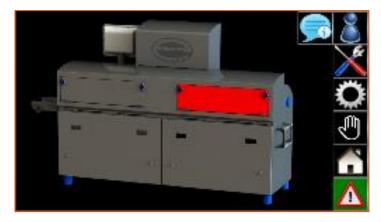


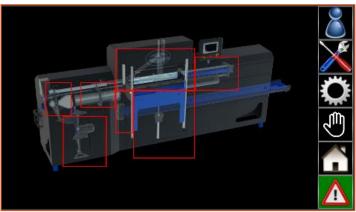


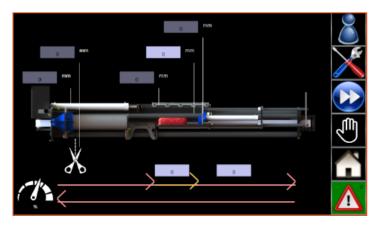
Control of the machine with the display

The isntallation of a touch screen of the MF01 allows:

- Easy use of the machine,
- Self diagnistic of the defective components,
- Individual move of the elements of the machine,









Productivity of the machine

	Product length	Productivity (piece/hour)
MF01	280 mm	600



Advantages of the MF01

The MF01 removes:

- All the operations involved in placing the net on the tubes or on a spacer,
- Tube cleaning and storage.
- Constraints on product transfer into tubes and cutting operations, reducing the risk of accidents and MSDs.

In addition to increasing productivity, the MF01 will improve product quality. The fact of transferring the tube to the roast and not the other way around allows to keep the location of the ingredients.

Power

Electro-pneumatic machine

Pneumatic: 20 m³ per hour with a pressure of 6 bars.

Connection: 3/4 " with pipe of 13 mm internal diameter.

For a good running of the machine, the compressed air must be filtered, dry and non-lubricated. We recommend to use an air-dryer for the whole net.

Electricity: 400 V three-phased + neutral - 2Kw.

Room conditions

The EMSENS machines have been designed to work in agri-food workshops. The machines operate in rooms with temperatures between 0 ° C and 40 ° C with relative air humidity of 30% to 90%.

Materials

The frame, the under-frame and most of the mechanical parts are in Stainless Steel AISI 304 and AISI 304L.

The plastic parts in contact with meat are made of polyethylene High Density 500 (PEHD 500) in accordance with the Code of Federal Regulations title 21, §177.520 « Olefin Polymers » from USFDA and the supplemental list of the European Commission (Synoptic document 7, 15/5/11995



Installation - commissionning

The commissioning of the machine will be done by a EMSENS technician in the customer premises and will be invoiced.

At the time of commissioning, all the instructions and preventions shall be specified to persons responsible for the equipment.

The machines will be delivered with a complete technical book in English.

Guarantee

Our material is guaranteed **six months** against the change of faulty parts (except wear parts).

It is mandatory to respect the cleaning procedures to protect the life of the touch screen. Any trace of water or humidity when evaluating the material will cancel the guarantee of the touch screen.



Prices and conditions

Incoterms FCA – Fraisses FRANCE

Netting machine MF01 Product to be defined and tested	60 372 €
Transport to Germany	1 700 €
Installation by EMSENS	3 500 €

Payment conditions	Validity	Production time
30% Deposit with the order 40% At shipment 30% At 30 days after delivery	1 month	14 weeks after confirmation of the product to net and after receiving the deposit on our account.



CONDITIONS GENERALES DE VENTE EMSENS Version 01/09/2022

Les présentes conditions générales de vente (ci-après les « CGV ») régissent les relations contractuelles entre l'acquéreur et EMSENS, société par actions simplifiée, au capital de 40.000 euros, immatriculée au Registre du commerce et des sociétés de Saint-Etienne sous le numéro 328 558 440, ayant son siège social Zone d'activités du Parc, 42490 Fraisses.

EMSENS est spécialisée dans la conception, la fabrication et l'installation de machines spéciales alimentaires et des pièces de rechange et accessoires nécessaires au fonctionnement de ces machines (ci-après les « Produits »), destinés aux professionnels de l'agro-alimentaire (les « Clients »).

Enfin, forte de son savoir-faire en automatisation et en transitique, EMSENS propose également une offre complète de services en amont (mise au point, installation, conseil) et avai (maintenance, interventions

La technologie mise en œuvre dans ses produits est le fruit de travaux de R&D engagés depuis de nombreuses années par la société EMSENS et fait l'objet de plusieurs dépôts de brevets.

Les présentes CGV encadrent les relations contractuelles entre le Client et EMSENS pour :

- La vente des machines EMSENS;
- La mise au point pour le Client des logiciels embarqués ; La formation du Client pour la configuration, le paramétrage et l'utilisation des Produits ;
- La fourniture au Client d'une assistance technique

Toute acceptation du devis/ bon de commande en ce compris la clause « Je reconnais avoir pris connaissance et j'accepte les conditions générales de vente ci-annexées » implique l'adhésion sans réserve du Client aux présentes CGV. Ces CGV annulent ainsi toutes conditions imprimées ou manuscrites contraires du client, de quelque nature qu'elles soient, sauf accord exprès et par écrit des parties.

Commandes, devis et CGV

Les présentes CGV sont systématiquement remises aux Clients ou potentiels Clients préalablement à toute commande et figurent au dos de tous les devis. Lorsqu'un Client ou potentiel Client manifeste son intérêt pour les Produits commercialisés par EMSENS, il est invité à lire les CGV puis à remplir un bon de commande. Les CGV et devis constituent le contrat entre le Client et EMSENS et reprennent l'ensemble des conditions contractuelles à l'exception de tout autre échange. L'acceptation des CGV et du devis résultent de la signature du divis par le Client. Seule la signature du devis au dos duquel figurent les CGV et le paiement de l'acompte fait naître la relation contractuelle et permet à EMSENS de lancer la production de la commande.

3 Prix

Le prix des Produits et services associé est affiché dans le devis adressé au Client. Celui-ci détaille le prix hors taxe (HT) des Produits et des services associés, les éventuelles réductions appliquées, la taxe sur la valeur ajoutée (TVA) et le prix total toutes taxes comprises (TTC).

Modalités de paiement

« Le prix total TTC est, sauf mention contraire figurant sur le devis, payable en trois fois :

- Un premier acompte d'un montant de 30% du prix total TTC est payé à la commande, le jour de la signature du devis.
- Un second acompte d'un montant de 40% du prix total TTC est payé le jour de la livraison du Produit
- Le solde restant, 30%, est payé au maximum 30 jours après la date de livraison du

Moyens et délais de paiement

EMSENS accepte les moyens de paiement suivants : virement bancaire et chèque. L'acompte et le solde font chacun l'objet d'une facture payable à réception sans escompte. Tout retard de paiement entraine le paiement (i) d'une pénalité de retard calculée sur un taux égal au taux d'intérêt en vigueur appliqué par la Banque Centrale Européenne majoré de 10 points de pourcentage ainsi que (ii) d'une indemnité forfaitaire pour frais de recouvrement d'un montant de 40 $\!\!$ HT. Ces pénalités et indemnité ne sont pas exclusives du remboursement par le Client de toute autre dépense liée au(x) mesure(s) et/ou procédure(s) de recouvrement que EMSENS aurait pu prendre ou engager.

La livraison des Produits a lieu à l'adresse indiquée par le Client sur le bon de commande ou toute autre adresse qui aura été communiquée par le Client au moins 15 jours calendaires avant la date de livraison prévue pour la France métropolitaine. Pour les clients basés en dehors de la France métropolitaine, l'adresse de livraison devra être définie au moment de la commande et toute modification pourra donner lieu à une modification du délai de livraison prévisionnel. Il est également possible que le client prenne en charge la livraison des Produits au départ de l'usine. Il appartient alors au Client de venir vérifier l'état des Produits avant leur prise en charge par le transporteur. Les délais de livraison indiqués au moment de la commande ne sont qu'indicatifs et tout retard de livraison ne peut donner lieu ni à l'allocation de dommages et intérêts, ni à l'annulation de la commande. Il appartient au Client de vérifier l'état des Produits avant d'en prendre possession. Les caisses et emballages ne sont pas repris. Le cas échéant, le Cilent doit formuler toutes réserves utiles dans les 2 jours calendaires de la livraison. A défaut de réserves formulées dans ce délai, le Client est réputé accepter les Produits en l'état.

Transfert des risques et de la propriété

Lorsque la livraison des Produits est prise en charge par le Client, le transfert des risques au profit du Client intervient au moment de la prise en charge des Produits par le transporteur. Le Client est responsable de toute disparition, détérioration ou avarie de la marchandise survenue postérieurement au transfert des risques. Le Client est donc invité à prendre toutes les mesures raisonnables nécessaires à la préservation des Produits durant la livraison. Lorsque la livraison des Produits est prise en charge par EMSENS, le transfert des risques au profit du Client intervient lors de la livraison des Produits.

En revanche, le transfert de propriété au profit du Client intervient lors du paiement intégral du prix TTC figurant sur le devis. La présente constitue une clause de réserve de propriété. En conséquence, à défaut de paiement intégral du prix TTC figurant sur le devis, EMSENS reste propriétaire des Produits livrés, que le Client est tenu de restituer à ses frais à EMSENS à première demande, sans que le Client ne puisse solliciter le remboursement des sommes déjà versées

Conditions de paramétrage et mise au point informatique des Produits

EMSENS concède au Client des droits d'utilisation sur les paramétrages informatiques effectués pour la mise au point des Produits dans les Conditions énoncées au présent article. A l'exception de ce qui est autorisé par le Code de la propriété intellectuelle, le Client s'interdit formellement d'intervenir ou de faire intervenir un tiers sur les dispositifs de pilotage et d'automatismes des Produits. Il est précisé que l'accès aux paramétrages ne saurait être considéré comme une cession au sens du Code de la propriété intellectuelle d'un quelconque droit de propriété intellectuelle au bénéfice du Client ou d'un éventuel sousacquéreur.

Conditions de l'assistance technique

Pendant la période de garantie définie dans la commande, EMSENS assurera à sa charge un service d'assistance technique pour les Produits vendus au Client. Il est précisé qu'en cas de revente des Produits, les sous-acquéreurs pourront également bénéficier d'une assistance technique dans les limites du présent article. Cette assistance technique inclut:

- Une assistance à l'utilisation des Produits. EMSENS fera ses meilleurs efforts, compte tenu des informations fournies par le Client, pour répondre aux sollicitations du Client et lui fournir toutes informations nécessaires à l'utilisation des Produits, étant précisé que le Client est invité à consulter la documentation fournie par EMSENS préalablement à toute demande d'assistance technique laquelle ne saurait se substituer à la formation prévue à l'article « Formation » ci-dessous.
- Une assistance pour la correction des anomalies, notamment du paramétrage. La fourniture des nouvelles versions et/ou mises à jour des dispositifs de paramétrage, étant rappelé que seule la dernière mise à jour de la dernière version

Ce service d'assistance technique est assuré par EMSENS pendant les heures ouvrées (du lundi au vendredi inclus, de 8h00 à 17h00 heure française, à l'exception des jours fériés légaux). Il est précisé que l'assistance technique sera exclue en cas de non-respect par le Client de la documentation fournie par EMSENS ou d'utilisation non-conforme des Produits.

Au-delà de la période de garantie, les services d'assistance technique feront l'objet d'un devis transmis au Client.

10 Formation

EMSENS propose de former le Client à la mise en service et l'utilisation des Produits. Le planning et la durée des formations seront déterminées entre les parties, étant précisé que EMSENS pourra procéder à la réalisation de ces formations à distance et qu'en cas de déplacement, le Client remboursera EMSENS pour les frais de occasionnés (transport, hôtel, repas, etc.). La nature, durée et tarification de la formation fera l'objet d'un devis spécifique, qui sera transmis à la demande du Client.

Consignes et sécurité

Le Client est informé qu'en cas d'utilisation non conforme des Produits ils peuvent représenter un risque de blessure pour l'utilisateur. Le Client est également informé

- Qu'il est impératif que, préalablement à toute utilisation des Produits, l'utilisateur consulte attentivement le manuel d'utilisation du Produit.
- Qu'il est recommandé que l'utilisateur des Produits effectue régulièrement une formation de rappel des conditions d'utilisation du Produit.

Le Client s'engage, en cas de revente des Produits, à informer le sous-acquéreur des Consignes de Sécurité énoncées ci-avant, ainsi qu'à communiquer le manuel d'utilisation. En tout état de cause, EMSENS ne pourra être tenue responsable d'un quelconque dommage causé du fait d'une utilisation non conforme des Produits par l'utilisateur

La responsabilité d'EMSENS ne pourra pas être mise en œuvre si la non-exécution ou le retard dans l'exécution de l'une de ses obligations décrites dans les présentes CGV découle d'un cas de force majeur ce demier étant entendu comme tout événement extérieur, imprévisible et irrésistible au sens de l'article 1148 du Code civil.

A ce titre, tout retard découlant d'un cas de force majeure ne peut en aucun cas justifier de l'annulation d'une commande, ni donner droit à des dommages et intérêts pour le Client.

Loi applicable, réclamations et litiges

Le droit applicable est le droit français. Tout litige devra être soumis à un médiateur préalablement à l'engagement d'un contentieux. Le coût de la médiation sera supporté par moitié entre les parties sauf meilleur accord à l'issue de la médiation. Si la médiation échoue, le litige devra être porté devant le Tribuna de commerce de Saint-Etienne.