



Art. IM30E09010 - BOLOGNA ECO L

Impianto modulare per la macellazione dei suini
Planta modular para el sacrificio de cerdos



Caratteristiche tecniche/Características técnicas

Dim.	Ext.	Int.
Lunghezza/Longitud	8970 mm	8750 mm
Larghezza/Anchura	2370 mm	2150 mm
Altezza/Altura	3105 mm	2700 mm

Stima consumo idrico/Consumo de agua estimado: 15 l/Ca
Produttività/Productividad: 2/3 Ca/h*

(*) Dipende dal numero degli operatori e dalle loro capacità
Depende del número de operadores y sus habilidades

Descrizioni

Struttura principale realizzata con un robusto scheletro in carpenteria zincata a caldo.

Pavimentazione in legno di adeguato spessore con applicato rivestimento in gres a norma alimentare antiscivolo con fuga epossidica.

Impianto di scarico a pavimento realizzato con griglia del tipo calpestabile in acciaio inox con scarico esterno.

Pareti e soffitti interni realizzati in pannelli isotermitici con corteccia esterna zincata e preverniciata da entrambi i lati, idonei al contatto con alimenti ed interposto isolante in poliuretano espanso dello spessore medio di 80 mm. Rifiniture con profili sanitari a norma alimentare del tipo a sguscio e/o battiscopa.

Impianto idrico composto da due linee, acqua calda e fredda che alimentano le attrezzature interne. È previsto un sistema di scarico dell'acqua.

Impianto elettrico a norma composto di un quadro elettrico generale di comando e controllo di tutte le attrezzature interne e dell'illuminazione.

Infissi:

N° 2 Porte in alluminio mezzo vetro 3+3 mm
Dim.: 1000 x h 2000 mm

N° 1 Finestra vasistas in alluminio con zanzariera
Dim.: 1000 x h 500 mm

Descripciones

Esqueleto robusto en carpintería galvanizada en caliente. Suelo de madera de espesor adecuado con revestimiento de gres antideslizante aplicado que cumple con la normativa alimentaria.

Sistema de drenaje del suelo hecho con rejilla del tipo transitable en acero inox y desagüe externo. Paredes internas y techos de paneles isotérmicos con capa exterior galvanizada y prepintada por ambos lados apta para contacto con alimentos y espuma de poliuretano aislante interpuesta con un espesor medio de 80 mm. Molduras y plegues sanitarios que cumplen con la normativa alimentaria. Curva sanitaria, esquinas y zócalo. Sistema de agua compuesto por dos líneas de distribución de agua caliente y fría, conectadas a las máquinas. Equipadas con un sistema de drenaje de agua. Sistema eléctrico compuesto por un panel eléctrico general de control para todos los equipos internos y la iluminación.

Puertas y ventanas:

N° 2 Puertas de aluminio de medio vidrio 3+3 mm
Dim.: 1000 x h 2000 mm

N° 1 Ventana vasistas de aluminio con mosquetera
Dim.: 1000 x h 500 mm



**N° 1 SOLLEVATORE PNEUMATICO BIROTAIA**

Tratto di guidovia con snodo dove si agganciano le carrucole delle zampe posteriori del suino.

Realizzato in acciaio inox AISI 304 completo di componenti pneumatiche: N° 1 Valvola, N° 1 Pistone e accessori.

Dim.: 2200 x 180 X h 200 mm

Pressione massima: 8÷10 bar

N° 1 DIVARICATORE PNEUMATICO INOX

Idoneo a favorire le operazioni di eviscerazione e spaccatura.

Realizzato in acciaio inox AISI 304 completo di componenti pneumatiche: N° 1 Valvola, N° 1 Pistone e accessori.

Dim.: 2350 x 140 x h 150 mm

Pressione massima 8-10 bar

N° 1 LAVELLO STERILIZZATORE PER COLTELLI

Realizzato in acciaio inox AISI 304 e completo di: Miscelatore a ginocchio, Resistenza da 1,2 kW, Termostato, Termometro analogico.

N° 1 KIT GUIDOVIA BIROTAIA INOX

Costituita da due tubolari di acciaio inox AISI 304 saldati a staffe ancorate alla struttura portante.

Completa di:

N° 4 Carrucole con gancio suini

N° 1 PUNTO DI LAVAGGIO**N° 1 ASPIRATORI D'ARIA****N° 1 ELEVADOR NEUMÁTICO BIRRAIL**

Sección del sistema de carriles con la articulación donde se fijan las poleas de las patas traseras del cerdo.

Fabricado en acero inoxidable AISI 304, completo con componentes neumáticos: N° 1 válvula, N° 1 pistón y accesorios.

Dim.: 2200 x 180 X h 200 mm

Presión máxima: 8÷10 bar

N° 1 RETRACTOR NEUMÁTICO INOX

Adecuado para las operaciones de evisceración y despiece.

Realizado en acero inoxidable AISI 304, completo con componentes neumáticos: 1 válvula, 1 pistón y accesorios.

Dim.: 2350 x 140 x h 150 mm

Presión máxima 8-10 bar

N° 1 LAVABO ESTERILIZADOR DE CÚCHILLOS

En acero Inox AISI 304 completo con: Grifo de rodilla, Resistencia eléctrica 1,2 kW, Termostato, Termómetro analógico.

N° 1 KIT CARRILES BIRRAIL INOX

Compuesto por dos tubos de acero inoxidable AISI 304 soldados a los soportes anclados a la estructura de soporte.

Completo de:

N° 4 Poleas con gancho para suinos

N° 1 PUNTO DE LAVADO**N° 1 ASPIRADORES DE AIRE**

**N° 1 SOLLEVATORE PNEUMATICO BIROTAIA**

Tratto di guidovia con snodo dove si agganciano le carrucole delle zampe posteriori del suino.

Realizzato in acciaio inox AISI 304 completo di componenti pneumatiche: N° 1 Valvola, N° 1 Pistone e accessori.

Dim.: 2200 x 180 X h 200 mm

Pressione massima: 8÷10 bar

N° 1 DIVARICATORE PNEUMATICO INOX

Idoneo a favorire le operazioni di eviscerazione e spaccatura.

Realizzato in acciaio inox AISI 304 completo di componenti pneumatiche: N° 1 Valvola, N° 1 Pistone e accessori.

Dim.: 2350 x 140 x h 150 mm

Pressione massima 8-10 bar

N° 1 LAVELLO STERILIZZATORE PER COLTELLI

Realizzato in acciaio inox AISI 304 e completo di: Miscelatore a ginocchio, Resistenza da 1,2 kW, Termostato, Termometro analogico.

N° 1 KIT GUIDOVIA BIROTAIA INOX

Costituita da due tubolari di acciaio inox AISI 304 saldati a staffe ancorate alla struttura portante.

Completa di:

N° 4 Carrucole con gancio suini

N° 1 PUNTO DI LAVAGGIO**N° 1 ASPIRATORI D'ARIA****N° 1 CELLA FRIGORIFERA DI PRERAFFREDDAMENTO**

Opportunamente dimensionata per l'abbattimento e la conservazione delle carcasse a 0/+4°C, completa di:

N° 1 Monoblocco frigorifero

N° 1 Porta frigo a tampone Dim.: 900 x h 2400 mm

Capacità massima: N° 8 Mezzene suine

Tempo di preraffreddamento: 12 ore (Con utilizzo corretto)

**N° 1 ELEVADOR NEUMÁTICO BIRRAIL**

Sección del sistema de carriles con la articulación donde se fijan las poleas de las patas traseras del cerdo.

Fabricado en acero inoxidable AISI 304, completo con componentes neumáticos: N° 1 válvula, N° 1 pistón y accesorios.

Dim.: 2200 x 180 X h 200 mm

Presión máxima: 8÷10 bar

N° 1 RETRACTOR NEUMÁTICO INOX

Adecuado para las operaciones de evisceración y división.

Realizado en acero inoxidable AISI 304, completo con componentes neumáticos: 1 válvula, 1 pistón y accesorios.

Dim.: 2350 x 140 x h 150 mm

Presión máxima 8-10 bar

N° 1 LAVABO ESTERILIZADOR DE CUCHILLOS

En acero Inox AISI 304 completo con: Grifo de rodilla, Resistencia eléctrica 1,2 kW, Termostato, Termómetro analógico.

N° 1 KIT CARRIL BIRRAIL INOX

Compuesto por dos tubos de acero inoxidable AISI 304 soldados a los soportes anclados a la estructura de soporte.

Completo de:

N° 4 Poleas con gancho para suinos

N° 1 PUNTO DE LAVADO**N° 1 ASPIRADORES DE AIRE****N° 1 CÁMARA FRIGORÍFICA Y PREENFRIAMIENTO**

Cámara frigorífica de tamaño apropiado para reducir la temperatura del producto y mantenerlo a 0/+4°C, completa por:

N° 1 Monobloque frigorífico

N° 1 Puerta frigorífica pivotante Dim.: 900 x h 2400 mm

Capacidad máxima: N° 8 Medias canales de cerdos

Tiempo de preenfriamiento: 12 horas* (Con uso adecuado)



Var. 0030

Cella frigo + WC/Cámara frigorífica + WC



400V – 50 Hz – 6 kW Ca*

(*) Può variare in funzione agli optional in aggiunta
Puede variar en función de los equipos adicionales



N° 1 SOLLEVATORE PNEUMATICO BIROTAIA

Tratto di guidovia con snodo dove si agganciano le carrucole delle zampe posteriori del suino.

Realizzato in acciaio inox AISI 304 completo di componenti pneumatiche: N° 1 Valvola, N° 1 Pistone e accessori.

Dim.: 2200 x 180 X h 200 mm

Pressione massima: 8÷10 bar

N° 1 DIVARICATORE PNEUMATICO INOX

Idoneo a favorire le operazioni di eviscerazione e spaccatura.

Realizzato in acciaio inox AISI 304 completo di componenti pneumatiche: N° 1 Valvola, N° 1 Pistone e accessori.

Dim.: 2350 x 140 x h 150 mm

Pressione massima 8-10 bar

N° 1 LAVELLO STERILIZZATORE PER COLTELLI

Realizzato in acciaio inox AISI 304 e completo di: Miscelatore a ginocchio, Resistenza da 1,2 kW, Termostato, Termometro analogico.

N° 1 KIT GUIDOVIA BIROTAIA INOX

Costituita da due tubolari di acciaio inox AISI 304 saldati a staffe ancorate alla struttura portante.

Completa di:

N° 4 Carrucole con gancio suini

N° 1 PUNTO DI LAVAGGIO

N° 1 ASPIRATORI D'ARIA

N° 1 LOCALE WC + ANTIBAGNO CON LAVELLO

N° 1 Porta in alluminio mezzo vetro Dim.: 700 x h 2000 mm

N° 1 Porta in alluminio Dim.: 700 x h 2000 mm

N° 1 Porta in PVC a soffietto Dim.: 700 x h 2000 mm

N° 1 CELLA FRIGORIFERA DI PRERAFFREDDAMENTO

Opportunamente dimensionata per l'abbattimento e la conservazione delle carcasse a 0/+4°C, completa di:

N° 1 Monoblocco frigorifero

N° 1 Porta frigo a tampone Dim.: 900 x h 2400 mm

Capacità massima: N° 6 Mezzene suine

Tempo di preraffreddamento: 12 ore (Con utilizzo corretto)



N° 1 ELEVADOR NEUMÁTICO BIRRAIL

Sección del sistema de carriles con la articulación donde se fijan las poleas de las patas traseras del cerdo.

Fabricado en acero inoxidable AISI 304, completo con componentes neumáticos: N° 1 válvula, N° 1 pistón y accesorios.

Dim.: 2200 x 180 X h 200 mm

Presión máxima: 8÷10 bar

N° 1 RETRACTOR NEUMÁTICO INOX

Adecuado para las operaciones de evisceración y división.

Realizado en acero inoxidable AISI 304, completo con componentes neumáticos: 1 válvula, 1 pistón y accesorios.

Dim.: 2350 x 140 x h 150 mm

Presión máxima 8-10 bar

N° 1 LAVABO ESTERILIZADOR DE CUCHILLOS

En acero Inox AISI 304 completo con: Grifo de rodilla, Resistencia eléctrica 1,2 kW, Termostato, Termómetro analógico.

N° 1 KIT CARRIL BIRRAIL INOX

Compuesto por dos tubos de acero inoxidable AISI 304 soldados a los soportes anclados a la estructura de soporte.

Completo de:

N° 4 Poleas con gancho para suinos

N° 1 PUNTO DE LAVADO

N° 1 ASPIRADORES DE AIRE

N° 1 LOCAL WC + VESTUARIO CON LAVABO

N° 1 Puerta de aluminio de medio vidrio Dim.: 700 x h 2000 mm

N° 1 Puerta de aluminio Dim.: 700 x h 2000 mm

N° 1 Puerta plegable en PVC Dim.: 700 x h 2000 mm

N° 1 CÁMARA FRIGORÍFICA Y PREENFRIAMIENTO

Cámara frigorífica de tamaño apropiado para reducir la temperatura del producto y mantenerlo a 0/+4°C, completa por:

N° 1 Monobloque frigorífico

N° 1 Puerta frigorífica pivotante Dim.: 900 x h 2400 mm

Capacidad máxima: N° 6 Medias canales de cerdos

Tiempo de preenfriamiento: 12 horas* (Con uso adecuado)



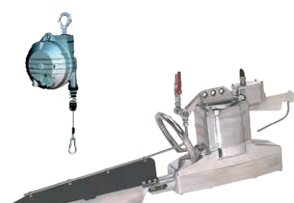
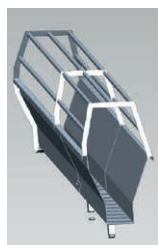
Optionals



Art.	Desc.
CMAT006461	QUADRO ELETTRICO STORDIMENTO SUINI CON REGISTRATORE DATI
CMAT004176	PINZA STORDITRICE SUINI
PFAT005147	TUNNEL ZINCATO INCANALAMENTO SUINI
PFMA005131	TRAPPOLA SUINI ZINCATA MOD. BOLOGNA
PFAT005138	RULLIERA DISSANGUAMENTO SUINI INOX MOD. BOLOGNA
PFAT006472	PEDANA OPERATORE PER STORDIMENTO
PFAT005306	VASCA RACCOLTA SANGUE SOTTO RULLIERA
CMMA000067	DEPILATRICE SCOTTATRICE SUINI MAX 200 Kg
CMMA000068	DEPILATRICE SCOTTATRICE SUINI MAX 250 Kg
PFMA004876	SCIVOLO VISCERI CON PARATIA PNEUMATICA
CMAT006433	SEGA MEZZENE MONO LAMA
CMAT006434	TRASFORMATORE SEGA MEZZENE MONOLAMA
CMAT006430	BILANCIATORE 35/45 Kg CORSA 2000 mm
PFAT006410	PESA AEREA GUIDOVIA PORTATA 300 Kg - 100 g
FFCARR207/2	CARRUCOLA PER GUIDOVIA CON GANCIO 15 mm
CMFR002560	IMPIANTO DI CONDIZIONAMENTO DUAL SPLIT



Art.	Desc.
CMAT006461	PANEL ELÉCTRICO DE ATURDIMIENTO CERDOS CON REGISTRADOR DE PARÁMETROS
CMAT004176	PINZA DE ATURDIMIENTO PARA CERDOS
PFAT005147	TÚNEL GALVANIZADO CANALIZACIÓN CERDOS
PFMA005131	TRAMPA GALVANIZADA CERDOS MOD. BOLOGNA
PFAT005138	TRANSPORTADOR DE RODILLOS DE SANGRADO DE CERDOS MOD. BOLOGNA
PFAT006472	PLATAFORMA OPERADOR PARA EL ATURDIMIENTO
PFAT005306	TANQUE RECOGIDA SANGRE DEBAJO DEL TRANSPORTADOR DE RODILLOS
CMMA000067	DEPILADORA ESCALDADORA INOX CERDOS MAX 200 Kg
CMMA000068	DEPILADORA ESCALDADORA INOX CERDOS MAX 250 Kg
PFMA004876	TOBOGÁN VÍSCERAS CON MAMPARA NEUMÁTICA
CMAT006433	SIERRA DE MEDIAS CANALES DE UNA SOLA HOJA
CMAT006434	TRANSFORMADOR SIERRA MEDIAS CANALES DE UNA HOJA
CMAT006430	EQUILIBRADOR 35/45 Kg CORSA 2000 mm
PFAT006410	BALANZA AÉREA 300 Kg - 100 g
FFCARR207/2	POLEAS BIRRAIL CON GANCHO 15 mm
CMFR002560	AIRE ACONDICIONADO DUAL SPLIT



N.B.
Le foto presenti nella presente scheda prodotto sono a scopo illustrativo e non contrattuale.

Las fotos de esta ficha técnica son para propósitos ilustrativos, no contractuales.



62020 MONTE SAN MARTINO (MC) - ITALY
www.selfglobe.com / +39 0733 1890933

