



Linee di macellazione per suini
Swine slaughtering lines
Lignes d'abattage pour porcs
Линии убоя свиней



TecnoAlimenta
Tecnologia Alimentare

Linee di macellazione per suini

Impianti di macellazione per suini completamente automatizzati, con produzioni da 40 a 240 capi/ora.

Abbattimenti in trappola e restainer, dissanguamento meccanizzato su nastro o in verticale, tunnel di prelavaggio, vasche di scottatura con avanzamento automatico, depilatrici, spazzolatrici, fiammature su depilatrice o in verticale.

Linea autodivarcante di lavorazione sincronizzata con la parallela linea ispettiva sottoprodotti.

Il tutto coordinato e controllato da quadri gestionali.

Swine slaughtering lines

Completely automated swine slaughtering plants, output 40 to 240 heads/hour.

In-trap and restainer slaughtering, on-belt or vertical mechanized blood draining, pre-washing tunnel, scalding tanks with automatic feeding, hair-removers, brushing machines, hair-removal by burning tunnel or vertical burning.

Sectioning line for synchronized processing with the parallel byproduct inspection line.

All coordinated and monitored by control boards.



Lignes d'abattage pour porcs

Lignes complètes pour l'abattage de porcs entièrement automatisées avec une capacité de 40 à 240 têtes / heure.

Abattage en piège et restainer, saignement mécanisé sur bande ou en vertical, tunnel de pré lavage, cuve d'échaudage à avancement automatique, machines à broser, machines pour dépiler, cheveux-enlèvement par la combustion de tunnel ou de combustion vertical.

Ligne de coupe pour le traitement synchronisé avec la ligne parallèle d'inspection sous-produits.

Tout le système est coordonné et contrôlé par des panneaux de gestion

Линии убоя свиней

Полностью автоматизированный линии убоя свиней, выход 40 до 240 голов / час.

Ловушка и фиксатор забоя, горизонтальный или вертикальный механизированный слив крови, туннель обмыва, обжиг с автоматической подачей, депиляцией (удаления волос), щеточные машины, удаление волос путем сжигания.

Линии резки и обработки мяса синхронизированы с параллельной линией инспекции побочных продуктов.

Все координируется и контролируется на пультах управления.



TecnoAlimenta
Tecnologia Alimentare