



Linee di macellazione per ovini
Sheep slaughtering lines
Lignes d'abattage pour ovins
Линии убоя мелкого рогатого скота



TecnoAlimenta
Tecnologia Alimentare

Linee di macellazione per ovini

Impianti a norma CEE completamente automatizzati per la macellazione di ovini, con potenzialità fino a 300 capi/ora.

Abbattimento in box o con restainer, dissanguamento meccanizzato e sincronizzato con catena di macellazione.

Macchine strappa pelli per capi adulti.

Nastri trasportatori a comparti per ispezione visceri addominali e linee ganci inox per ispezione visceri toracici.

Trasportatori pneumatici per espulsione sottoprodotti.

Quadri gestionali di sincronizzazione dell'impianto.

Lignes d'abattage pour ovins

Lignes qui repondent aux normes CEE. Elles sont entièrement automatisées pour l'abattage des ovins, avec une capacité jusqu'à 300 têtes / heure.

Abattage en box ou restainer, saignements mécanisé et synchronisé avec chaîne d'abattage.

Machines qui déchirent les peaux pour les ovins adultes.

Convoyeurs à bande avec des compartiments pour l'inspection de viscères abdominaux et ligne avec crochets en acier inoxydable pour l'inspection des viscères thoraciques.

Convoyeurs pneumatiques pour éjecter les sous-produits.

Panneaux de gestion pour la synchronisation du système.

Sheep slaughtering lines

Completely automated plants in compliance with the EEC standards for sheep slaughtering, with a potential maximum output of 300 heads/hour.

In-pen or restarne slaughtering, mechanized bleeding, synchronized with the slaughtering line.

Skinning machines for adult head.

Compartment conveyor belts for abdominal bowels inspection and lines supplied with stainless steel hooks for thoracic bowels inspection.

Pneumatic conveyors for byproduct ejection.

All synchronised by the control boards.

Линии убоя мелкогорзатого скота

Полностью автоматизированные установки в соответствии с стандартами ЕЕС для убоя овец, с потенциальным выходом до 300 голов / час.

Ловушки с традиционным или ритуальным убоем, механизированный слив крови синхронизированный с линией забоя. Машины для снятия шкуры.

Ленточные конвейеры с отсеками для инспекции внутренних брюшных органов, линий с крючками из нержавеющей стали для инспекции внутренних грудных органов.

Пневматические конвейеры для побочных продуктов.

Все синхронизировано с пульта управления.



TecnoAlimenta
Tecnologia Alimentare