



## Art. IM30I12010 - BOLOGNA ISO XL

Modular plant for pigs slaughtering

Installation modulaire pour l'abattage des porcs



### Technical specifications/Caractéristiques techniques

Dim.	Ext.	Int.
Length/Longueur	12192 mm	11300 mm
Width/Largeur	2438 mm	2180 mm
Height/Hauteur	2896 mm	2440 mm

Estimated water consumption/Consommation d'eau estimée: 15 l/Ca  
Production/Productivité: 3/4 Ca/h\*

(\* ) It depends on the number of operators and their skills  
En fonction du nombre et de l'expérience du personnel

### Descrizioni

Module having a tubular and profiled steel structure of appropriate thicknesses, profiled and welded sheet steel walls on the structure throughout the corrugated profile.

Wood flooring of adequate thickness with applied food-compliant, non-slip gres covering and epoxy joint.

Floor drainage system made of stainless steel channel complete with walkable, non-slip plastic cover grating, with external vertical drainage.

Interior walls and ceilings made of isothermal panels with galvanized and pre-painted sheet on both sides, suitable for food contact and insulated with polyurethane foam with an average thickness of 80 mm. Finishing with food-compliant sanitary profiles rounded-type and/or skirting boards.

Water system consisting of two lines, hot and cold water that supply the internal equipment.

A system of water drainage is provided.

Standard-compliant electrical system consisting of a general command and control panel for all interior equipment and lighting.

#### Fixtures:

N° 2 Aluminum half-glazed doors 3+3 mm

Dim.: 1000 x h 2000 mm

N° 1 transparent PVC strip door

Dim.: 1100 x h 2440 mm

N° 1 Aluminium vasistas window with mosquito net

Dim.: 1000 x h 500 mm

### Descripcion

Module avec une structure tubulaire et des profilés en acier d'épaisseurs appropriées, des parois en tôle d'acier profilée et soudée à la structure pour l'ensemble du profil ondulé.

Sol en bois d'une épaisseur adéquate avec appliqué revêtement en gres antidérapant conforme aux normes alimentaires avec joint époxy.

Système d'évacuation des eaux au sol constitué d'un caniveau en acier inoxydable complété par une grille de recouvrement en plastique antidérapante et praticable, avec drainage vertical externe.

Parois et plafonds intérieurs réalisés en panneaux isothermes avec tôle galvanisée et pré-peinte sur les deux côtés, adaptés au contact avec les aliments et isolés avec des mousse de polyuréthane d'une épaisseur moyenne de 80 mm.

Finition avec des profilés sanitaires conformes aux normes alimentaires de type arrondi et/ou plinthe.

Système d'eau composé de deux lignes, eau chaude et eau froide qui alimentent les équipements internes. Système de drainage des eaux y compris.

Système électrique conforme aux normes, composé d'un panneau électrique général de commande et de contrôle pour tous les équipements intérieurs et de l'éclairage.

#### Portes et fenêtres:

N° 2 Porte en aluminium demi-verre 3+3 mm

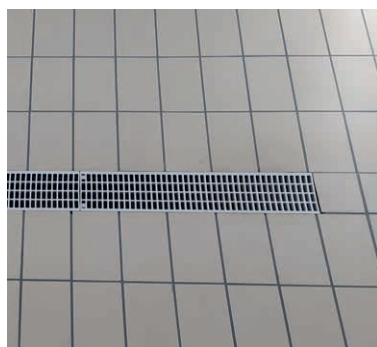
Dim.: 1000 x h 2000 mm

N° 1 Porte à lanières en PVC transparent

Dim.: 1100 x h 2440 mm

N° 1 Fenêtre vasistas en aluminium avec moustiquaire

Dim.: 1000 x h 500 mm





**N° 1 PIG ENTRY CHANNEL**

Made of hot-dip galvanized steel with special shaped plates to allow the passage of pigs.

Properly calculated inclination for connection with the pig stun box.

**N° 1 OPERATOR PLATFORM FOR STUNNING**

Dim.: 1500 x 650 x h 800 mm approx.

**N° 1 PIG STUN BOX HOT-DIP GALVANIZED**

Hot-dip galvanized steel structure.

Pneumatically operated via manual valves for the guillotine rear pig entrance and complete with adaptation for the side bleeding roller conveyor.

Dim.: 2000 x 680 x h 1650 mm approx.

**N° 1 BLEEDING ROLLER CONVEYOR S. STEEL**

Consisting of a stainless steel frame and arranged to be applied to the pig stunning box. Consisting of idle rollers and a pneumatic stop that locks the animal in the bleeding phase.

Dim.: 1650 x 800 mm approx.

**N° 1 S. STEEL BLOOD COLLECTION TANK UNDER ROLLER CONVEYOR**

**N°1 SCALDING-DEHAIRING MACHINE PIG MAX 200 Kg**

Made entirely of stainless steel. Complete with two dehairing rollers with appropriately sized rubber brushes.

The heating of the water in the tank is done by means of electric heaters. Suitable for pigs up to a maximum of about 200 kg.

Electrical panel supplied with the machine.

Dim.: 2150 x 1000 mm

Voltage: 400 V - Power: 14,2 kW

Water filling volume: 130 liters approx.

**N° 1 BI-RAIL PNEUMATIC HOIST**

Section of bi-rail with joint where the pulleys of the pig's hind legs are hooked.

Made of AISI 304 s. steel complete with pneumatic components: N° 1 Valve, N° 1 Piston and accessories.

Dim.: 2200 x 180 X h 200 mm

Maximum pressure: 8÷10 bar

**N° 1 PNEUMATIC RETRACTOR S. STEEL**

Suitable to ease evisceration and splitting operations.

Made of AISI 304 stainless steel complete with pneumatic components: N° 1 Valve, N° 1 Piston and accessories.

Dim.: 2350 x 140 x h 150 mm

Maximum pressure: 8÷10 bar

**N° 2 STERILIZER SINK FOR KNIVES**

Made of AISI 304 s. steel and complete with: Knee mixer, 1.2 kW Heating element, Thermostat, Analog thermometer.

**N° 1 CLEANING POINT**

**N° 2 AIR EXTRACTORS**

**N° 1 KIT S. STEEL BI-RAIL**

Consists of two AISI 304 s. steel tubulars welded to brackets anchored to the supporting structure.

Complete with:

N° 4 Pulleys with pigs processing hook.

**N° 1 PRE-COOLING COLD STORE**

Appropriately sized for the blast chilling and storage of carcasses at 0/+4°C, complete with:

N° 1 Refrigeration monoblock

N° 1 Hinged door cold store Dim.: 800 x 2100 mm approx.

Maximum capacity: N° 8 pigs half-carcasses.

Precooling time: 12 hours (With proper use)



**N° 1 TUNNEL D'ENTRÉE PORCS**

Fabriqué en acier galvanisé à chaud avec des tôles spécialement formées pour permettre le passage des porcs.

Inclinaison calculée de manière appropriée pour le raccordement à la piège d'étourdissement des porcs.

**N° 1 PLATEFORME OPÉRATEUR POUR ÉTOURDISSEMENT**

Dim.: 1500 x 650 x h 800 mm environ.

**N° 1 BOX ÉTOURDISSEMENT PORCS GALVANISÉ À CHAUD**

Structure en acier galvanisé à chaud.

Entraînement pneumatique par vannes manuelles pour la guillotine entrée postérieure des porcs et complète d'arrangement pour rouleaux de saignée latéral.

Dim.: 2000 x 680 x h 1650 mm environ.

**N° 1 CONVOYEUR À ROULEAUX INOX POUR SAIGNÉE**

Constitué d'un cadre en acier inox et conçu pour être appliqué au piège pour l'étourdissement des porcs. Composé de rouleaux fous et d'un arrêt pneumatique qui bloque l'animal en phase de saignée.

Dim : 1650 x 800 mm environ.

**N° 1 CUVE DE COLLECTE SANG EN ACIER INOX SOUS CONVOYEUR**

**N° 1 ÉPILEUSE-ECHAUDEUSE PORCS MAX 200 Kg**

Fabriqué entièrement en acier inox. Complet avec deux rouleaux d'épilation avec des brosses en caoutchouc de taille appropriée.

L'eau de la cuve est chauffée au moyen de résistances électriques.

Convient pour les porcs pesant jusqu'à 200 kg.

Tableau électrique fourni avec la machine.

Dim.: 2150 x 1000 mm

Tension: 400 V - Puissance: 14,2 kW

Volume de remplissage d'eau: 130 litres environ.

**N° 1 LEVEUR PNEUMATIQUE BI-RAIL**

Section du bi-rail avec joint où les poulies s'attachent aux pattes arrières du porc.

Réalisé en acier inox AISI 304, complet avec ses composants pneumatiques: N° 1 valve, N° 1 Piston et accessoires.

Dim.: 2200 x 180 X h 200 mm

Pression maximale: 8÷10 bar

**N° 1 ÉCARTEUR PNEUMATIQUE INOX**

Approprié pour les opérations d'éviscération et de fente.

Fabriqué en acier inox AISI 304 et équipé des.

composants pneumatiques: N° 1 valve, N° 1 piston et accessoires.

Dim.: 2350 x 140 x h 150 mm

Pression maximale : 8÷10 bar

**N° 2 ÉVIER STÉRILISATEUR POUR COUTEAUX**

Réalisé en acier inox AISI 304 et complet avec: Mélangeur à genoux, Résistance de 1,2 kW, Thermostat, Thermomètre analogique.

**N° 1 POINT DE NETTOYAGE**

**N° 2 EXTRACTEURS D'AIR**

**N° 1 KIT BI-RAIL ACIER INOX**

Constitué de deux tubulaires en acier inox AISI 304 soudés à des étriers ancrés à la structure de support.

Complète avec :

N° 4 Poulies avec crochets porcs

**N°1 CHAMBRE FROIDE DE PRÉ-REFROIDISSEMENT**

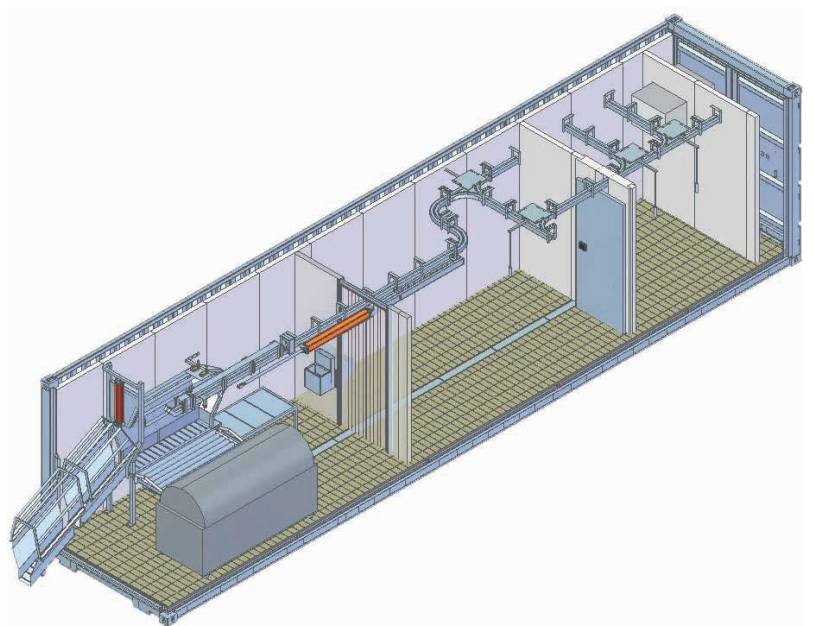
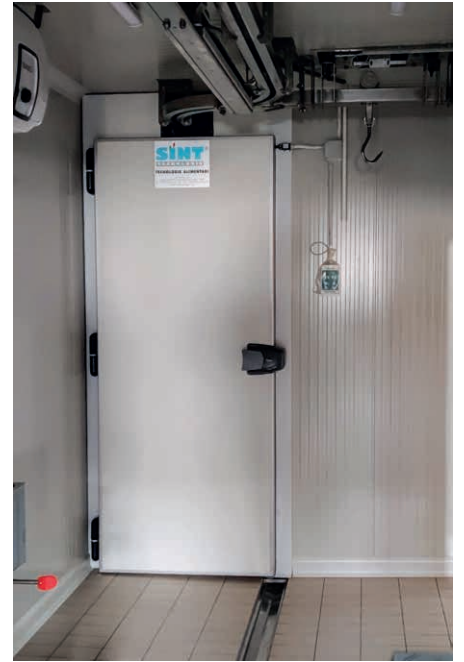
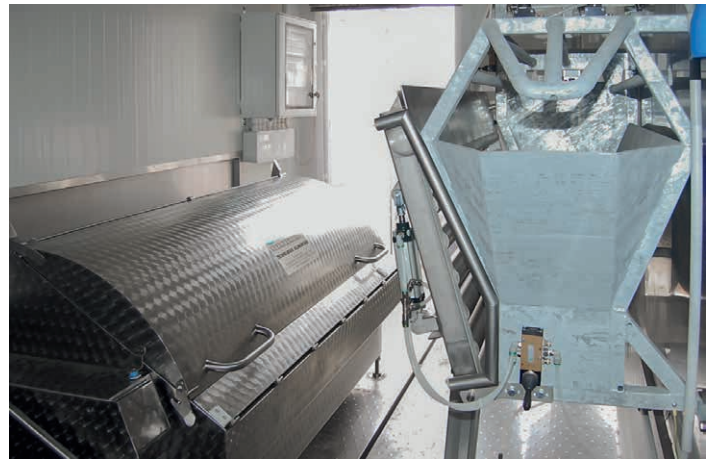
Dimensionnés de manière appropriée pour le ressuage et stockage des carcasses à 0/+4°C, complète avec :

N° 1 Monobloc de réfrigération

N° 1 Porte chambre froide pivotante Dim.: 800 x 2100 mm environ

Capacité maximale : N° 8 Demi-carcasses de porc

Temps de pré-refroidis.: 12 heures\* (avec une utilisation correcte)



# Optionals



Art.	Desc.
CMAT006461	PIGS STUNNER EL. PANEL WITH DATA RECORDER
CMAT004176	STUNNER PINCER PIGS
PFMA004876	GUTS SLIDE WITH PNEUMATIC BULKHEAD
CMAT003064	CUPBOARD SINK 1V + 1G S. STEEL 1000 x 600 mm
SLAS005596	SINGLE-LEVER FOOT MIXER WITH FAUCET
CMAT006433	SPLITTING SAW SINGLE BLADE
CMAT006434	TRANSFORMER SPLITTING SAW SINGLE BLADE
CMAT006430	BALANCER 35/45 Kg STROKE 2000 mm
PFAT006410	OVERHEAD BI-RAIL SCALE 300 Kg -100 g
CMST006388	BI-RAIL PULLEY WITH HOOK 15 mm
SLAS005859	DUAL SPLIT AIR CONDITIONING SYSTEM



Art.	Desc.
CMAT006461	TABLEAU ÉLECTRIQUE ETOURDISSEUR AVEC ENREGISTR. DONNÉE
CMAT004176	PINCE À ÉTOURDIR PORCS
PFMA004876	GLISSIÈRE À VISCÈRES AVEC CLOISON PNEUMATIQUE
CMAT003064	PLONGE-ARMOIRE INOX 1V + 1G 1000 x 600 mm
SLAS005596	MÉLANGEUR MONO-COMMANDE À PÉDALE AVEC ROBINET
CMAT006433	SCIE DE FENTE MONO-LAME
CMAT006434	TRANSFORMATEUR SCIE DE FENTE MONO-LAME
CMAT006430	BALANCEUR 35/45 Kg COURSE 2000 mm
PFAT006410	BALANCE AÉRIENNE BI-RAIL 300 Kg - 100 g
CMST006388	POULIE POUR BI-RAIL AVEC CROCHET 15 mm
SLAS005859	SYSTÈME DE CLIMATISATION DUAL SPLIT



N.B.

The photos in this product sheet are for illustrative purposes and not contractual.

Les photos de cette fiche produit sont présentées à titre d'illustration uniquement et ne sont pas contractuelles.



62020 MONTE SAN MARTINO (MC) - ITALY  
[www.sinttecnologie.com](http://www.sinttecnologie.com) / +39 0733 660132

