




Modulární kontejner pro porážku prasat Modular plants for pigs slaughtering



By **SINT**
TECNOLOGIE




 Modulární kontejnery jsou konstruovány a vybaveny pro porážku prasat.

Vyhovují veškerým aktuálně platným zákonům a předpisům o zdraví a hygieně, zároveň je kladen důraz na optimální využití prostoru.

Standardní model umožňuje porážet až 6 kusů za hodinu a tím je vhodný zejména pro malé a středně velké chovatele, kteří chtějí bezpečně a flexibilně zhodnotit svůj vlastní produkt. Modulární porážkové kontejnery lze vybavit a přizpůsobit dle požadavků zákazníka. Je možné je spojit s dalšími moduly, přímo připojit k stávající budově, tím lze např. zvýšit skladovací prostory, výkonnost nebo diverzifikovat produkci.

Široký výběr povrchových úprav exteriéru umožňuje, aby naše modulární kontejnery byly ve shodě s posouzením dopadů na životní prostředí (EIA).

 Modular plant prefabricated and ready to use for the slaughtering of pigs and boars.

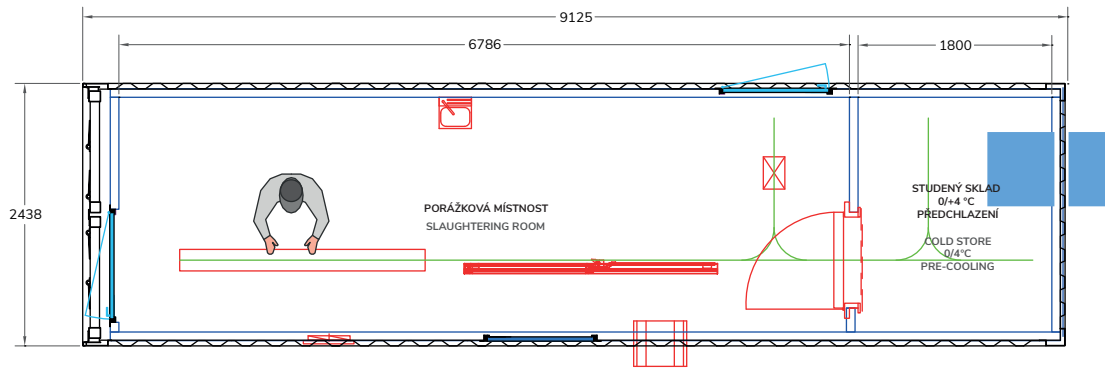
Built in accordance to the current health and hygiene regulations and to the law on the animal welfare as well as designed paying particular attention to the spaces optimization.

With our standard models it is possible to slaughter up to 6 heads/h and they are particularly suited for small and medium sized farms and country houses that want to valorize their own product in a safe and scalable way.

Our modular plants can be customized with several optional and in accordance to the needs of the customer: it is possible in fact to couple them with other modules or existing buildings in order to get the health mark CE, to increase the storage, the productivity or to diversify the production.

The many options available for the exterior finishing allow our modular plants to be in compliance with the Environmental Impact Assessment (EIA).





Art. BOLOGNA L

Technická specifikace / Technical Specifications

Rozměry	Vnější	Vnitřní
Délka/Length	9125 mm	8900 mm
Šířka/Width	2438 mm	2180 mm
Výška/Height	2896 mm	2500 mm

Napětí/Voltage: 400 V – 50 Hz

Příkon/Power consumption: 12 kW

Průměrná spotřeba vody/Water consumption estimate: 11 l Kus/head

Výkonnost/Productivity: 2-3 Kusů za hodinu/Head hour*

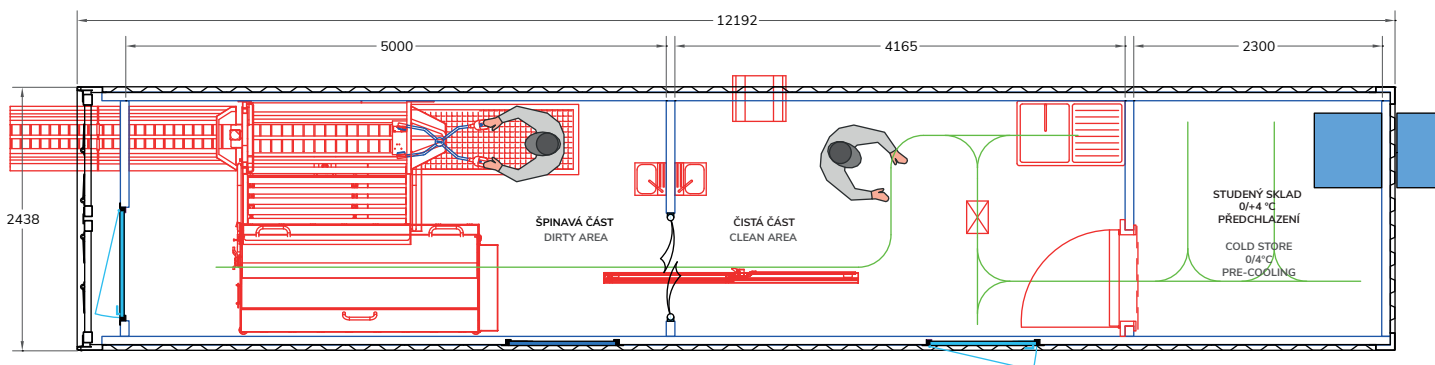
Možnosti konstrukce/Structural optional:

- Internal height / Hauteur intérieure: 2700 mm
- Certification ISO

Vnitřní zařízení / Inside Equipment

Popis/Description	N°	Inc.	Opt.
Pneumatický zvedák / Pneumatic lifter	1	●	
Pneumatický navěječ / Pneumatic retractor	1	●	
Umyvadlo se skříňkou / Cupboard washbasin			●
Kolejnice pro kladky / Slaughtering rail	1	●	
Kladka s hákem / Pulley with hook	4	●	
Sterilizátor pro nože / Sink sterilizer for knives	1	●	
Skuz pro vnitřnosti s pneumatickým uzávěrem / Entrails slide with pneumatic wall			●
Váhy ve visu / Aerial weighing			●
Chladicí sklad pro předchlazení / Cold store for pre-cooling	1	●	
Dveře chladicího skladu / Hinged door cold store	1	●	
Kompletní mycí bod / Complete washing point			●
Klimatizace / Air conditioning			●

(*) Počet zpracovaných kusů závisí na šikovnosti pracovníka
It depends on the number of operators and their skills



Art. BOLOGNA XL

Technická specifikace / Technical Specifications

Rozměry	Vnější	Vnitřní
Délka/Length	12192 mm	11900 mm
Šířka/Width	2438 mm	2180 mm
Výška/Height	2896 mm	2500 mm

Napětí/Voltage: 400 V – 50 Hz

Příkon/Power consumption: 14 kW

Průměrná spotřeba vody/Water consumption estimate: 44 l Kus/head

Výkonnost/Productivity: 4-6 Kusů za hodinu/Head hour*

Možnosti konstrukce/Structural optional:

- Internal height / Hauteur intérieure: 2700 mm
- Certification ISO

Vnitřní zařízení / Inside Equipment

Popis/Description	N°	Inc.	Opt.
El. rozvaděč pro omračovací zařízení / Electrical switchboard for stunning device	1	●	
Omračovací kleště / Stunning pincers	1	●	
Podávací tunel / Channelling tunnel	1	●	
Omračovací past / Bridling trap	1	●	
Odkrvovací kolejnice / Bleeding roller	1	●	
Odštětinovač z nerezové oceli / Stainless steel scalding-dehairing machine	1	●	
Zvětšený odštětinovač z nerezové oceli / Bigger stainless steel scalding-dehairing machine			●
Pneumatický zvedák / Pneumatic lifter	1	●	
Pneumatický navěječ / Pneumatic retractor	1	●	
Umyvadlo se skříňkou / Cupboard washbasin			●
Kolejnice pro kladky / Slaughtering rail	1	●	
Kladka s hákem / Pulley with hook	4	●	
Sterilizátor pro nože / Sink sterilizer for knives	2	●	
Skuz pro vnitřnosti s pneumatickým uzávěrem / Entrails slide with pneumatic wall			●
Váhy ve visu / Aerial weighing			●
Chladicí sklad pro předchlazení / Cold store for pre-cooling	1	●	
Dveře chladicího skladu / Hinged door cold store	1	●	
Kompletní mycí bod / Complete washing point			●
Klimatizace / Air conditioning			●

(*) Počet zpracovaných kusů závisí na šikovnosti pracovníka
It depends on the number of operators and their skills