



COMMAN GROUP

тел.: +7 (495) 980-5038 факс: +7 (495) 980-5038 эл. почта: mail@comman.biz веб: www.comman.biz

Мобильные и контейнерные цеха

Сегодня необходимость в собственной работающей бойни признают как крупные животноводческие комплексы, так и частные фермерские хозяйства. Порой организация собственного убоя и начало первичной и глубокой переработки, единственная статья получения прибыли.

Практически полное отсутствие профессионального оборудования для убоя на фермерских и крестьянских хозяйствах не позволяло в полной мере реализовывать их потенциал для получения качественного рыночного продукта. А с введением новых требований (Таможенный союз) и вступления в ВТО, встает вопрос закрытия необорудованных требуемым образом цехов как таковых.

Построенный с соблюдением всех санитарных норм и правил, решающий широкий спектр задач, **Убойный пункт** становится более эффективным источником дохода, а увеличение глубины переработки, повышает рентабельность бизнеса, предлагая готовые продукты напрямую Магазинам и Торговым сетям.

ЗАО «КОММАН Групп» предлагает уже готовые решения в области производства и поставки готовых **Убойных цехов и Цехов переработки**, а также разработку частных проектов в соответствии с индивидуальными потребностями Вашего предприятия.

Модульные контейнерные бойни представляют собой законченные технологические линии, укомплектованные всем необходимым современным оборудованием и приспособлениями согласно производственной технологии. Продуманная компоновка цеха, высокая технологичность и удобство пользования оборудованием позволяют вести убой минимальным числом персонала, получая на выходе высококачественную продукцию.

Применение технологии «Гуманного убоя», исключает выброс адреналина и других кислот в кровь, что положительно сказывается на качестве и вкусовых характеристиках мяса. Конструкция устройств оглушения (электро, пневмо, пиро) 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 переработки скота.

В отличие от стационарной бойни, модульная бойня поставляется в состоянии **полной заводской готовности**. Требуется только подключить электричество, воду и канализацию.

Заложенная идеология и конструктивные особенности позволяют начать работу с Одного модуля – **Линии убоя** и постепенно расширить до **Убойного пункта**, с последующей глубокой переработкой сырья.

Системы подготовки воды и Очистки стоков малой и средней мощности могут быть поставлены в модульном исполнении.

Модульные цеха наиболее востребованы в малых и средних производственных предприятиях пищевой промышленности и имеют много преимуществ по сравнению с капитальным строительством:



COMMAN GROUP

тел.: +7 (495) 980-5038 факс: +7 (495) 980-5038 эл. почта: mail@comman.biz веб: www.comman.biz

- производство модулей 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, вложенные средства «замораживаются» на короткое время до начала эксплуатации – инвесторы и кредиторы высоко оценят это;
- модульное строительство позволяет 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 предоставляет возможность лизингового финансирования всего комплекса, а не только оборудования;
- помещение имеет все требуемые сертификаты ГОСТ Р, СЭС, Пожарного надзора, Вам остается только сдать рабочий цех представителю СЭС, Ветеринарного контроля и местному Архитектору.

Вся продукция изготовлена на производственных мощностях компании, за исключением стандартных комплектующих, массово производимых и поставляемых другими компаниями.

Модульные бойни – это современное решение задач производства, которое обеспечит получение большей прибыли и улучшение качества продукции, наряду со снижением затрат и сопутствующих рисков.



COMMAN GROUP

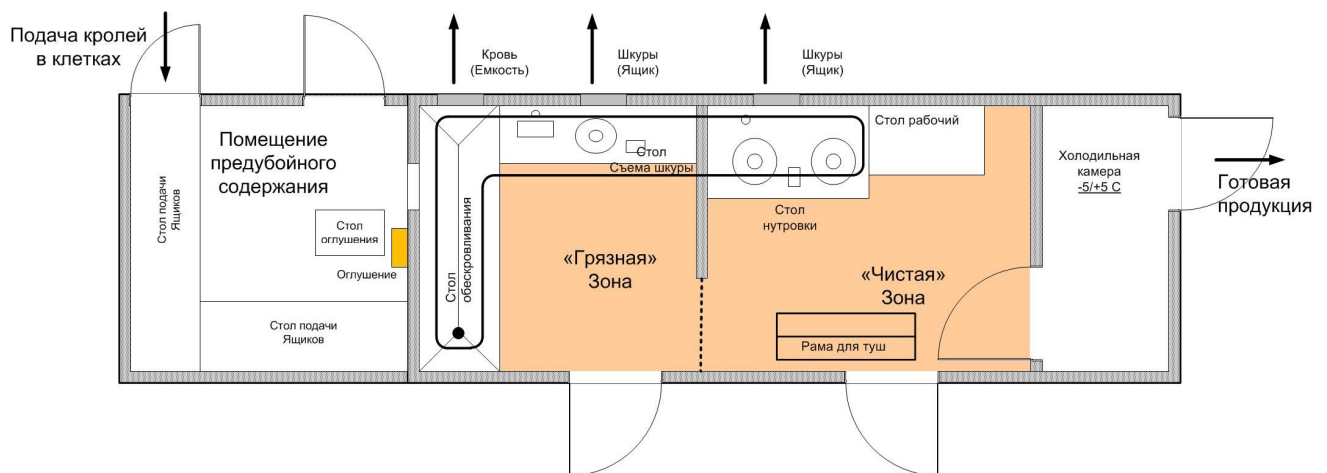
тел.: +7 (495) 980-5038 факс: +7 (495) 980-5038 эл. почта: mail@comman.biz веб: www.comman.biz

Мобильные и контейнерные бойни для кроликов

Производительность: от 2 до 75 голов/час



База – 20” контейнер для убоя кроликов (домашней птицы)





COMMAN GROUP

тел.: +7 (495) 980-5038 факс: +7 (495) 980-5038 эл. почта: mail@comman.biz веб: www.comman.biz

Производственное оборудование

- 1) В контейнере установлены оборудование и агрегаты. Размеры 20 “ контейнера – 6096 x 2436 x 2700 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 -35° на улице при внутренней рабочей температуре $+20^{\circ}$. Пол состоит из двух половин: рабочая область из алюминиевых рифлёных листов «квинтет» и установочная область из листов нержавеющей стали. Двери и окна – из нетоксичного окрашенного алюминия укомплектованы стеклопакетами с защитным ограждением. Внутри контейнер разделен на 2 взаимосвязанных зоны:
 - Зона убоя (грязный цех) – где происходит закалывание кроликов надрезом горла и обескровливание;
 - Зона обработки (чистый цех) с холодильником для хранения продукции.
- 2) 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.



- 3) Убойный отсек с приёмным столом для оглушения, чашей сбора крови и 6 вешалами для обеспечения фиксации туши кролика и стока крови в специальный бак из нержавеющей стали, расположенный внутри стола под чашей сбора крови.





COMMAN GROUP

тел.: +7 (495) 980-5038 факс: +7 (495) 980-5038 эл. почта: mail@comman.biz веб: www.comman.biz

- 4) Устройство электрооглушения кроликов. Устройство выполнено в удобном компактном варианте с эргономичной ручкой и защитой от прямого воздействия тока на человека. Устройство обеспечивает оглушение кролика на время до 2х минут, обеспечивая работу сердца и хорошее обескровливание тушки.



- 5) Стол шкуроемки и нутровки, оснащённый раковиной ополаскивания рук и стерилизатором. Стол выполнен из нержавеющей стали.



- 6) Изготовленный из нержавеющей стали пункт удаления отходов, укомплектован дверцей для хранения убойного инструмента (ножей,...) и опорной конструкцией. Размер : 800x1300x850 мм.





COMMAN GROUP

тел.: +7 (495) 980-5038 факс: +7 (495) 980-5038 эл. почта: mail@comman.biz веб: www.comman.biz

- 7) 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.



- 8) Инвентарь для мойки разделанной туши и рабочей зоны. В состав входит душевая группа установленная на столе нутровки для ополаскивания туши и гибкий шланг с насадкой пистолетного типа для очистки поверхностей рабочей зоны



- 9) Разделочный (фасовочный) стол из нержавеющей стали.





COMMAN GROUP

тел.: +7 (495) 980-5038 факс: +7 (495) 980-5038 эл. почта: mail@comman.biz веб: www.comman.biz

10) Холодильная камера высокотемпературная 0/+4⁰ С



- 11) Электрошитовая 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.



- 12) 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.
- 13) Подвесной путь для транспортировки тушек, подвешенных на цепных крючках во время различных стадий обработки, вручную. Цепи из анодированного алюминия, монорельс с 20 крючками из нержавеющей стали, вешала из жёсткой проволоки из нержавеющей стали. Монорельс выполнен по замкнутой схеме, поэтому передвижение крюков с вешалами происходит по круговой схеме без необходимости их съема и преставления.



COMMAN GROUP

тел.: +7 (495) 980-5038 факс: +7 (495) 980-5038 эл. почта: mail@comman.biz веб: www.comman.biz



- 14) 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.



- 15) Дезинфекция осуществляется комплексом мер и приспособлений:
- 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.

На контейнер предоставляются:

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

Гарантия 12 месяцев с момента отгрузки.

Срок изготовления 2 месяца с момента поступления оплаты.



COMMAN GROUP

тел.: +7 (495) 980-5038 факс: +7 (495) 980-5038 эл. почта: mail@comman.biz веб: www.comman.biz

Технические характеристики

П/н	Характеристика	Значение
1	Габариты, мм	6096x 2450x 2700
2	Масса, кг	5500
3	Подключение электричества (сухой контакт)	220 В 50 Гц L, N, PE
4	Потребляемая мощность летняя, средняя. кВт/ч	10
5	Потребляемая мощность зимняя, средняя. кВт/ч	12
6	Водоснабжение (холодное и горячее), присоединительные размеры входных вентилей	3/4" 1" (опция)
7	Давление воды	от 0,03 (0,3 кгс/кв см) МПа до 0,6 МПа (6 кгс/кв см)
8	Сток (канализация), присоединительный размер, мм	110