

Мобильные Контейнерные Бойни

Мобильность - залог успеха



Как показал кризис, одной из наиболее устойчивых отраслей оказался АПК. Не зависимо от экономической ситуации люди не перестали питаться. Да фокус внимания переместился на более экономичные продукты питания, но интерес к еде как был так и останется.

Кризис подкосил многие крупные производственные предприятия, не все «мыльные пузыри» кредитных оборотных средств предприятий смогли преобразоваться в собственные оборотные средства. Многие из них лопнули, что образовало пустоты в нишах производителей, которую успешно занимают когда-то малые, а ныне средние и прогрессирующие фермерские хозяйства.

Новые собственники, фермеры и управляющие хорошо понимают цену денег и не спешат инвестировать крупные суммы до конца не убедившись в целесообразности их инвестирования, сроках их возврата и последствий, которые следуют за приобретение нового оборудования.

“
Открытие нового производства, будь-то убойный цех, цех полуфабрикатов или иное производственное отделение, требует значительных инвестиций и трудозатрат

Открытие нового производства, будь-то убойный цех, цех полуфабрикатов или иное производственное отделение, требует значительных инвестиций и трудозатрат:

- **Проектирование:** разработка проекта строительства со всеми его работами, согласованиями и накладными расходами, проектирование размещения технологического оборудования и его подключений;
- **Строительства:** покупка/аренда земли, непосредственно сама постройка помещений и их оснащение;

- **Комплектация:** разработка технологического цикла, подбор технологического оборудования, закупка оборудования;
- **Запуск:** установка и пуско-наладка оборудования.
- **Сертификация:** сертификация производственной линии регулирующим органам (СЭВ/СЭС, энергетика, другие службы)

“
Компания «КОММАН Групп» представляет новый продукт, ориентированный на средние и малые производства – мобильные и контейнерные цеха первичной переработки (убой) скота и вторичной переработки (цеха по производству колбас, полуфабрикатов)!

Для небольшого производства, которое только развивается, практически никогда не станет приобретать дорогостоящее производительное оборудование, которое в большинстве своем изготавливается под требования заказчика. Причин тому несколько: не каждый фермер уверен в положительном исходе своего мероприятия, когда дела пойдут в гору, и потребуются модернизация существующего оборудования, которое почти всегда модернизируется путём полной замены, не понятно, что с этим оборудованием делать.

Почти всё предлагаемое в настоящее время оборудование изготавливается под заказ исходя из требований и конфигурации помещений заказчика, кроме готовых машин, и является уникальным продуктом. С одной стороны уникальность позволяет достичь оптимальности технологического процесса, с другой стороны:

- усложняет получение лизинга и кредита в силу его практически невозможности реализации, в случае его повторной реализации лизинговой компании или банком;

- требует дополнительных затрат на проектирование и строительство;
- делает практически невозможной реализацию оборудования после демонтажа.

Все приведённые особенности и аспекты делают невозможным работу с существующим стационарным оборудованием.

“ **Преимущество мобильных и контейнерных цехов состоит в том, что как только они перестали удовлетворять производительности, их можно дооснастить дополнительным оборудованием или продать и приобрести более производительное оборудование.** ”

Представим, что у вас появилась возможность приобрести помещение:

- сразу имеющее все требуемые сертификаты ГОСТ Р, СЭС, Пожарного надзора;
- мобильное на столько, что вы даже можете транспортировать его с собой на пастбище;
- требующее для запуска только подключения электричества, воды и канализации к вводным разъёмам.

Единственное, что остаётся – это сдать рабочий цех представителю СЭС и ветеринарного контроля.

Компания «КОММАН Групп» представляет новый продукт, ориентированный на средние и малые производства – мобильные и контейнерные цеха первичной переработки (убой) скота и вторичной переработки (цеха по производству колбас, полуфабрикатов, разделки, фасовки). Так же предлагаются мобильные, контейнерные административные здания для удовлетворения требований СЭС – совмещённая раздевалка и

лаборатория ветврача.

Вся продукция изготовлена на производственных мощностях компании, кроме стандартных комплектующих, массово производимых и/или поставляемых другими компаниями.

Компания осуществляет производство и поставку запчастей, сервис, ремонт и восстановление всего поставляемого оборудования.

Мобильные и контейнерные цеха представляют собой законченные и скомплектованные технологические линии, установленные на базе 20” или 40” контейнеров. Всё технологическое оборудование установлено и не требует дополнительной наладки. По сути, мобильный и контейнерный цех являются законченным продуктом, который можно купить и сразу начать работу.

Преимущество мобильных и контейнерных цехов состоит в том, что как только они перестали удовлетворять производительности, их можно дооснастить дополнительным оборудованием или продать и приобрести более производительное оборудование.

Контейнер сделан по единой оптимальной типовой схеме по этому, отпадает всякая необходимость в индивидуальном проектировании и оснащении. Всё уже скомплектовано, установлено и требует только квалифицированной эксплуатации. По этому, вы приобретаете уже готовую вещь, которую с такой же лёгкостью возможно продать другой организации.

Мобильные (контейнерные) бойни относительно новый продукт на российском рынке. До настоящего времени убой производился или на хорошо оборудованных линиях производственных комплексов или в отделанных кафелем (в лучшем случае) комнатах со столами и ведром для сбора крови и внутренностей.

Практически полное отсутствие профессионального оборудования для убоя на фермерских и крестьянских хозяйствах не позволяло в полной мере реализовывать потенциал ферм для получения качественного рыночного продукта.

Модульные контейнерные бойни представляют собой законченные технологические линии, оборудованные всем необходимым современным оборудованием и приспособлениями. В контейнере устанавливается всё необходимое оборудование согласно производственной технологии.

“ **Мобильные контейнерные бойни представляют собой законченные технологические линии** ”

Продуманная компоновка цеха и высокая технологичность и удобство пользования оборудованием позволяют вести убой минимальным количеством персонала получая на выходе высококачественное мясо.

Применение новой технологии электрооглушения исключает выброс адреналина и других кислот в кровь, что положительно сказывается на качестве и вкусовых характеристиках мяса – «Гуманный убой». Конструкция устройства электрооглушения настолько проста, что не требует высокого уровня подготовки персонала. А главное, не вызывает стресса у самого бойца, что позволяет начинающему фермеру быстро освоить новую нишу глубокой переработке скота.

Подвесной путь, располагающийся над всей рабочей зоной упрощает процесс транспортировки туши от операции к операции экономя время бойца.

При заказе мобильной бойни может быть выбрано дополнительное оборудование. Которое будет установлено при производстве бойни.

В отличие от стационарной бойни, мобильная бойня поставляется в полностью собранном и готовом к эксплуатации виде. Требуется только подключить электричество, воду и канализацию. После этого бойня готова к эксплуатации.

Мобильные цеха наиболее подходят для организации малых и средних производственных предприятий пищевой промышленности и имеют немало преимуществ по сравнению с традиционным капитальным строительством:

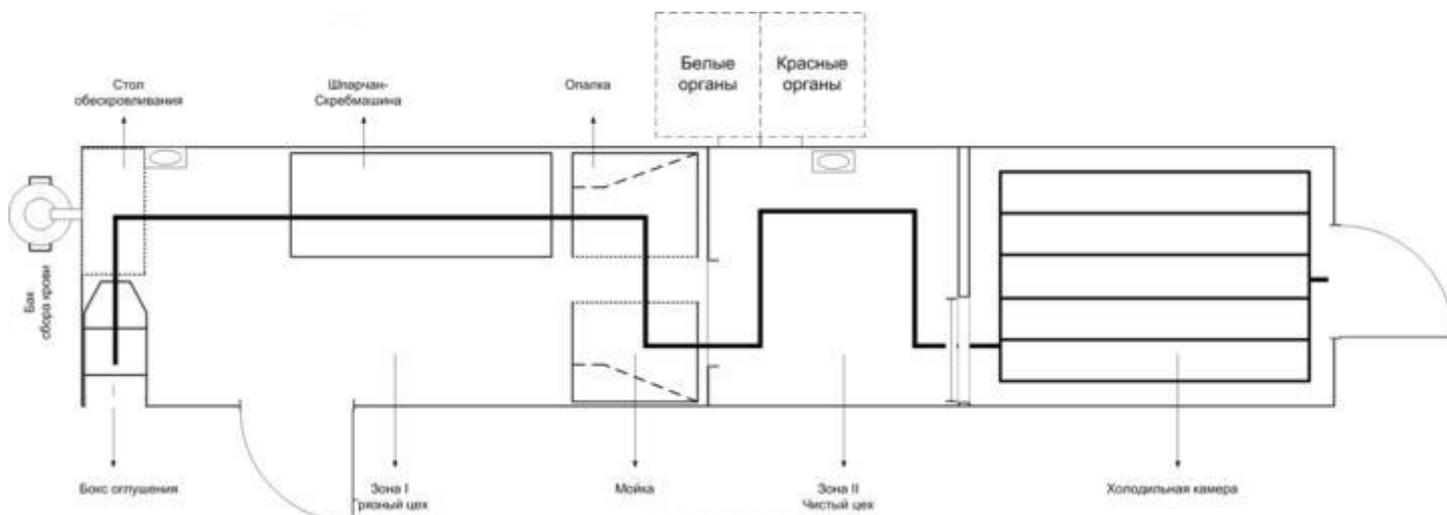
- строительство цеха и монтаж оборудования осуществлены на заводе–изготовителе в теплых цехах, а не на строительной площадке в плену у погодных условий и «непредвиденных обстоятельств»;
- отделка и гигиена предприятия изначально находятся на высоком уровне;
- потери при транспортировке и монтаже сведены к минимуму;
- график осуществления проекта значительно надежнее и не происходит строительных задержек, таким образом, капитал связывается на короткое время до начала производства – инвесторы высоко оценят это;
- модульное строительство также дает возможность позднее переместить предприятие, например, на новое место расположения в случае изменения условий аренды участка, из соображений целесообразности ведения бизнеса в том или ином регионе, для противодействия административному давлению;
- существующая возможность переноса цеха вместе со стенами и системами обеспечения обеспечивает возможность лизингового финансирования всего комплекса, а не только оборудования.

Убой Свиней до 6 голов/час

Мобильная контейнерная бойня для Свиней располагается в двух 20" контейнерах:

- Первый – Основной функциональный контейнер, содержащий Зоны: Оглушения, Убоя, Обескровливания, Снятия щетины.
- Второй – Вспомогательный контейнер, содержащий Зоны Нутровки, Распиловки на полутуши и Холодильную камеру.

На рис. отражена схема размещения зон и их функциональное назначение.



Оба контейнера имеют типовую конструкцию стандартных размеров - 2.5х 2.5х 6м.

Первый контейнер включает «Черную» и «Серую» зоны убоя в которых происходит убой и очистка туши свиньи. Для этого в контейнере устанавливается бокс оглушения, устройство электрооглушения, горизонтальный стол стока крови, шпарчан совмещённый со скребашиной и зона опалки.

Второй контейнер включает область для нутровки, распиловки туши на полутуши и Холодильную камеру. Внутри холодильной камеры подвесной путь разделяется на 6 ручьёв, обеспечивая оптимальное использование пространства камеры. Объём холодильной камеры позволяет хранить дневную норму 8 часовой выработки при максимальной

производительности 6 головы в час.

Транспортировка

В собранном виде мобильная бойня представляет собой 2 (два) 20" контейнера стандартных габаритов 2.5х 2.5х 6м. Контейнеры могут устанавливаться на контейнеровоз, два на одном 40" прицепе или по одному на разных платформах (прицепах). Дополнительно выступающие детали отсутствуют, но могут присутствовать фиксаторы, в случае использования гидравлических домкратов.

Установка и снятие с прицепа (платформы) контейнеров возможна несколькими способами:

- Силосным погрузчиком или краном грузоподъёмностью 5 тонн
- Гидравлические опоры, приводимые ручным гидроприводом
- Автоматические гидроопоры

Применение силосного погрузчика или крана актуально только при установке контейнеров на «базе». В местах эксплуатации его попросту может не быть.

Начало работ

Для начала работы Мобильной бойни требуется:

- Подключение электричества – Стационарная

электросеть, Дизельгенератор, Бортовое питание автомобиля (Погрузка/Разгрузка)

2. Подключение воды – стандартное бытовое подключение.
3. Установка технологического оборудования внутри контейнера и разблокировка транспортных фиксаторов.

Время готовности Мобильной бойни составляет не более 1 часа.

Производственное оборудование

1) Контейнер. В контейнере установлены всё технологическое оборудование и агрегаты. Размеры 20 “ контейнера – 6000 x 2500 x 2500 мм. Стены, потолок и пол изготовлены из сэндвич-панелей повышенной тепло и звукоизоляции, стойкостью к влажности, агрессивным и бактериологическим средам. Материал сэндвич-панелей стоек к возгоранию. Сэндвич панели позволяют выдерживать температуру до -350 (и ниже, на заказ) на улице при внутренней рабочей температуре +200. Пол состоит из рифлёных листов нержавеющей стали «чечевица», предотвращающих скольжение и получение травмы персоналом. Двери и окна – из нетоксичного окрашенного алюминия укомплектованы стеклопакетами с защитным ограждением.

2) Бокс. Обездвиживание животного обеспечивается закрытием задней стенки бокса и регулируемой ширины бокса за счёт подвижных стенок.

3) Электрощипцы. Оглушение свиней осуществляется электрощипцами. Основной блок щипцов монтируется в непосредственной близости от бокса оглушения. Уменьшая количество и длину электрических соединений.



4) Воронка сбора крови. Обескровливание туши осуществляется или вертикально при фиксации за ногу или горизонтально на горизонтальном столе обескровливания. Стол выполнен в виде откидывающейся перфорированной плоскости, крепящейся петлями на стене. Сбор крови осуществляется в воронку с последующим сбором в бидон. Сбор крови позволяет исключить попадание крови в сточные воды и другие дренажные системы.

5) Бак. Сбор крови осуществляется в бидон ёмкостью 100 л. Бидон выполнен из нержавеющей стали.

6) Шпарчан-скребмашина. Удаление щети обеспечивается комбинированным устройством Шпарчаном со Скребмашиной. Устройство имеет два вращающихся навстречу друг другу вала для более качественной очистки туши. Производительность шпарчана до 10 голов/час. Шпарчан выполнен из нержавеющей стали.



Возможна установка шпарчанов 3 типов в зависимости от требования:

- Тип - 1 (макс. вес туши до 200 кг)
- Тип - 2 (макс. вес туши до 300 кг)
- Тип - 3 (макс. вес туши до 350 кг)

7) Баки. Сбор внутренностей осуществляется в баки устанавливаемые с внешней стороны контейнера (рис.№1.). Баки изготовлены из нержавеющей стали. Утилизация внутренностей осуществляется через окна в боковой стене контейнера.

8) Трубчатый путь. Перемещение туши осуществляется по трубчатому пути из горячеоцинкованной стали.



9) Растяжка. Растяжка ног туши при нутровке осуществляется специальным устройством, располагающимся вдоль трубчатого пути в зоне нутровки. Устройство обеспечивает фиксацию одной ноги и растяжку другой для обеспечения удобства процесса нутровки.

10) Сток. Сток для воды в полу из нержавеющей стали. Сток предназначен для сбора и удаления воды во время мойки. Сток укомплектован откидной крышкой для лучшей очистки и инспекции. Сток имеет заданный наклоном для естественного слива воды.

11) Стерилизатор. Стерилизаторы из нержавеющей стали для обработки ножей. Адаптированы для работы с ножами, ручки которых изготовлены из пищевого полиэтилена. Для регулировки температуры предусмотрена ручка контроля температуры и термостат. Стерилизаторы устанавливаются у каждого рабочего места.

12) Холодильная камера. Холодильная камера высокотемпературная 0/+40 С. Доступ в Холодильную камеру осуществляется с внутренней стороны и с внешней для удобства разгрузки.

13) Электричество. Электрощитовая смонтирована в специальном боксе из АВС пластика с прозрачной дверцей. Электрокомпоненты европейского производства. Вся проводка уложена в герметичные полипропиленовые трубы. Имеются предохранительные датчики и схемы защиты.

14) Водораспределение. Подводка воды к оборудованию осуществляется по герметичным полипропиленовым трубам сечения 3/4".

Подключение трубопроводов осуществляется с внешней стороны к двум вентилям горячей и холодной воды. В зависимости от требования вентили могут иметь различный присоединительный диаметр. В случае отсутствия горячей воды, возможна установка водонагревателя.

15) Вентиляция. Вентиляция и отопление осуществляются приточно-вытяжными вентиляторами и оборудованием создания тепловой завесы, установленными в каждом цеху. Всё оборудование имеет легкосъёмные кожуха для простоты обслуживания и дезинфекции.

16) Дезинфекция осуществляется комплексом мер и приспособлений:

- Применение нержавеющей стали
- Антибактериальное покрытие всех рабочих поверхностей (серебрение столешниц)
- Дезинфицирующие коврики при входе в каждый цех
- Ультрафиолетовые лампы, включаемые на определённое время после окончания работ и уборки
- Ручная промывка стен и пола из гидропушки (Kyr her) известняковым раствором

Условия поставки и цена

На контейнер предоставляются:

- Все необходимые сертификаты: ГОСТ Р и СЭЗ
- Техническая документация
- Эксплуатационная документация

Гарантия 12 месяцев с момента отгрузки.

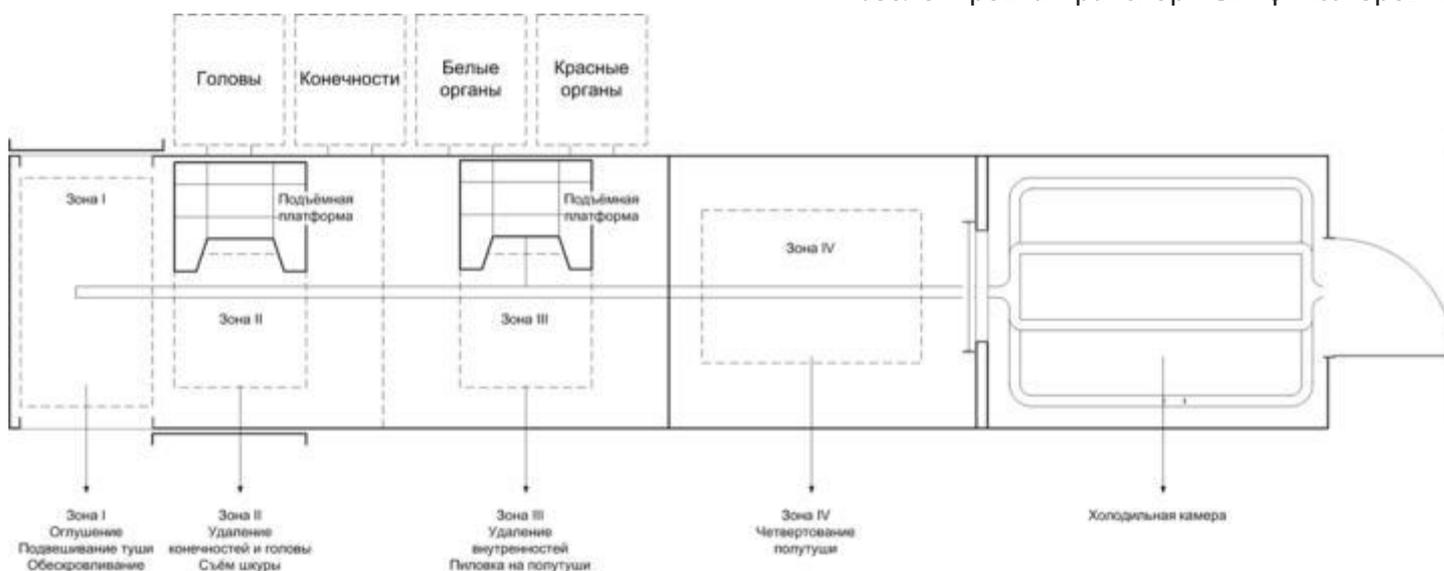
Срок изготовления 3 месяца

Убой КРС до 3 голов/час

Мобильная контейнерная бойня для Свиной располагается в двух 20" контейнерах:

- □ Первый – Основной функциональный контейнер, содержащий Зоны: Оглушения, Убоя, Обескровливания, Шкуроеёмки, Нутровки и Распиловки на полутуши.
- □ Второй – Вспомогательный контейнер, содержащий Зоны Нутровки, Распиловки на четвертины и Холодильную камеру.

На рис. отражена схема размещения зон и их функциональное назначение.



Оба контейнера имеют типовую конструкцию стандартных размеров - 2.5x 2.5x 6м.

Первый контейнер включает «Черную» и «Серую» зоны убоя в которых происходит убой и очистка туши свиньи. Для этого в контейнере устанавливается бокс оглушения, устройство электрооглушения, горизонтальный стол стока крови, шпарчан совмещённый со скребмашиной и зона опалки.

Второй контейнер включает область для нутровки, распиловки туши на полутуши и Холодильную камеру. Внутри холодильной камеры подвесной путь разделяется на 6 ручьёв, обеспечивая оптимальное использование пространства камеры.

Начало работ

Для начала работы Мобильной бойни требуется:

1. Подключение электричества – Стационарная электросеть, Дизельгенератор, Бортовое питание автомобиля (Только для Погрузки/Разгрузки)
2. Поднятие выдвигающейся крыши. Выполняется так же нажатием на кнопки «Вверх» и «Вниз» на панели управления. Фиксация стеновых панелей.
3. Подключение воды – стандартное бытовое подключение.
4. Разблокировка транспортных фиксаторов и

активация технологического оборудования.

Производственное оборудование

- 1) Контейнер. В контейнере установлены все технологическое оборудование и агрегаты. Размеры 20 " контейнера – 6000 x 2500 x 2500 мм. Стены, потолок и пол изготовлены из сэндвич-панелей повышенной тепло и звукоизоляции, стойкостью к влажности, агрессивным и бактериологическим средам. Материал сэндвич-панелей стоек к возгоранию. Сэндвич панели позволяют выдерживать температуру до -350 на улице при внутренней рабочей температуре +200. Пол состоит из рифлёных листов нержавеющей стали, предотвращающих скольжение и получение травмы персоналом. Двери

и окна – из нетоксичного анодированного алюминия укомплектованы стеклопакетами с защитным ограждением.

2) Стойло. Обездвиживание животного обеспечивается расположением животного в узком стойле, обеспечивая тем самым ограничение движения животного. Подвижная боковая перегородка позволяет плотно прижать животное тем самым практически полностью исключить движения животного, возможность получения травм персонала и повреждение оборудования.

3) Пистолет. Само Оглушение осуществляется пистолетом с пиропатроном.



4) Таль. Подъем туши оглушенного животного осуществляется цепной талью со встроенными весами. Грузоподъемность до 1000 кг.



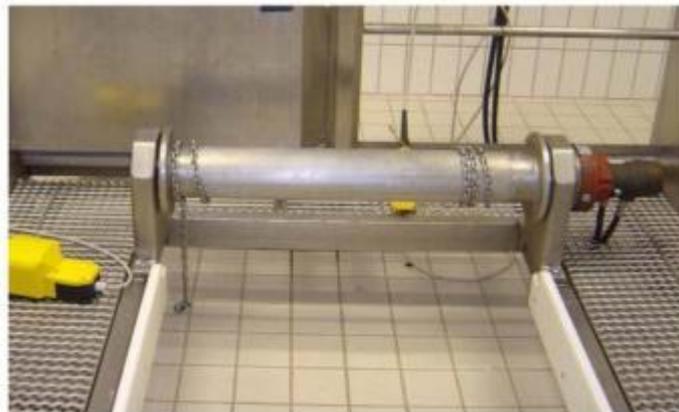
5) Трубчатый путь. Перемещение туши осуществляется по трубчатому пути из горячеоцинкованной стали.

6) Сбор крови осуществляется в 100 л бидон из нержавеющей стали в Зоне I при обескровливании.

7) Сбор внутренностей осуществляется в баки из нержавеющей стали. Баки устанавливаются рядом со

стеной контейнера как указано на рис.№1. Утилизация внутренностей осуществляется через окна в боковой стене контейнера.

8) Барабан съема шкуры. Съем шкуры осуществляется намоткой на барабан, установленный на Подъемной платформе Зоны II



9) Подъемные платформы осуществляют подъем платформы с работником. Платформы выполнены из нержавеющей стали. Движение платформы обеспечивается гидроопорами, управляемыми с пульта



10) Перемещение туши осуществляется по трубчатому пути из горячеоцинкованной стали. Перемещение туши вдоль трубчатого пути осуществляется на роликовых крюках.

11) Натяжитель. Растяжка ног туши при нутровке, обеспечивается специальным устройством - натяжителем, установленным вдоль трубчатого пути напротив платформы Зоны III. Натяжитель обеспечивает растяжку ног туши обеспечивая удобство процесса нутровки.

12) Холодильная камера высокотемпературная 0/+40 С. Доступ в Холодильную камеру осуществляется с внутренней и внешней стороны.

13) Сток предназначен для сбора и удаления жидких отходов. Сток укомплектован откидной крышкой для лучшей очистки и инспекции. Сток имеет заданный наклоном для естественного слива воды. Сток выполнен из нержавеющей стали (AISI 304).

14) Стерилизатор из нержавеющей стали для обработки ножей. Стерилизаторы адаптированы для работы с ножами, ручки которых изготовлены из пищевого полиэтилена. Для регулировки температуры предусмотрена ручка контроля температуры и термостат. Стерилизаторы устанавливаются у каждого рабочего места, включая подъёмные платформы.

15) Электрощитовая смонтирована в специальном боксе из АВС пластика с прозрачной дверцей. Электрокомпоненты европейского производства. Вся проводка уложена в герметичные полипропиленовые трубы. Имеются предохранительные датчики и схемы защиты.

16) Подводка воды к оборудованию осуществляется по герметичным полипропиленовым трубам сечения 3/4". Подключение трубопроводов осуществляется с внешней стороны к двум вентилям горячей и холодной воды. В зависимости от требования вентили могут иметь различный присоединительный диаметр. В случае отсутствия горячей воды, возможна установка водонагревателя.

17) Вентиляция и отопление осуществляются приточно-вытяжными вентиляторами и оборудованием создания тепловой завесы, установленными в каждом цеху. Всё оборудование имеет легкосъёмные кожуха для простоты обслуживания и дезинфекции.

18) Дезинфекция осуществляется комплексом мер и приспособлений:

- Применение нержавеющей стали
- Антибактериальное покрытие всех рабочих

поверхностей (серебрение столешниц)

- Дезинфицирующие коврики при входе в каждый цех
- Ультрафиолетовые лампы, включаемые на определённое время после окончания работ и уборки
- Ручная промывка стен и пола из гидропушки (Kyr her) известняковым раствором

Условия поставки и цена

На контейнер предоставляются:

- Все необходимые сертификаты: ГОСТ Р и СЭЗ
- Техническая документация
- Эксплуатационная документация

Гарантия 12 месяцев с момента отгрузки.

Срок изготовления 2 месяца

Современный эффективный и надёжный убойный пункт – первый шаг в развитие экономически эффективного фермерского хозяйства.

Этап убоя, получение полутуш – первый и важный этап производства готовой продукции.

Однако, все мы знаем, чем глубже процесс переработки, тем больше прибыли содержит готовая продукция.

Модульная конструкция и универсальность исполнения, позволяет организовать любую технологическую цепочку мясopереработки и производства полуфабрикатов.

Установив однажды убойный пункт на первом этапе, вы с лёгкостью сможете расширить производство добавив:

Цеха обвалки и жиловки

Цеха Мясopереработки и Упаковки

Производство полуфабрикатов

Холодильные камеры

Помещения специального назначения

Гибкие и надёжные мобильные производственные цеха «КОММАН» меняются вместе с Вами расширяя производство и увеличивая прибыль.







ЗАО "КОММАН Групп"
телефон: +7 (495) 98059038
почта: mail@comman.biz
адрес: 119607, Москва, ул.
Раменки, д. 17 к.1, оф. 13