



Art. IM40I12010 - MILANO ISO XL

Modular plant for meat processing
Installation modulaire pour la transformation de la viande



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

🇬🇧 Descriptions

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° 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 transparent PVC strip door

Dim.: 1100 x h 2440 mm

N° 2 Aluminium vasistas window with mosquito net

Dim.: 1000 x h 500 mm

🇫🇷 Descriptions

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 mousses 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° 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

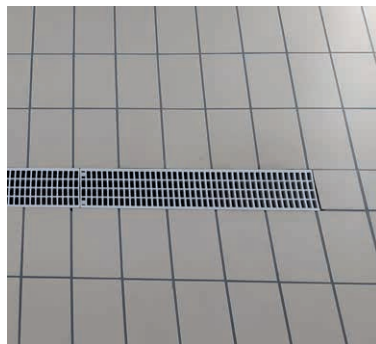
Dim.: 700 x h 2000 mm

N° 1 Porte à lanières en PVC transparent

Dim.: 1100 x h 2440 mm

N° 2 Fenêtre vasistas en aluminium avec moustiquaire

Dim.: 1000 x h 500 mm



Var. 0010

Basic Version/Version base



N° 1 CLEANING POINT

N° 2 MULTIPURPOSE ROOMS



400V – 50 Hz – 15 kW Ca*

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



N° 1 POINT DE NETTOYAGE

N° 2 SALLE MULTI-USAGE

Var. 0020

WC



N° 1 CLEANING POINT

N° 1 MULTIPURPOSE ROOM

N° 1 WC + ANTE-WC WITH WASHBASIN

With PVC folding door



400V – 50 Hz – 15 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 WC + ANTI-WC AVEC LAVABO

Avec porte accordéon en PVC

Var. 0030

Cold store/Chambre froide



N° 1 CLEANING POINT

N° 2 MULTIPURPOSE ROOMS

N° 1 STORAGE COLD STORE

Dim.: 2200 x 2180 x h 2440 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 – 15 kW Ca*

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



N° 1 POINT DE NETTOYAGE

N° 2 SALLE MULTI-USAGE

N° 1 CHAMBRE FROIDE DE CONSERVATION

Dim.: 2200 x 2180 x h 2440 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 MULTIPURPOSE ROOM

N° 1 WC + ANTE-WC WITH WASHBASIN

With PVC folding door

N° 1 STORAGE COLD STORE

Dim.: 2200 x 2180 x h 2440 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 – 15 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 WC + ANTI-WC AVEC LAVABO

Avec porte accordéon en PVC

N° 1 CHAMBRE FROIDE DE CONSERVATION

Dim.: 2200 x 2180 x h 2440 mm

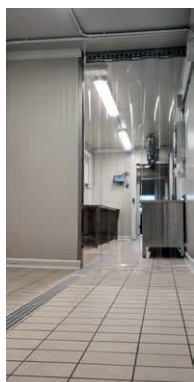
Dimensionné de manière appropriée pour la conservation de la
viande à 0/+4°C, complète avec :

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	●	●	●	●
CMST006388	PULLEY FOR RAIL WITH HOOK 15 mm			●	●
PFAT006410	OVERHEAD BI-RAIL SCALE 300 Kg -100 g			●	●
SLAS005293	ELECTRIC WATER HEATER 30 l	●	●	●	●
CMAT006496	REFRIGERATED CABINET TN 700 l GENERIC BLIND DOOR	●	●	●	●
CMAT006495	REFRIGERATED CABINET TN 1400 l GENERIC BLIND DOOR	●	●	●	●
SLAS005593	AIR CONDITIONING +12°C MOD. MILANO	●	●	●	●
SLAS005859	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	●	●	●	●
CMST006388	POULIE POUR BI-RAIL AVEC CROCHET 15 mm			●	●
PFAT006410	BALANCE AÉRIENNE BI-RAIL 300 Kg - 100 g			●	●
SLAS005293	CHAUFFE-EAU ELECTRIQUE 30 l	●	●	●	●
CMAT006496	ARMOIRE-FRIGO TN 700 l GÉNÉRIQUE PORTE AVEUGLE	●	●	●	●
CMAT006495	ARMOIRE-FRIGO TN 1400 l GÉNÉRIQUE PORTE AVEUGLE	●	●	●	●
SLAS005593	SYSTÈME DE CLIMATISATION +12°C MOD. MILANO	●	●	●	●
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 / +39 0733 660132

