

BERTSCHlaska

Оборудование для
пищевой промышленности

95
ЛЕТ

ТРАДИЦИЯ
КАЧЕСТВО
НОУ-ХАУ
С 1925 ГОДА

ПРЕДПРИЯТИЕ УБОЯ И ОБВАЛКИ

MEATPLANT Нальчик, Россия



BERTSCH

Традиция, качество, ноу-хау. С 1925 года

ПРЕДПРИЯТИЕ УБОЯ И ОБВАЛКИ

Производительность: 10 КРС в час
Производственная площадь: 2.500 м²

Проект MEATPLANT Нальчик

ПРОЕКТИРОВАНИЕ (С НУЛЕВОГО ЦИКЛА)

- » Техничко-экономическое обоснование проекта
- » Технологическое проектирование
- » Непрерывное сопровождение проекта

ОБЪЕМ ПОСТАВКИ (ОБОРУДОВАНИЕ)

- » Стойла комбинированные для КРС и овец

» ЛИНИЯ УБОЯ КРС

Бокс ритуального убоя, перевешивание, предварительная шкуростьемка, линия разделки и удаления внутренностей с автоматическим транспортером

» ПОДВЕСНЫЕ ТРУБЧАТЫЕ ПУТИ

Автоматически системы транспортировки для быстрого охлаждения холодильные помещения для туш КРС
Трубчатые пути в зоне перегрузки и обвалки

» ПЕРЕРАБОТКА ПОБОЧНЫХ ПРОДУКТОВ

» ЧИСТКА КИШОК И РУБЦОВ

» УПАКОВОЧНАЯ ЛИНИЯ

Линия вакуумной упаковки и термоусадки включая этикетирование

» ГИГИЕНИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

МОНТАЖ И ПУСК В ЭКСПЛУАТАЦИЮ

- » Шефмонтаж включая технологическое сопровождение процесса
- » Техническое и технологическое обучение персонала



Стойла предубойного содержания



Бокс ритуального убоя



Вакуумная упаковочная линия - термоусадка



Санпропускник