




Modulární zařízení pro porážku drůbeže Modular plants for poultry slaughtering



By **SINT**[®]
TECNOLOGIE




 Modulární zařízení prefabrikát, které je připravené k použití. Porážky kuřat, krůt, perliček, hus, kachen, králíků.

Postaveno a navrženo v souladu se současným zákonem a nařízením zdraví a hygienou k ohledu dobrých životních podmínek zvířat a s ohledem na optimální prostor.

U našich standardních modelů je možné porazit až 100 ks/h a jsou vhodné zejména pro malé a středně velké farmy a venkovské domy, které chtějí valorizovat zisk svého vlastního produktu bezpečným a jednoduchým způsobem.

Naše modulární zařízení lze přizpůsobit několika volitelným typům a podle potřeb zákazníka: ve skutečnosti je možné je spojit s jinými moduly nebo - existujícími budovami za účelem získání zdravotní značky CE, zvýšit skladové prostory, zvýšit produktivitu nebo výrobu.

Je mnoho možností pro vnější úpravu našich modulárních zařízení, které musí být v souladu s Posouzení dopadů na životní prostředí (EIA).

 Modular plant prefabricated and ready to use for the slaughtering of chicken, turkeys, guinea fowls, geese, ducks, rabbits.

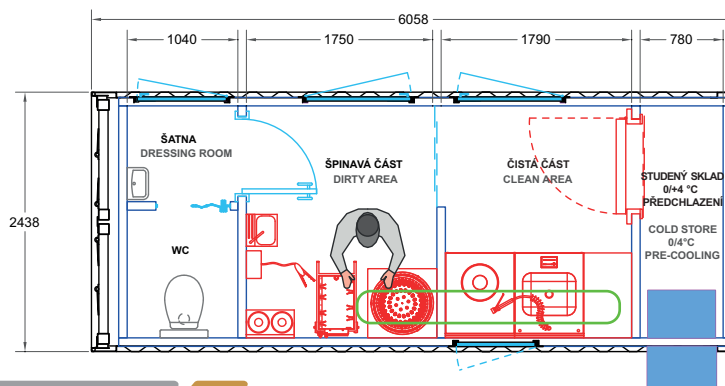
Built in accordance to the current health and hygiene regulations and to the law on the animal welfare as well as designed paying particular attention to the spaces optimization.

With our standard models it is possible to slaughter up to 100 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).





VERONA BASIC

Technická Specifikace / Technical Specifications

Rozměry	Venkovní	Vnitřní
Délka/Length	6058 mm	5600 mm
Šířka/Width	2438 mm	2180 mm
Výška/Height	2896 mm	2500 mm

Napětí/Voltage: 400V – 50 Hz

Spotřeba energie/Power consumption: 6 kW

Odhad spotřebované vody/Estimate water cons.: 3 l Head / Ks

Produktivita/Productivity: 30 - 60 ks/hod - Head per hour*

Doplnění informací/Structural optionals:

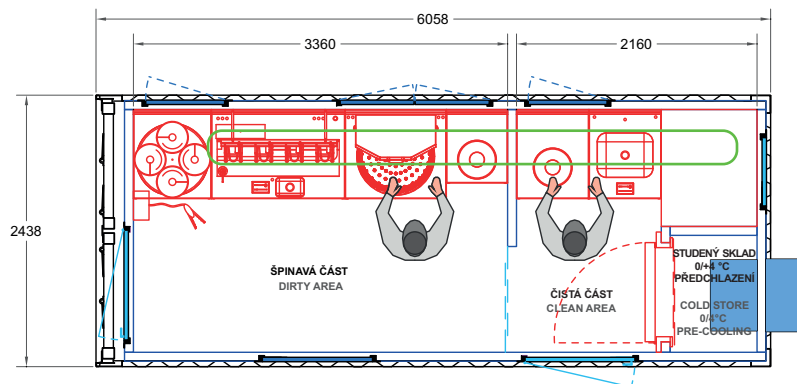
- Vnitřní výška / Internal height: 2700 mm

- Certifikát ISO / Certification ISO

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

Vnitřní zařízení / Inside Equipment

Popis/Description	N°	Inc.	Opt.
Elektrický rozvaděč s omračovacím zařízením / Elect. switchboard for stunning device	1	●	
Omračující kleště / Stunning pincers	1	●	
2 pozice pro odkvrtní kuřete / Bleeding post with N° 2 stations	1	●	
Sterilizační dřez na nože / Sink sterilizer knives	1	●	
Spařovací nádrž / Scalding tank	1	●	
Dmychadlo pro spařovací nádrž / Blower for the scalding tank	1	●	
Stroj na šhubání peří / Basket plucking machine	1	●	
Jedno místo určené pro kuchání / Evisceration station with one post	1	●	
Poloautomatické kuchání / Semi-automatic eviscerator			●
Ocelový stůl s polyetylenovou deskou / Steel table with polyethylene top	1	●	
Porážková kolejnice / Slaughtering rail	1	●	
Kladka-stop / Pulley-stop	1	●	
Kladka s hákem / Pulley with hook	10	●	
Šatna + WC / Dressing room + WC	1	●	
Chladárna pro předchlazení / Cold store for pre-cooling	1	●	
Dveře na pantech do chladicího boxu / Hinged door cold store	1	●	
Vozík na kuřata do chladáku / Pre-cooling trolley			●
Kompletní mycí bod / Complete washing point			●
Klimatizace / Air conditioning			●



Art. VERONA

Technická Specifikace / Technical Specifications

Rozměry	Venkovní	Vnitřní
Délka/Length	6058 mm	5600 mm
Šířka/Width	2438 mm	2180 mm
Výška/Height	2896 mm	2500 mm

Napětí/Voltage: 400V – 50 Hz

Spotřeba energie/Power consumption: 7,5 kW

Odhad spotřebované vody/Estimate water cons.: 3 l Head / Ks

Produktivita/Productivity: 40 - 80 ks/hod - Head per hour*

Doplnění informací/Structural optionals:

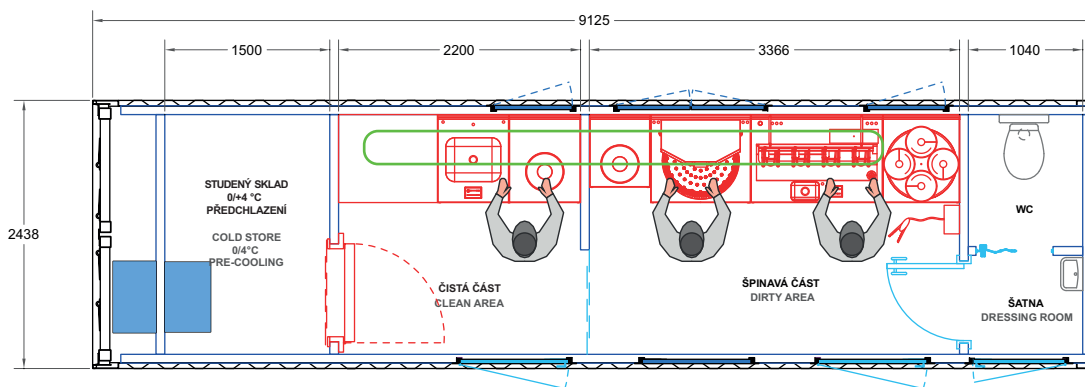
- Vnitřní výška / Internal height: 2700 mm

- Certifikát ISO / Certification ISO

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

Vnitřní zařízení / Inside Equipment

Popis/Description	N°	Inc.	Opt.
Elektrický rozvaděč s omračovacím zařízením / Elect. switchboard for stunning device	1	●	
Omračující kleště / Stunning pincers	1	●	
Otáčecí stanoviště pro odkvrtní / Revolving bleeding post	1	●	
4ks kuřely z nerezové oceli / 4-cones kit made of stainless steel	1	●	
Sada háků 4ks na králíky / 4-hooks kit for rabbits			●
Spařovací nádrž / Scalding tank	1	●	
Dmychadlo pro spařovací nádrž / Blower for the scalding tank	1	●	
Stroj na šhubání peří / Basket plucking machine	1	●	
Dočištění kuřete pozice pro jednu osobu / Skinning station with one post	1	●	
Jedno místo určené pro kuchání / Evisceration station with one post	1	●	
Poloautomatické kuchání / Semi-automatic eviscerator			●
Ocelový stůl s polyetylenovou deskou / Steel table with polyethylene top	1	●	
Porážková kolejnice / Slaughtering rail	1	●	
Kladka-stop / Pulley-stop	2	●	
Kladka s hákem / Pulley with hook	10	●	
Chladárna pro předchlazení / Cold store for pre-cooling	1	●	
Dveře na pantech do chladicího boxu / Hinged door cold store	1	●	
Vozík na kuřata do chladáku / Pre-cooling trolley			●
Kompletní mycí bod / Complete washing point			●
Klimatizace / Air conditioning			●



Art. VERONA L

Technická Specifikace / Technical Specifications

Rozměry	Venkovní	Vnitřní
Délka/Length	9125 mm	8600 mm
Šířka/Width	2438 mm	2180 mm
Výška/Height	2896 mm	2500 mm

Napětí/Voltage: 400V – 50 Hz

Spotřeba energie/Power consumption: 8 kW

Odhad spotřebované vody/Estimate water cons.: 3 l Head / Ks

Produktivita/Productivity: 60 - 100 ks/hod - Head per hour*

Doplnění informací/Structural optionals:

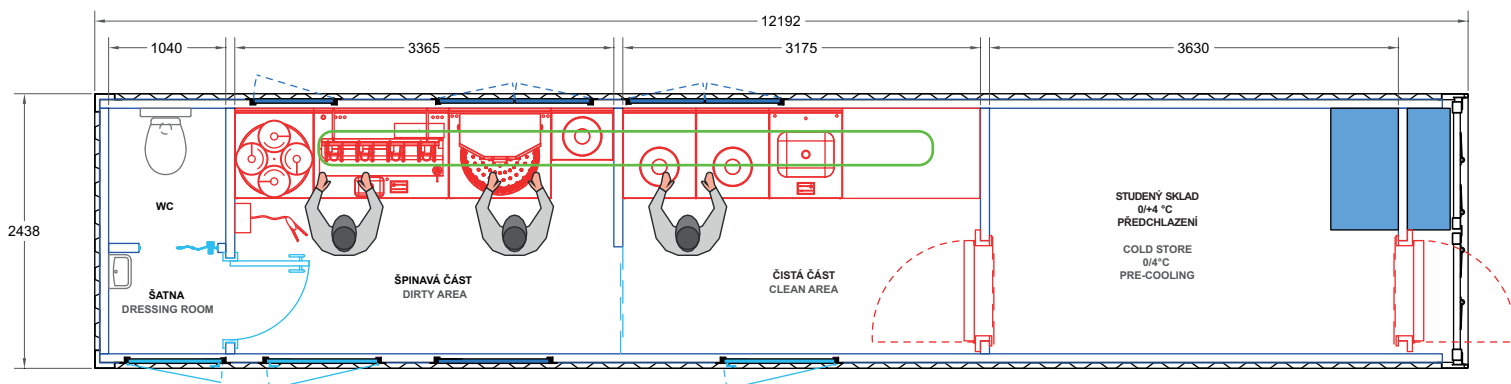
- Vnitřní výška / Internal height: 2700 mm

- Certifikát ISO / Certification ISO

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

Vnitřní zařízení / Inside Equipment

Popis/Description	N°	Inc.	Opt.
Elektrický rozvaděč s omračovacím zařízením / Elect. switchboard for stunning device	1	●	
Omračující kleště / Stunning pincers	1	●	
Otáčecí stanoviště pro odkrvení / Revolving bleeding post	1	●	
4ks kužely z nerezové oceli / 4-cones kit made of stainless steel	1	●	
Sada háků 4ks na králíky / 4-hooks kit for rabbits			●
Spařovací nádrž / Scalding tank	1	●	
Dmychadlo pro spařovací nádrž / Blower for the scalding tank	1	●	
Stroj na škubání peří / Basket plucking machine	1	●	
Dočištění kuřete pozice pro jednu osobu / Skinning station with one post	1	●	
Jedno místo určené pro kuchání / Evisceration station with one post	1	●	
Poloautomatické kuchání / Semi-automatic eviscerator			●
Ocelový stůl s polyethylenovou deskou / Steel table with polyethylene top	1	●	
Porážková kolejnice / Slaughtering rail	1	●	
Kladka-stop / Pulley-stop	2	●	
Kladka s hákem / Pulley with hook	10	●	
Chladárna pro předchlazení / Cold store for pre-cooling	1	●	
Dveře na pantech do chladicího boxu / Hinged door cold store	1	●	
Satna+ WC / Dressing room + WC	1	●	
Vozík na kuřata do chladáku / Pre-cooling trolley			●
Kompletní mycí bod / Complete washing point			●
Klimatizace / Air conditioning			●



Art. VERONA XL

Technická Specifikace / Technical Specifications

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

Napětí/Voltage: 400V – 50 Hz

Spotřeba energie/Power consumption: 8,5 kW

Odhad spotřebované vody/Estimate water cons.: 3 l Head / Ks

Produktivita/Productivity: 70 - 120 ks/hod - Head per hour*

Doplnění informací/Structural optionals:

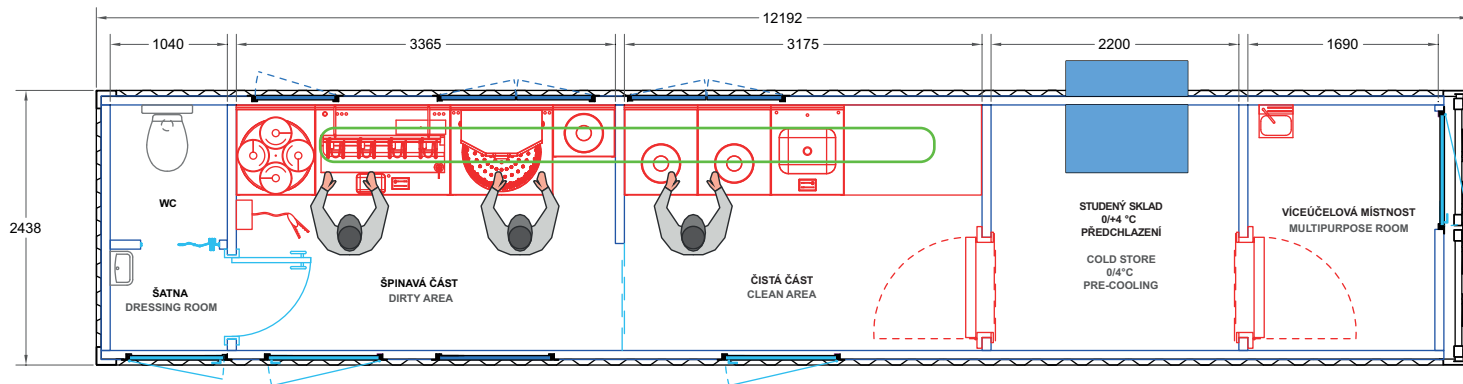
- Vnitřní výška / Internal height: 2700 mm

- Certifikát ISO / Certification ISO

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

Vnitřní zařízení / Inside Equipment

Popis/Description	N°	Inc.	Opt.
Elektrický rozvaděč s omračovacím zařízením / Elect. switchboard for stunning device	1	●	
Omračující kleště / Stunning pincers	1	●	
Otáčecí stanoviště pro odkrvení / Revolving bleeding post	1	●	
4ks kužely z nerezové oceli / 4-cones kit made of stainless steel	1	●	
Sada háků 4ks na králíky / 4-hooks kit for rabbits			●
Spařovací nádrž / Scalding tank	1	●	
Dmychadlo pro spařovací nádrž / Blower for the scalding tank	1	●	
Stroj na škubání peří / Basket plucking machine	1	●	
Dočištění kuřete pozice pro jednu osobu / Skinning station with one post	1	●	
Dvě místa určená pro kuchání / Evisceration station with two post	1	●	
Poloautomatické kuchání / Semi-automatic eviscerator			●
Ocelový stůl s polyethylenovou deskou / Steel table with polyethylene top	1	●	
Porážková kolejnice / Slaughtering rail	1	●	
Kladka-stop / Pulley-stop	3	●	
Kladka s hákem / Pulley with hook	10	●	
Chladárna pro předchlazení / Cold store for pre-cooling	1	●	
Dveře na pantech do chladicího boxu / Hinged door cold store	2	●	
Satna+ WC / Dressing room + WC	1	●	
Vozík na kuřata do chladáku / Pre-cooling trolley			●
Kompletní mycí bod / Complete washing point			●
Klimatizace / Air conditioning			●



Art. VERONA XLS

Technická Specifikace / Technical Specifications

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

Napětí/Voltage: 400V – 50 Hz

Spotřeba energie/Power consumption: 10 kW

Odhad spotřebované vody/Estimate water cons.: 3 l Head / Ks

Produktivita/Productivity: 70 - 120 ks/hod - Head per hour*

Doplnění informací/Structural optionals:

- Vnitřní výška / Internal height: 2700 mm
- Certifikát ISO / Certification ISO

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

Vnitřní zařízení / Inside Equipment

Popis/Description	N°	Inc.	Opt.
Elektrický rozvaděč s omračovacím zařízením / Elect. switchboard for stunning device	1	●	
Omračující kleště / Stunning pincers	1	●	
Otáčecí stanoviště pro odkrvení / Revolving bleeding post	1	●	
4ks kužely z nerezové oceli / 4-cones kit made of stainless steel	1	●	
Sada háků 4ks na králíky / 4-hooks kit for rabbits			●
Spařovací nádrž / Scalding tank	1	●	
Dmychadlo pro spařovací nádrž / Blower for the scalding tank	1	●	
Stroj na škubání peří / Basket plucking machine	1	●	
Dočištění kuřete pozice pro jednu osobu / Skinning station with one post	1	●	
Dvě místa určená pro kuchání / Evisceration station with two post	1	●	
Poloautomatické kuchání / Semi-automatic eviscerator			●
Ocelový stůl s polyetylenovou deskou / Steel table with polyethylene top	1	●	
Porážková kolejnice / Slaughtering rail	1	●	
Kladka-stop / Pulley-stop	3	●	
Kladka s hákem / Pulley with hook	10	●	
Chladárna pro předchlazení / Cold store for pre-cooling	1	●	
Dveře na pantech do chladicího boxu / Hinged door cold store	2	●	
Víceúčelová místnost / Multipurpose room	1	●	
Sterilizační dřez na nože / Sink sterilizer knives	1	●	
Satna+ WC / Dressing room + WC	1	●	
Vozík na kuřata do chladáku / Pre-cooling trolley			●
Kompletní mycí bod / Complete washing point			●
Klimatizace / Air conditioning			●

farmtec® *www.farmtec.cz*

Martin Brázda - mbrazda@farmtec.cz - tel: +420 702 241 996

Sebastian Gregorczyk - farmtec@farmtec.pl - tel: +48 574 695 057

sel globe
agri-food chain
independence

