



Art. IM40E09010 - MILANO ECO L

Modular plants for meat processing

Installations modulaires pour la transformation de la viande



Technical specifications/Caractéristiques techniques

Dim.	Ext.	Int.
Length/Longueur	8970 mm	8750 mm
Width/Largeur	2370 mm	2150 mm
Height/Hauteur	3105 mm	2700 mm

🇬🇧 Descriptions

Main structure made of a robust hot-dip galvanized steelwork.
Wood flooring of adequate thickness with applied food-compliant, non-slip gres covering and epoxy joint.
Floor drainage system with walkable stainless steel grid with external drain.

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° 1 Aluminum half-glazed doors 3+3 mm

Dim.: 900 x h 2000 mm

N° 1 Aluminum half-glazed door 3+3 mm

Dim.: 700 x h 2000 mm

N° 1 Aluminium door

Dim.: 700 x h 2000 mm

N° 1 Aluminium vasistas window with mosquito net

Dim.: 1000 x h 500 mm

■ ■ Descriptions

Structure principale constituée d'un corps robuste en charpenterie métallique galvanisée à chaud.

Sol en bois d'une épaisseur adéquate avec revêtement en gres antidérapant selon les normes alimentaires avec joint époxy.

Système d'évacuation au sol réalisé avec grille du type praticable en acier inox avec vidange extérieure.

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 de type arrondi et/ou plinthe selon les normes alimentaires.

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 tableau général de commande et de contrôle pour tous les équipements intérieurs et éclairage.

Portes et fenêtres:

N° 1 Porte en aluminium demi-verre 3+3 mm

Dim.: 900 x h 2000 mm

N° 1 Porte en aluminium demi-verre 3+3 mm

Dim.: 700 x h 2000 mm

N° 1 Porte en aluminium

Dim.: 700 x h 2000 mm

N° 1 Fenêtre vasistas en aluminium avec moustiquaire

Dim.: 1000 x h 500 mm



Var. 0010

Basic Version/Version base



N° 1 CLEANING POINT

N° 1 MULTIPURPOSE ROOMS



400V – 50 Hz – 3,5 kW Ca*

(* It can vary according to the included optional
Peut varier en fonction des options retenus



N° 1 POINT DE NETTOYAGE

N° 1 SALLE MULTI-USAGE

Var. 0020

WC



N° 1 CLEANING POINT

N° 1 WC + ANTE-WC WITH WASHBASIN

With PVC folding door



400V – 50 Hz – 3,5 kW Ca*

(* It can vary according to the included optional
Peut varier en fonction des options retenus



N° 1 POINT DE NETTOYAGE

N° 1 WC + ANTI-WC AVEC LAVABO

Avec porte accordéon en PVC

Var. 0030

Cold store/Chambre froide



N° 1 CLEANING POINT

N° 1 MULTIPURPOSE ROOMS

N° 1 STORAGE COLD STORE

Dim.: 1450 x 2150 x h 2700 mm

Appropriately sized for the storage of the meat at 0/+4°C,
complete with:

N° 1 Refrigeration monoblock

N° 1 Hinged door cold store Dim.: 800 x 2000 mm

N° 1 Hinged door cold store W/bi-rail trans. Dim.: 800 x 2000 mm

N° 1 Kit s. steel bi-rail - N° 4 Pulleys with hook



400V – 50 Hz – 4,5 kW Ca*

(* It can vary according to the included optional
Peut varier en fonction des options retenus



N° 1 POINT DE NETTOYAGE

N° 1 SALLE MULTI-USAGE

N° 1 CHAMBRE FROIDE DE CONSERVATION

Dim.: 1450 x 2150 x h 2700 mm

Dimensionné de manière appropriée pour la conservation de la
viande à 0/+4°C, complète avec :

N° 1 Monobloc de réfrigération

N° 1 Porte chambre froide pivotante Dim.: 800 x 2000 mm

N° 1 Porte chambre froide pivotante A/Tran.Bi-rail Dim.: 800 x h 2200 mm

N° 1 Kit bi-rail en acier inox - N° 4 Poulies avec crochet

Var. 0040

Cold store + WC/Chambre froide + WC



N° 1 CLEANING POINT

N° 1 WC + ANTE-WC WITH WASHBASIN

With PVC folding door

N° 1 CELLA FRIGORIFERA DI CONSERVAZIONE

Dim.: 1450 x 2150 x h 2700 mm

Appropriately sized for the storage of the meat at 0/+4°C,
complete with:

N° 1 Refrigeration monoblock

N° 1 Hinged door cold store Dim.: 800 x 2000 mm

N° 1 Hinged door cold store w/bi-rail trans. Dim.: 800 x 2000 mm

N° 1 Kit s. steel bi-rail - N° 4 Pulleys with hook



400V – 50 Hz – 4,5 kW Ca*

(* It can vary according to the included optional
Peut varier en fonction des options retenus



N° 1 POINT DE NETTOYAGE

N° 1 WC + ANTI-WC AVEC LAVABO

Avec porte accordéon en PVC

N° 1 CHAMBRE FROIDE DE CONSERVATION

Dim.: 1450 x 2150 x h 2700 mm

Dimensionné de manière appropriée pour la conservation de la
viande à 0/+4°C, complète avec :

N° 1 Monobloc de réfrigération

N° 1 Porte chambre froide pivotante Dim.: 800 x 2000 mm

N° 1 Porte chambre froide pivotante A/Tran.Bi-rail Dim.: 800 x h 2200 mm

N° 1 Kit bi-rail en acier inox - N° 4 Poulies avec crochet



Optionals



Art.	Desc.	0010	0020	0030	0040
CMAT003064	CUPBOARD SINK 1V+1G S. STEEL 1000 x 600 mm	●	●	●	●
SLAS005596	SINGLE-LEVER FOOT MIXER WITH FAUCET	●	●	●	●
PFAT006454	KNEE STERILIZER SINK IN S. STEEL 300 x 290 mm	●	●	●	●
PFAT006439	CUTTING TABLE IN POLYETHYLENE TOP 2500 x 800 x h 900 mm	●	●	●	●
CMAT006473	CUPBOARD TABLE S. STEEL WITH BACKSPLASH 2000 x 600 x h 900 mm	●	●	●	●
CMAT004343	WALL CUPBOARD S. STEEL SLIDING DOORS 1000 x 400 x h 600 mm	●	●	●	●
FFCARR207/2	PULLEY FOR RAIL WITH HOOK 15 mm			●	●
PFAT006410	OVERHEAD BI-RAIL SCALE 300 Kg -100 g			●	●
CMAT006438	BLAST CHILLER S. STEEL 5 PANS	●	●	●	●
CMAT006496	REFRIGERATED CABINET TN 700 I GENERIC BLIND DOOR	●	●	●	●
SLAS005593	AIR CONDITIONING +12°C MOD. MILANO	●	●	●	●
CMFR002560	DUAL SPLIT AIR CONDITIONING SYSTEM	●	●	●	●



Art.	Desc.	0010	0020	0030	0040
CMAT003064	PLONGE-ARMOIRE INOX 1V + 1G 1000 x 600 mm	●	●	●	●
SLAS005596	MÉLANGEUR MONO-COMMANDE À PÉDALE AVEC ROBINET	●	●	●	●
PFAT006454	ÉVIER STÉRILISATEUR INOX A GENOU 300 X 290 mm	●	●	●	●
PFAT006439	TABLE DÉCOUPE PLATEAU POLYÉTHYLÈNE 2500 x 800 x h 900 mm	●	●	●	●
CMAT006473	TABLE-ARMOIRE INOX AVEC DOSSERET 2000 x 600 x h 900 mm	●	●	●	●
CMAT004343	ARMOIRE MURALE INOX PORTES COULISSANTES 1000 x 400 x h 600 mm	●	●	●	●
FFCARR207/2	POULIE POUR BI-RAIL AVEC CROCHET 15 mm			●	●
PFAT006410	BALANCE AÉRIENNE BI-RAIL 300 kg - 100 g			●	●
CMAT006438	CELLULE DE REFROIDIS. RAPIDE INOX 5 PLATEAUX	●	●	●	●
CMAT006496	ARMOIRE-FRIGO TN 700 I GÉNÉRIQUE PORTE AVEUGLE	●	●	●	●
SLAS005593	SYSTÈME DE CLIMATISATION +12°C MOD. MILANO	●	●	●	●
CMFR002560	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.selfglobe.com / +39 0733 1890933

