



Art. IM15I12010 - VERONA ISO XL

Modular plant for poultry slaughtering
Installation modulaire pour l'abattage des volailles



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: 3 l/Ca
Production/Productivité: 100 Ca/h*

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

🇬🇧 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° 2 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° 1 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 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.: 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

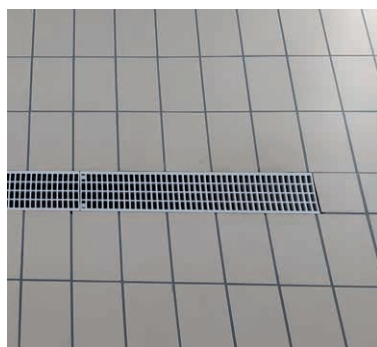
Dim.: 700 x h 2000 mm

N° 1 Porte à lanières en PVC transparent

Dim.: 1100 x h 2440 mm

N° 1 Fenêtre vasistas en aluminium avec moustiquaire

Dim.: 1000 x h 500 mm



**N° 1 BLEEDING STATION CHICKEN RABBIT**

Made of AISI 304 stainless steel and complete with: Blood collection tank, Openable front door, Blood container with airtight closure.
Dim.: 700 x 800 x h 1400 mm approx.

N° 1 4-CONES KIT IN S. STEEL FOR CHICKEN

Made of AISI 304 stainless steel and complete with:
N° 4 Poultry rotating cones properly calculated.

N° 1 SCALDING TANK

Constructed entirely of AISI 304 stainless steel complete with:
Four-station chicken immersion system, Device for automatic tank filling by float, Armored electric heater 6 kW, Hand-washing sink, Water sterilizer for knives.

Dim.: 1200 x 800 x h 1635 mm

N° 1 BLOWER FOR SCALDING TANK**N° 1 BASKET PLUCKING MACHINE**

Made of AISI 304 stainless steel. On both the fixed basket and the revolving bottom properly sized rubber fingers are applied. Internal system for feeding of water during the plucking phase with control valve. The upper door with a pair of gas shock absorbers.

Dim.: 910 x 800 x h 970 mm

N° 1 EVISCERATION STATION 2 PLACES

Made of AISI 304 stainless steel, complete with:
N° 2 Guts collection tank, Washing tank, Shower unit, Openable front door, front casing N° 2 Containers for guts collection, Water knife sterilizer.

Dim.: 2200 x 800 x h 970 mm

N° 1 TABLE FOR PACKING

Frame made of stainless steel and top of food-grade polyethylene.
Dim.: 1350 x 800 x h 900 mm

N° 1 KIT ALUMINUM RAIL

Complete with: N° 4 90° Bends, N° 1 Pulley stops, N° 10 Pulleys with with chicken/rabbits hook.

N° 1 CLEANING POINT**N° 2 AIR EXTRACTORS****N° 1 MULTIPURPOSE ROOM****N° 1 POSTE DE SAIGNÉE POULETS LAPINS**

Réalisé en acier inox AISI 304 et complet avec :
Bac de collecte de sang, Panneau frontal ouvrant, Récipient pour le sang hermétiquement fermé.

Dim.: 700 x 800 x h 1400 mm environ

N° 1 SAIGNOIR INOX POULETS 4 CÔNES

Réalisé en acier inox AISI 304 et complet avec:

N° 4 Cônes rotatifs pour volaille correctement calculés.

N° 1 ECHAUDOIR

Fabriqué entièrement en acier inox AISI 304, complète avec:
Système d'immersion de poulet à quatre postes, Dispositif automatique de remplissage de la cuve par flotteur, Résistance électrique blindée 6 kW, évier pour le lavage des mains, Stérilisateur couteaux à eau.

Dim.: 1200 x 800 x h 1635 mm

N° 1 SOUFFLEUSE POUR ECHAUDOIR**N° 1 PLUMEUSE ROTATIVE**

Fabriqué en acier inox AISI 304. Tant le panier fixe que le le fond tournant sont équipés de doigts en caoutchouc dimensionnés de manière appropriée. Système interne d'injection d'eau pendant la phase de plumage avec une vanne de contrôle. Couvercle supérieur avec une paire d'amortisseurs à gaz.

Dim.: 910 x 800 x h 970 mm

N° 1 POSTE D'EVISCERATION 2 EMPLACEMENTS

Réalisé en acier inox AISI 304, complet avec:
N° 2 Bac de collecte des viscères, Cuve de lavage, Unité de douche, Panneau frontal ouvrant et carter frontal, N° 2 Réservoir de collecte des viscères, Stérilisateur de couteaux à eau.

Dim.: 2200 x 800 x h 970 mm

N° 1 TABLE MISE EN CARTON

Cadre en acier inox et plateau en polyéthylène de qualité alimentaire.
Dim.: 1350 x 800 x h 900 mm

N° 1 KIT RAIL EN ALUMINUM

Complète avec: N° 4 courbe à 90  , N° 1 Arrêt-poulie, N° 10 Poulies avec crochet pour poulets/lapins.

N° 1 POINT DE NETTOYAGE**N° 2 EXTRACTEUR D'AIR****N° 1 SALLE MULTI-USAGE**



N° 1 BLEEDING STATION CHICKEN RABBIT

Made of AISI 304 stainless steel and complete with: Blood collection tank, Openable front door, Blood container with airtight closure.
Dim.: 700 x 800 x h 1400 mm approx.

N° 1 4-CONES KIT IN S. STEEL FOR CHICKEN

Made of AISI 304 stainless steel and complete with:
N° 4 Poultry rotating cones properly calculated.

N° 1 SCALDING TANK

Constructed entirely of AISI 304 stainless steel complete with:
Four-station chicken immersion system, Device for automatic tank filling by float, Armored electric heater 6 kW, Hand-washing sink, Water sterilizer for knives.
Dim.: 1200 x 800 x h 1635 mm

N° 1 BLOWER FOR SCALDING TANK

N° 1 BASKET PLUCKING MACHINE

Made of AISI 304 stainless steel. On both the fixed basket and the revolving bottom properly sized rubber fingers are applied. Internal system for feeding of water during the plucking phase with control valve. The upper door with a pair of gas shock absorbers.
Dim.: 910 x 800 x h 970 mm

N° 1 EVISCERATION STATION 2 PLACES

Made of AISI 304 stainless steel, complete with:
N° 2 Guts collection tank, Washing tank, Shower unit, Openable front door, front casing N° 2 Containers for guts collection, Water knife sterilizer.
Dim.: 2200 x 800 x h 970 mm

N° 1 TABLE FOR PACKING

Frame made of stainless steel and top of food-grade polyethylene.
Dim.: 1350 x 800 x h 900 mm

N° 1 KIT ALUMINUM RAIL

Complete with: N° 4 90° Bends, N° 1 Pulley stops, N° 10 Pulleys with with chicken/rabbits hook.

**N° 1 CLEANING POINT
N° 2 AIR EXTRACTORS**

N° 1 WC + ANTE-WC WITH WASHBASIN

With PVC folding door



N° 1 POSTE DE SAIGNÉE POULETS LAPINS

Réalisé en acier inox AISI 304 et complet avec :
Bac de collecte de sang, Panneau frontal ouvrant, Récipient pour le sang hermétiquement fermé.
Dim.: 700 x 800 x h 1400 mm environ

N° 1 SAIGNOIR INOX POULETS 4 CÔNES

Réalisé en acier inox AISI 304 et complet avec:
N° 4 Cônes rotatifs pour volaille correctement calculés.

N° 1 ECHAUDOIR

Fabriquée entièrement en acier inox AISI 304, complète avec:
Système d'immersion de poulet à quatre postes, Dispositif automatique de remplissage de la cuve par flotteur, Résistance électrique blindé 6 kW, Évier pour le lavage des mains, Stérilisateur couteaux à eau.
Dim.: 1200 x 800 x h 1635 mm

N° 1 SOUFFLEUSE POUR ECHAUDOIR

N° 1 PLUMEUSE ROTATIVE

Fabriquée en acier inox AISI 304. Tant le panier fixe que le le fond tournant sont équipés de doigts en caoutchouc dimensionnés de manière appropriée. Système interne d'injection d'eau pendant la phase de plumage avec une vanne de contrôle. Couvercle supérieur avec une paire d'amortisseurs à gaz.
Dim.: 910 x 800 x h 970 mm

N° 1 POSTE D'EVISCERATION 2 EMPLACEMENTS

Réalisé en acier inox AISI 304, complet avec:
N° 2 Bac de collecte des viscères, Cuve de lavage, Unité de douche, Panneau frontal ouvrant et carter frontal, N° 2 Réservoir de collecte des viscères, Stérilisateur de couteaux à eau.
Dim.: 2200 x 800 x h 970 mm

N° 1 TABLE MISE EN CARTON

Cadre en acier inox et plateau en polyéthylène de qualité alimentaire.
Dim.: 1350 x 800 x h 900 mm

N° 1 KIT RAIL EN ALUMINUM

Complète avec: N° 4 courbe à 90°, N° 1 Arrêt-poulie, N° 10 Poulies avec crochet pour poulets/lapins.

**N° 1 POINT DE NETTOYAGE
N° 2 EXTRACTEUR D'AIR**

N° 1 WC + ANTI-WC AVEC LAVABO

Avec porte accordéon en PVC



**N° 1 BLEEDING STATION CHICKEN RABBIT**

Made of AISI 304 stainless steel and complete with: Blood collection tank, Openable front door, Blood container with airtight closure.
Dim.: 700 x 800 x h 1400 mm approx.

N° 1 4-CONES KIT IN S. STEEL FOR CHICKEN

Made of AISI 304 stainless steel and complete with:
N° 4 Poultry rotating cones properly calculated.

N° 1 SCALDING TANK

Constructed entirely of AISI 304 stainless steel complete with:
Four-station chicken immersion system, Device for automatic tank filling by float, Armored electric heater 6 kW, Hand-washing sink, Water sterilizer for knives.

Dim.: 1200 x 800 x h 1635 mm

N° 1 BLOWER FOR SCALDING TANK**N° 1 BASKET PLUCKING MACHINE**

Made of AISI 304 stainless steel. On both the fixed basket and the revolving bottom properly sized rubber fingers are applied. Internal system for feeding of water during the plucking phase with control valve. The upper door with a pair of gas shock absorbers.
Dim.: 910 x 800 x h 970 mm

N° 1 EVISCERATION STATION 2 PLACES

Made of AISI 304 stainless steel, complete with:
N° 2 Guts collection tank, Washing tank, Shower unit, Openable front door, front casing N° 2 Containers for guts collection, Water knife sterilizer.
Dim.: 2200 x 800 x h 970 mm

N° 1 TABLE FOR PACKING

Frame made of stainless steel and top of food-grade polyethylene.
Dim.: 1350 x 800 x h 900 mm

N° 1 KIT ALUMINUM RAIL

Complete with: N° 4 90° Bends, N° 1 Pulley stops, N° 10 Pulleys with with chicken/rabbits hook.

N° 1 CLEANING POINT**N° 2 AIR EXTRACTORS****N° 1 MULTIPURPOSE ROOM****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 2000 mm

Maximum capacity: N° 8 trolleys for 48 chickens each.

Precooling time: 4 hours (With proper use)

**N° 1 POSTE DE SAIGNÉE POULETS LAPINS**

Réalisé en acier inox AISI 304 et complet avec :
Bac de collecte de sang, Panneau frontal ouvrant, Récipient pour le sang hermétiquement fermé.
Dim.: 700 x 800 x h 1400 mm environ

N° 1 SAIGNOIR INOX POULETS 4 CÔNES

Réalisé en acier inox AISI 304 et complet avec:
N° 4 Cônes rotatifs pour volaille correctement calculés.

N° 1 ECHAUDOIR

Fabriquée entièrement en acier inox AISI 304, complète avec:
Système d'immersion de poulet à quatre postes, Dispositif automatique de remplissage de la cuve par flotteur, Résistance électrique blindée 6 kW, Évier pour le lavage des mains, Stérilisateur couteaux à eau.

Dim.: 1200 x 800 x h 1635 mm

N° 1 SOUFFLEUSE POUR ECHAUDOIR**N° 1 PLUMEUSE ROTATIVE**

Fabriquée en acier inox AISI 304. Tant le panier fixe que le fond tournant sont équipés de doigts en caoutchouc dimensionnés de manière appropriée. Système interne d'injection d'eau pendant la phase de plumage avec une vanne de contrôle. Couvercle supérieur avec une paire d'amortisseurs à gaz.

Dim.: 910 x 800 x h 970 mm

N° 1 POSTE D'EVISCERATION 2 EMPLACEMENTS

Réalisé en acier inox AISI 304, complet avec:
N° 2 Bac de collecte des viscères, Cuve de lavage, Unité de douche, Panneau frontal ouvrant et carter frontal, N° 2 Réservoir de collecte des viscères, Stérilisateur de couteaux à eau.
Dim.: 2200 x 800 x h 970 mm

N° 1 TABLE MISE EN CARTON

Cadre en acier inox et plateau en polyéthylène de qualité alimentaire.
Dim.: 1350 x 800 x h 900 mm

N° 1 KIT RAIL EN ALUMINUM

Complète avec: N° 4 courbe à 90°, N° 1 Arrêt-poulie, N° 10 Poulies avec crochet pour poulets/lapins.

N° 1 POINT DE NETTOYAGE**N° 2 EXTRACTEUR D'AIR****N° 1 SALLE MULTI-USAGE****N° 1 CHAMBRE FROIDE DE PRÉ-REFROIDIS**

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

N° 1 Monobloc réfrigéré

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

Capacité max.: N° 8 chariots de ressuage pour 48 poulets chacun

Temps de pré-refroidis.: 4 heures (avec une utilisation correcte)



**N° 1 BLEEDING STATION CHICKEN RABBIT**

Made of AISI 304 stainless steel and complete with: Blood collection tank, Openable front door, Blood container with airtight closure.
Dim.: 700 x 800 x h 1400 mm approx.

N° 1 4-CONES KIT IN S. STEEL FOR CHICKEN

Made of AISI 304 stainless steel and complete with:
N° 4 Poultry rotating cones properly calculated.

N° 1 SCALDING TANK

Constructed entirely of AISI 304 stainless steel complete with:
Four-station chicken immersion system, Device for automatic tank filling by float, Armored electric heater 6 kW, Hand-washing sink, Water sterilizer for knives.
Dim.: 1200 x 800 x h 1635 mm

N° 1 BLOWER FOR SCALDING TANK**N° 1 BASKET PLUCKING MACHINE**

Made of AISI 304 stainless steel. On both the fixed basket and the revolving bottom properly sized rubber fingers are applied. Internal system for feeding of water during the plucking phase with control valve. The upper door with a pair of gas shock absorbers.
Dim.: 910 x 800 x h 970 mm

N° 1 EVISCERATION STATION 2 PLACES

Made of AISI 304 stainless steel, complete with:
N° 2 Guts collection tank, Washing tank, Shower unit, Openable front door, front casing N° 2 Containers for guts collection, Water knife sterilizer.
Dim.: 2200 x 800 x h 970 mm

N° 1 TABLE FOR PACKING

Frame made of stainless steel and top of food-grade polyethylene.
Dim.: 1350 x 800 x h 900 mm

N° 1 KIT ALUMINUM RAIL

Complete with: N° 4 90° Bends, N° 1 Pulley stops, N° 10 Pulleys with with chicken/rabbits hook.

N° 1 CLEANING POINT**N° 2 AIR EXTRACTORS****N° 1 WC + ANTE-WC WITH WASHBASIN**

With PVC folding door

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 2000 mm

Maximum capacity: N° 8 trolleys for 48 chickens each.

Precooling time: 4 hours (With proper use)

**N° 1 POSTE DE SAIGNÉE POULETS LAPINS**

Réalisé en acier inox AISI 304 et complet avec :
Bac de collecte de sang, Panneau frontal ouvrant, Récipient pour le sang hermétiquement fermé.
Dim.: 700 x 800 x h 1400 mm environ

N° 1 SAIGNOIR INOX POULETS 4 CÔNES

Réalisé en acier inox AISI 304 et complet avec:
N° 4 Cônes rotatifs pour volaille correctement calculés.

N° 1 ECHAUDOIR

Fabriquée entièrement en acier inox AISI 304, complète avec:
Système d'immersion de poulet à quatre postes, Dispositif automatique de remplissage de la cuve par flotteur, Résistance électrique blindée 6 kW, Évier pour le lavage des mains, Stérilisateur couteaux à eau.
Dim.: 1200 x 800 x h 1635 mm

N° 1 SOUFFLEUSE POUR ECHAUDOIR**N° 1 PLUMEUSE ROTATIVE**

Fabriquée en acier inox AISI 304. Tant le panier fixe que le fond tournant sont équipés de doigts en caoutchouc dimensionnés de manière appropriée. Système interne d'injection d'eau pendant la phase de plumage avec une vanne de contrôle. Couvercle supérieur avec une paire d'amortisseurs à gaz.
Dim.: 910 x 800 x h 970 mm

N° 1 POSTE D'EVISCERATION 2 EMPLACEMENTS

Réalisé en acier inox AISI 304, complet avec:
N° 2 Bac de collecte des viscères, Cuve de lavage, Unité de douche, Panneau frontal ouvrant et carter frontal, N° 2 Réservoir de collecte des viscères, Stérilisateur de couteaux à eau.
Dim.: 2200 x 800 x h 970 mm

N° 1 TABLE MISE EN CARTON

Cadre en acier inox et plateau en polyéthylène de qualité alimentaire.
Dim.: 1350 x 800 x h 900 mm

N° 1 KIT RAIL EN ALUMINUM

Complète avec: N° 4 courbe à 90°, N° 1 Arrêt-poulie, N° 10 Poulies avec crochet pour poulets/lapins.

N° 1 POINT DE NETTOYAGE**N° 2 EXTRACTEUR D'AIR****N° 1 WC + ANTI-WC AVEC LAVABO**

Avec porte accordéon en PVC

N° 1 CHAMBRE FROIDE DE PRÉ-REFROIDIS

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

N° 1 Monobloc réfrigéré

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

Capacité max.: N° 8 chariots de ressuage pour 48 poulets chacun

Temps de pré-refroidis: 4 heures (avec une utilisation correcte)



**N° 1 BLEEDING STATION CHICKEN RABBIT**

Made of AISI 304 stainless steel and complete with: Blood collection tank, Openable front door, Blood container with airtight closure.
Dim.: 700 x 800 x h 1400 mm approx.

N° 1 4-CONES KIT IN S. STEEL FOR CHICKEN

Made of AISI 304 stainless steel and complete with:
N° 4 Poultry rotating cones properly calculated.

N° 1 SCALDING TANK

Constructed entirely of AISI 304 stainless steel complete with:
Four-station chicken immersion system, Device for automatic tank filling by float, Armored electric heater 6 kW, Hand-washing sink, Water sterilizer for knives.

Dim.: 1200 x 800 x h 1635 mm

N° 1 BLOWER FOR SCALDING TANK**N° 1 BASKET PLUCKING MACHINE**

Made of AISI 304 stainless steel. On both the fixed basket and the revolving bottom properly sized rubber fingers are applied. Internal system for feeding of water during the plucking phase with control valve. The upper door with a pair of gas shock absorbers.

Dim.: 910 x 800 x h 970 mm

N° 1 EVISCERATION STATION 2 PLACES

Made of AISI 304 stainless steel, complete with:
N° 2 Guts collection tank, Washing tank, Shower unit, Openable front door, front casing N° 2 Containers for guts collection, Water knife sterilizer.

Dim.: 2200 x 800 x h 970 mm

N° 1 TABLE FOR PACKING

Frame made of stainless steel and top of food-grade polyethylene.

Dim.: 1100 x 800 x h 900 mm

N° 1 KIT ALUMINUM RAIL

Complete with: N° 4 90° Bends, N° 1 Pulley stops, N° 10 Pulleys with with chicken/rabbits hook.

N° 1 CLEANING POINT**N° 2 AIR EXTRACTORS****N° 2 MULTIPURPOSE ROOM****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° 2 Hinged door cold store Dim.: 800 x 2000 mm

Maximum capacity: N° 4 trolleys for 48 chickens each.

Precooling time: 4 hours (With proper use)

N° 1 ALUMINUM HALF-GLAZED DOOR 3+3 mm

Dim.: 900 x h 2000 mm

**N° 1 POSTE DE SAIGNÉE POULETS LAPINS**

Réalisé en acier inox AISI 304 et complet avec :
Bac de collecte de sang, Panneau frontal ouvrant, Récipient pour le sang hermétiquement fermé.

Dim.: 700 x 800 x h 1400 mm environ

N° 1 SAIGNOIR INOX POULETS 4 CÔNES

Réalisé en acier inox AISI 304 et complet avec:

N° 4 Cônes rotatifs pour volaille correctement calculés.

N° 1 ECHAUDOIR

Fabriquée entièrement en acier inox AISI 304, complète avec:
Système d'immersion de poulet à quatre postes, Dispositif automatique de remplissage de la cuve par flotteur, Résistance électrique blindée 6 kW, Évier pour le lavage des mains, Stérilisateur couteaux à eau.

Dim.: 1200 x 800 x h 1635 mm

N° 1 SOUFFLEUSE POUR ECHAUDOIR**N° 1 PLUMEUSE ROTATIVE**

Fabriquée en acier inox AISI 304. Tant le panier fixe que le fond tournant sont équipés de doigts en caoutchouc dimensionnés de manière appropriée. Système interne d'injection d'eau pendant la phase de plumage avec une vanne de contrôle. Couvercle supérieur avec une paire d'amortisseurs à gaz.

Dim.: 910 x 800 x h 970 mm

N° 1 POSTE D'EVISCERATION 2 EMPLACEMENTS

Réalisé en acier inox AISI 304, complet avec:
N° 2 Bac de collecte des viscères, Cuve de lavage, Unité de douche, Panneau frontal ouvrant et carter frontal, N° 2 Réservoir de collecte des viscères, Stérilisateur de couteaux à eau.

Dim.: 2200 x 800 x h 970 mm

N° 1 TABLE MISE EN CARTON

Cadre en acier inox et plateau en polyéthylène de qualité alimentaire.

Dim.: 1100 x 800 x h 900 mm

N° 1 KIT RAIL EN ALUMINIUM

Complète avec: N° 4 courbe à 90°, N° 1 Arrêt-poulie, N° 10 Poulies avec crochet pour poulets/lapins.

N° 1 POINT DE NETTOYAGE**N° 2 EXTRACTEUR D'AIR****N° 2 SALLE MULTI-USAGE****N° 1 CHAMBRE FROIDE DE PRÉ-REFROIDIS**

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

N° 1 Monobloc réfrigéré

N° 2 Porte frigo pivotante Dim.: 800 x 2000 mm

Capacité max.: N° 4 chariots de ressuage pour 48 poulets chacun

Temps de pré-refroidis.: 4 heures (avec une utilisation correcte)

N° 1 PORTE EN ALUMINIUM DEMI-VERRE 3+3 mm

Dim.: 900 x h 2000 mm



Var. 0060

Cold store 4 + WC/Chambre froide 4 + WC



400V – 50 Hz – 18 kW Ca*

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



N° 1 BLEEDING STATION CHICKEN RABBIT

Made of AISI 304 stainless steel and complete with: Blood collection tank, Openable front door, Blood container with airtight closure.
Dim.: 700 x 800 x h 1400 mm approx.

N° 1 4-CONES KIT IN S. STEEL FOR CHICKEN

Made of AISI 304 stainless steel and complete with:
N° 4 Poultry rotating cones properly calculated.

N° 1 SCALDING TANK

Constructed entirely of AISI 304 stainless steel complete with:
Four-station chicken immersion system, Device for automatic tank filling by float, Armored electric heater 6 kW, Hand-washing sink, Water sterilizer for knives.
Dim.: 1200 x 800 x h 1635 mm

N° 1 BLOWER FOR SCALDING TANK

N° 1 BASKET PLUCKING MACHINE

Made of AISI 304 stainless steel. On both the fixed basket and the revolving bottom properly sized rubber fingers are applied. Internal system for feeding of water during the plucking phase with control valve. The upper door with a pair of gas shock absorbers.
Dim.: 910 x 800 x h 970 mm

N° 1 EVISCERATION STATION 2 PLACES

Made of AISI 304 stainless steel, complete with:
N° 2 Guts collection tank, Washing tank, Shower unit, Openable front door, front casing N° 2 Containers for guts collection, Water knife sterilizer.
Dim.: 2200 x 800 x h 970 mm

N° 1 TABLE FOR PACKING

Frame made of stainless steel and top of food-grade polyethylene.
Dim.: 1100 x 800 x h 900 mm

N° 1 KIT ALUMINUM RAIL

Complete with: N° 4 90° Bends, N° 1 Pulley stops, N° 10 Pulleys with with chicken/rabbits hook.

N° 1 CLEANING POINT

N° 2 AIR EXTRACTORS

N° 1 WC + ANTE-WC WITH WASHBASIN

With PVC folding door

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

Maximum capacity: N° 4 trolleys for 48 chickens each.

Precooling time: 4 hours (With proper use)

N° 1 MULTIPURPOSE ROOM

N° 1 ALUMINUM HALF-GLAZED DOOR 3+3 mm

Dim.: 900 x h 2000 mm



N° 1 POSTE DE SAIGNÉE POULETS LAPINS

Réalisé en acier inox AISI 304 et complet avec :
Bac de collecte de sang, Panneau frontal ouvrant, Récipient pour le sang hermétiquement fermé.
Dim.: 700 x 800 x h 1400 mm environ

N° 1 SAIGNOIR INOX POULETS 4 CÔNES

Réalisé en acier inox AISI 304 et complet avec:
N° 4 Cônes rotatifs pour volaille correctement calculés.

N° 1 ECHAUDOIR

Fabriquée entièrement en acier inox AISI 304, complète avec:
Système d'immersion de poulet à quatre postes, Dispositif automatique de remplissage de la cuve par flotteur, Résistance électrique blindé 6 kW, Évier pour le lavage des mains, Stérilisateur couteaux à eau.
Dim.: 1200 x 800 x h 1635 mm

N° 1 SOUFFLEUSE POUR ECHAUDOIR

N° 1 PLUMEUSE ROTATIVE

Fabriquée en acier inox AISI 304. Tant le panier fixe que le fond tournant sont équipés de doigts en caoutchouc dimensionnés de manière appropriée. Système interne d'injection d'eau pendant la phase de plumage avec une vanne de contrôle. Couvercle supérieur avec une paire d'amortisseurs à gaz.
Dim.: 910 x 800 x h 970 mm

N° 1 POSTE D'EVISCERATION 2 EMPLACEMENTS

Réalisé en acier inox AISI 304, complet avec:
N° 2 Bac de collecte des viscères, Cuve de lavage, Unité de douche, Panneau frontal ouvrant et carter frontal, N° 2 Réservoir de collecte des viscères, Stérilisateur de couteaux à eau.
Dim.: 2200 x 800 x h 970 mm

N° 1 TABLE MISE EN CARTON

Cadre en acier inox et plateau en polyéthylène de qualité alimentaire.
Dim.: 1100 x 800 x h 900 mm

N° 1 KIT RAIL EN ALUMINIUM

Complète avec: N° 4 courbe à 90°, N° 1 Arrêt-poulie, N° 10 Poulies avec crochet pour poulets/lapins.

N° 1 POINT DE NETTOYAGE

N° 2 EXTRACTEUR D'AIR

N° 1 WC + ANTI-WC AVEC LAVABO

Avec porte accordéon en PVC

N° 1 CHAMBRE FROIDE DE PRÉ-REFROIDIS

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

N° 1 Monobloc réfrigéré

N° 2 Porte frigo pivotante Dim.: 800 x 2000 mm

Capacité max.: N° 4 chariots de ressuage pour 48 poulets chacun

Temps de pré-refroidis.: 4 heures (avec une utilisation correcte)

N° 1 SALLE MULTI-USAGE

N° 1 PORTE EN ALUMINIUM DEMI-VERRE 3+3 mm

Dim.: 900 x h 2000 mm



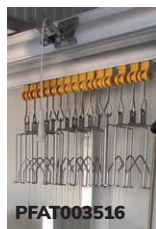
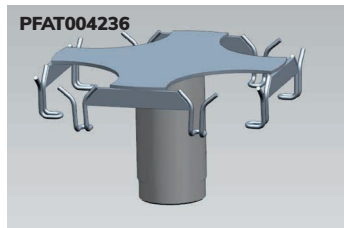
Optionals



Art.	Desc.	0010	0020	0030	0040	0050/60
CMAT004801	STUNNER ELECTRIC PANEL WITH DATA RECORDER	●	●	●	●	●
CMAT006420	STUNNER PINCER CHICKEN/RABBITS	●	●	●	●	●
PFAT004236	4-HOOKS KIT IN S. STEEL FOR RABBITS	●	●	●	●	●
PFAT004233	3-CONES KIT IN S. STEEL FOR TURKEYS	●	●	●	●	●
PFAT004237	8-CONES KIT IN S. STEEL FOR QUAILS	●	●	●	●	●
PFMA006378	EVISCERATOR SEMI-AUTOMATIC VACUUM WITH GUN	●	●	●	●	●
PFAT003509	PRECOOLING TROLLEY S. STEEL 48 CHICKEN			●	●	●
PFAT004191	SKINNING STATION S. STEEL 1 PLACE	●	●	●	●	●
PFAT003516	PULLEY WITH S. STEEL HOOK CHICKEN/RABBIT	●	●	●	●	●
SLAS005859	DUAL SPLIT AIR CONDITIONING SYSTEM	●	●	●	●	●
SLAS005593	AIR CONDITIONING +12°C					●
PFAT006454	KNEE STERILIZER SINK IN S. STEEL 300 x 290 mm					●
SLAS005293	ELECTRIC WATER HEATER 30 l	●	●	●	●	●



Art.	Desc.	0010	0020	0030	0040	0050/60
CMAT004801	TABLEAU ÉLECTRIQUE ETOURDISSEUR AVEC ENREGISTR. DONNÉES	●	●	●	●	●
CMAT006420	PINCE À ÉTOURDIR POULETS/LAPINS	●	●	●	●	●
PFAT004236	SAGNOIR INOX LAPINS 4 CROCHETS	●	●	●	●	●
PFAT004233	SAGNOIR INOX DINDES 3 CONES	●	●	●	●	●
PFAT004237	SAGNOIR INOX CAILLES 8 CÔNES	●	●	●	●	●
PFMA006378	EVISCÉRATEUR SEMI-AUTOMATIQUE VACUUM AVEC PISTOLET	●	●	●	●	●
PFAT003509	CHARIOT INOX RESSUAGE 48 POULETS			●	●	●
PFAT004191	POSTE DEPOUILLAGE INOX 1 EMPLACEMENT	●	●	●	●	●
PFAT003516	POULIE AVEC CROCHET INOX POULETS/LAPINS	●	●	●	●	●
SLAS005859	SYSTÈME DE CLIMATISATION DUAL SPLIT	●	●	●	●	●
SLAS005593	SYSTÈME DE CLIMATISATION +12°C					●
PFAT006454	ÉVIER STÉRILISATEUR INOX A GENOU 300 X 290 mm					●
SLAS005293	CHAUFFE-EAU ELECTRIQUE 30 l	●	●	●	●	●



SINT
TECNOLOGIE

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



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.