




## Modular plants for meat processing Modulární zařízení pro zpracování masa



By **SINT**<sup>®</sup>  
TECNOLOGIE




 **Modular plant prefabricated and ready to use for the processing of red and white meat, for the production of sausages and other meat-based products. Built in accordance to the current health and hygiene regulations as well as designed paying particular attention to the spaces optimization.**

**With our standard models it is possible to process up to 600 - 800 Kg/day 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.**

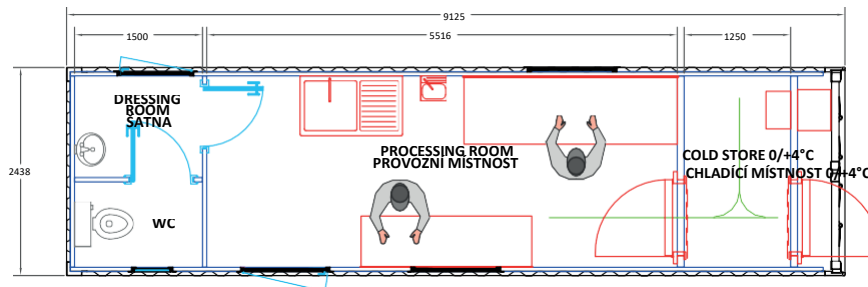
**The many options available for the exterior finishing allow our modular plants to be in compliance with the Environmental Impact Assessment (EIA)**

 **Modulární kontejner je vybavený pro zpracování červeného a bílého masa, pro výrobu klobás a jiných masných výrobků. Navržen je v souladu se současnými zdravotními a hygienickými předpisy, s ohledem na optimální využití prostoru.**

**Ve standardních kontejnerech je možné zpracovat 600 - 800 kg / den a jsou zvláště vhodné pro malé a střední podniky i rodinné farmy, které chtějí vhodným způsobem a bezpečně zhodnotit svůj vlastní produkt. Naše modulární kontejnery lze volitelným příslušenstvím přizpůsobit požadavkům zákazníka: je možné spojit kontejner s dalšími moduly nebo stávajícími budovami k získání shody CE, zvýšení skladovací či výrobní kapacity nebo odloučení pracoviště.**

**Variabilita v možnostech provedení umožňuje našim modulárním kontejnerům vyhovět posouzení vlivů na životní prostředí (EIA).**





## MILANO L

### Technical Specifications / Technické parametry

Rozměry	Ext./vnější	Int./vnitřní
Length/Délka	9125 mm	8500 mm
Width/Šířka	2438 mm	2180 mm
Height/Výška	2896 mm	2500 mm

Voltage/Napětí: 400 V- 50 Hz

Productivity/Výkonost: 600-800 kg/day/denně\*

Structural optionals/Volitelné úpravy kontejneru

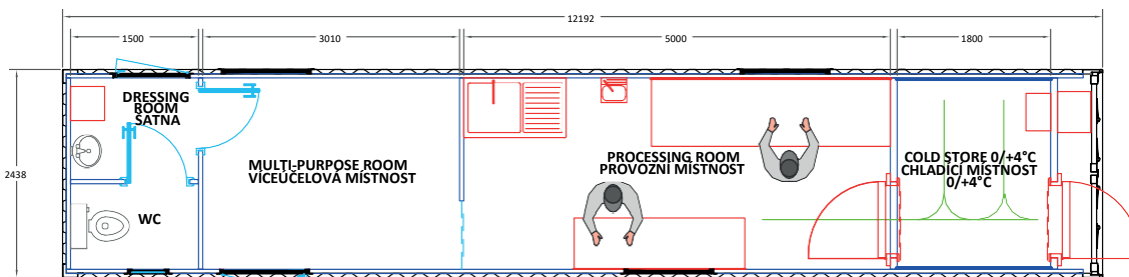
- Internal height/Vnitřní výška: 2700 mm

Certification ISO/Certifikace ISO

\*It depends on the number of operators and their skills/V závislosti na počtu a schopnosti pracovníků.

### Inside equipment/Vnitřní vybavení

Description/Popis	Ks	Zákl.	Doplň.
Multipurpose room/Víceúčelová místnost	1	●	
Electric water heater 30l/Elektrický bojler 30l	1	●	
Air-conditioning 12°C processing room/Klimatizace 12 °C	1	●	
Table for meat cutting 2500x800mm/ Pracovní stůl 2500x800 mm	1	●	
Sink sterilizer knives/ Dřez pro sterilizaci nožů	1	●	
Cupboard table in s. steel 2000 x 600 mm/ Skříňka nerezová 2000x600 mm	1	●	
Stainless steel rail / Nerezová kolejnice	1	●	
Pulley with hook / Kladky s háky	4	●	
Cold store 0/+4°C / Chladicí místnost 0/+4°C	1	●	
Hinged door cold store / Dveře chladicí místnosti	2	●	
Wall unit in s. steel / Nerezové stěny		●	●
Refrigerated counter / Chladicí pult		●	●
Aging cabinet / Skříňka pro zrání masa		●	●
Meat grinder / Mlýnek na maso		●	●
Bone saw / Pila na kosti		●	●
Mixer 50 o 100 Kg double shovel / Michačka 50kg nebo 100kg dvoulopatková		●	●
Hydraulic filler 22 o 32 l / Plnička na klobásy a salámy		●	●
Vertical slicer 370 / Vertikální kráječ 370		●	●
Hamburger machine / Stroj na hamburgery		●	●
Complete washing point / Kompletní mycí bod		●	●
Air-conditioning / Klimatizace		●	●



## MILANO XL

### Technical Specifications / Technické parametry

Rozměry	Ext./vnitřní	Int./vnější
Length/Délka	12192 mm	11900 mm
Width/Šířka	2438 mm	2180 mm
Height/Výška	2896 mm	2500 mm

Voltage/Napětí: 400 V- 50 Hz

Productivity/Výkonost: 600-800 kg/day/denně\*

Structural optionals/Volitelné úpravy kontejneru

- Internal height/Vnitřní výška: 2700 mm

Certification ISO/Certifikace ISO

\*It depends on the number of operators and their skills / V závislosti na počtu a schopnosti pracovníků.

### Inside equipment/Vnitřní vybavení

Description/Popis	Ks	Zákl.	Doplň.
Dressing room + WC/Satna s WC	1	●	
Multipurpose room/Víceúčelová místnost	1	●	
Electric water heater 30l/Elektrický bojler 30l	1	●	
Air-conditioning 12°C processing room/Klimatizace 12 °C	1	●	
Table for meat cutting 2500x800mm/ Pracovní stůl 2500x800 mm	1	●	
Sink sterilizer knives/ Dřez pro sterilizaci nožů	1	●	
Cupboard table in s. steel 2000 x 600 mm/ Skříňka nerezová 2000x600 mm	1	●	
Cupboard sink 1200 x 700 mm / Umyvadlo se skříňkou	1	●	
Stainless steel rail / Nerezová kolejnice	1	●	
Pulley with hook / Kladky s háky	4	●	
Cold store 0/+4°C / Chladicí místnost 0/+4°C	1	●	
Hinged door cold store / Dveře chladicí místnosti	2	●	
Wall unit in s. steel / Nerezové stěny		●	●
Refrigerated counter / Chladicí pult		●	●
Aging cabinet / Skříňka pro zrání masa		●	●
Meat grinder / Mlýnek na maso		●	●
Bone saw / Pila na kosti		●	●
Mixer 50 o 100 Kg double shovel / Michačka 50kg nebo 100kg dvoulopatková		●	●
Hydraulic filler 22 o 32 l / Plnička na klobásy a salámy		●	●
Vertical slicer 370 / Vertikální kráječ 370		●	●
Hamburger machine / Stroj na hamburgery		●	●
Complete washing point / Mycí stanice		●	●
Air-conditioning / Klimatizace		●	●



Kontaktní osoba: Martin Brázda

e-mail: [mbrazda@farmtec.cz](mailto:mbrazda@farmtec.cz) tel: 702 241 996



62020 MONTE SAN MARTINO (MC) - ITALY  
[www.selfglobe.com](http://www.selfglobe.com) / +39 0733 1890933

