



## Impianti modulari per la lavorazione delle carni

### Plantas modulares para la transformación de la carne



By **SINT**  
TECNOLOGIE



Impianti modulari prefabbricati e pronti all'uso per la lavorazione di carni bianche e rosse, per la produzione di salumi ed altri prodotti a base di carni. Realizzati secondo le vigenti normative igienico-sanitarie, nonché progettati con particolare attenzione all'ottimizzazione degli spazi.

Con i nostri modelli standard è possibile lavorare fino a oltre gli 600/800 Kg/gg e particolarmente adatti per aziende agricole o agriturismi di piccole e medie dimensioni che vogliono valorizzare il proprio prodotto in maniera sicura e scalabile nel tempo.

I nostri impianti modulari possono essere personalizzabili con numerosi optional e in base alle esigenze del cliente: è possibile infatti affiancarli ad altri moduli o a edifici esistenti per poter ottenere il bollo CE sanitario, per aumentare lo stoccaggio, la produttività o per diversificare la produzione.

Le numerose possibilità di rivestimento esterno permettono inoltre di rendere i nostri impianti modulari compatibili con la Valutazione di Impatto Ambientale.

Plantas modulares prefabricadas y listas para usar para transformación de la carne blanca y roja, para producir charcuterías y otros productos cárnicos

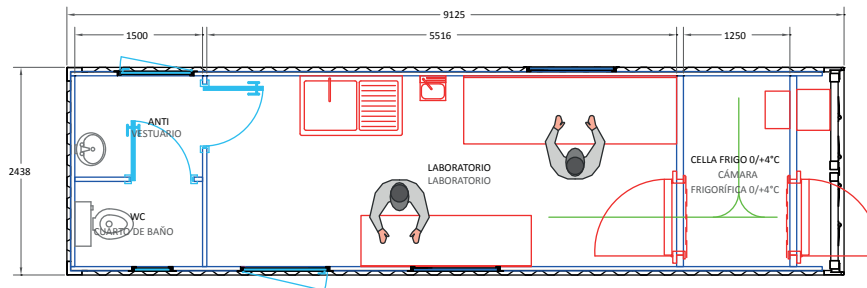
Hechas de acuerdo con las normas sanitarias vigentes, así como diseñadas con especial atención a la optimización de espacios.

Con nuestros modelos estándar es posible transformar hasta más de 600/800 kg/días; ellos son especialmente adecuados para empresas agrarias o granjas pequeñas y medianas que desean mejorar sus productos de una manera segura y escalable en el tiempo.

Nuestras plantas modulares se pueden personalizar con numerosas opciones y según las necesidades del cliente: de hecho es posible combinar las plantas con otros módulos o edificios existentes para obtener el sello sanitario CE, aumentar el almacenamiento, la productividad o diversificar la producción.

Las numerosas posibilidades de revestimientos externos permiten también que nuestros sistemas modulares sean compatibles con la Evaluación de Impacto Ambiental.





## Art. MILANO L

### Caratteristiche tecniche / Características técnicas

Dim.	Ext.	Int.
Lunghezza/Longitud	9125 mm	8500 mm
Larghezza/Anchura	2438 mm	2180 mm
Altezza/Altura	2896 mm	2500 mm

Tensione/Voltaje: 400V – 50 Hz

Produttività/Productividad: 600/800 Kg/gg - Kg/días\*

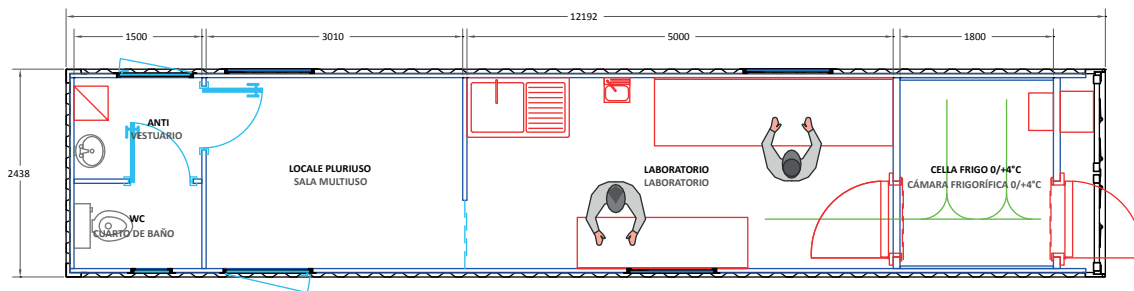
#### Optionals strutturali / Optionals estructurales:

- Altezza interna / Altura interna: 2700 mm
- Certificazione ISO / Certificación ISO

(\* Dipende dal numero degli operatori e dalle loro capacità  
Dependiendo de la cantidad de operadores y sus habilidades)

## Allestimento interno/Equipamiento Interno

Descrizione/Descripción	N°	Inc.	Opt.
Locale spogliatoio + WC / Vestuario y cuarto de baño	1	●	
Scalda acqua elettrico da 30 l / Calentador de agua eléctrico 30 litros	1	●	
Climatizzazione 12°C laboratorio / Aire acondicionado 12° C laboratorio	1	●	
Tavolo di sezionamento 2500 x 800 mm / Mesa de corte 2500 x 800 mm	1	●	
Lavello con sterilizzatore per coltelli / Lavabo esterilizador cuchillos	1	●	
Tavolo inox armadiato 2000x600mm / Mesa en armario de acero inoxidable 2000x600mm	1	●	
Lavatoio armadiato 1200 x 700 mm / Lavabo en armario 1200 x 700 mm	1	●	
Guidovia in acciaio inox / Carril transportador de acero inoxidable	1	●	
Carrucola con gancio / Polea con ganchos	4	●	
Cella frigorifera 0/+4°C / Cámara frigorífica 0/+4°C	1	●	
Porta frigorifera a tampone / Puerta frigorífica de seguridad	2	●	
Pensile inox / Unidad de pared de acero inoxidable			●
Armadio di stagionatura / Armario de maduración			●
Armadio frigorifero / Armario frigorífico			●
Tritacarne / Máquina de picar carne			●
Segaossa / Sierrahuesos			●
Impastatrice 50 o 100 Kg doppia pala / Amasadora con doble pala 50 o 100 Kilos			●
Insaccatrice idraulica 22 o 32 l / Ensacadora hidráulica 22 o 32 litros			●
Affettacarne verticale da 370 / Cortadora de carne vertical de 370			●
Hamburgatrice manuale / Máquina para hacer hamburguesas manual			●
Punto di lavaggio completo / Punto de lavado completo			●
Climatizzazione ambienti / Aire acondicionado			●



## Art. MILANO XL

### Caratteristiche tecniche / Características técnicas

Dim.	Ext.	Int.
Lunghezza/Longitud	12192 mm	11900 mm
Larghezza/Anchura	2438 mm	2180 mm
Altezza/Altura	2896 mm	2500 mm

Tensione/Voltaje: 400V – 50 Hz

Produttività/Productividad: 600/800 Kg/gg - Kg/días\*

#### Optionals strutturali / Optionals estructurales:

- Altezza interna / Altura interna: 2700 mm
- Certificazione ISO / Certificación ISO

(\* Dipende dal numero degli operatori e dalle loro capacità  
Dependiendo de la cantidad de operadores y sus habilidades)

## Allestimento interno/Equipamiento Interno

Descrizione/Descripción	N°	Inc.	Opt.
Locale spogliatoio + WC / Vestuario y cuarto de baño	1	●	
Locale pluriuso / Sala multiuso	1	●	
Scalda acqua elettrico da 30 l / Calentador de agua eléctrico 30 litros	1	●	
Climatizzazione 12°C laboratorio / Aire acondicionado 12° C laboratorio	1	●	
Tavolo di sezionamento 2500 x 800 mm / Mesa de corte 2500 x 800 mm	1	●	
Lavello con sterilizzatore per coltelli / Lavabo esterilizador cuchillos	1	●	
Tavolo inox armadiato 2000x600mm / Mesa en armario de acero inoxidable 2000x600mm	1	●	
Lavatoio armadiato 1200 x 700 mm / Lavabo en armario 1200 x 700 mm	1	●	
Guidovia in acciaio inox / Carril transportador de acero inoxidable	1	●	
Carrucola con gancio / Polea con ganchos	4	●	
Cella frigorifera 0/+4°C / Cámara frigorífica 0/+4°C	1	●	
Porta frigorifera a tampone / Puerta frigorífica de seguridad	2	●	
Pensile inox / Unidad de pared de acero inoxidable			●
Banco frigo espositore / Vitrina expositora refrigerada			●
Armadio di stagionatura / Armario de maduración			●
Armadio frigorifero / Armario frigorífico			●
Tritacarne / Máquina de picar carne			●
Segaossa / Sierrahuesos			●
Impastatrice 50 o 100 Kg doppia pala / Amasadora con doble pala 50 o 100 Kilos			●
Insaccatrice idraulica 22 o 32 l / Ensacadora hidráulica 22 o 32 litros			●
Affettacarne verticale da 370 / Cortadora de carne vertical de 370			●
Hamburgatrice manuale / Máquina para hacer hamburguesas manual			●
Punto di lavaggio completo / Punto de lavado completo			●
Climatizzazione ambienti / Aire acondicionado			●