

REFROIDISSEMENT ET CALIBRAGE

CROCHETS UNIQUES

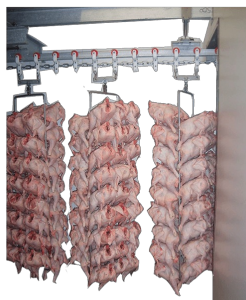


DESCRIPTION

Le convoyeur de refroidissement, installé entre la zone d'effilage et la zone de mise en caisse, sert pour baisser la température des poulets d'environ +38° C à environ +2°/4° C par l'intermédiaire d'air froide forcée. Les poulets sont suspendus sur des crochets uniques. La maison Cattaruzzi s.r.l. a été la première au monde qui a réalisé dans le 1982 un tunnel avec crochet unique/ligne de calibrage de 1.200 mt. de longueur et dix ans après un tunnel pareil avec longueur de 4.172 mt.

REFROIDISSEMENT ET CALIBRAGE

CROCHETS MULTIPLES



DESCRIPTION

Le convoyeur de refroidissement, installé entre la zone d'effilage et la zone de mise en caisse, sert pour baisser la température des poulets d'environ $+38^{\circ}\text{C}$ à environ $+2^{\circ}/4^{\circ}\text{C}$ par l'intermédiaire d'air froide forcée. Les poulets sont suspendus sur des spéciaux crochets multiples qui peuvent être de différentes typologies et capacité sur la base du produit à refroidir et à l'espace disponible. La maison Cattaruzzi s.r.l. a été la première au monde qui a réalisé dans le 1982 un tunnel avec crochet unique/ligne de calibrage de 1.200 mt. de longueur et dix ans après un tunnel pareil avec longueur de 4.172 mt.

FICHE TECHNIQUE MODÈLE 24/27

Modèle	24	27	
Longueur	400	400	mm
Largeur	180	180	mm
Hauteur	1.280	1.440	mm
Poids net	5,5	7	kg
Volume expédition	4,5	5	m ³

CONTINUA NELLA PAGINA SUCCESSIVA

Longueur 400 400 mm

Largeur 180 180 mm

Hauteur 1.600 1.600 mm

Poids net 8 14 kg

Volume expédition 5,5 7 m³

REFROIDISSEMENT ET CALIBRAGE

PONT DE PESAGE



DESCRIPTION

Le pont de pesage est réalisé avec structure, plaques de glissement, boulonnerie et carters en acier inox. La machine est fournie avec cellule de chargement (résistant au réchauffement), capteurs de lecture, compte crochets et fin de course de sécurité.

FICHE TECHNIQUE

Capacité 12.000 b/h

Longueur 1.800 mm

Largeur 260 mm

Hauteur 680 mm

Poids net 30 kg

Volume expédition 0,7 M³

REFROIDISSEMENT ET CALIBRAGE

LIGNE DE PESAGE

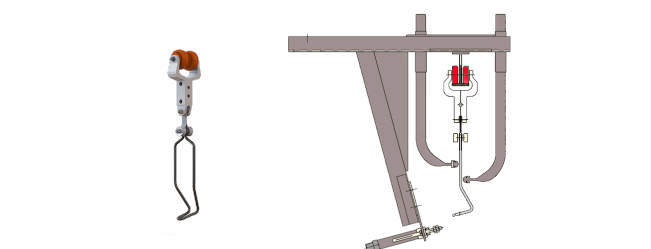


DESCRIPTION

La système de pesage et calibrage électronique représente ce que de plus avancé est aujourd'hui disponible pour le control et la programmation de la production dans les installations d'abattage poulets. Ce système peut être installé sur une ligne séparée de calibrage, ou sur une ligne de égouttement, ou directement sur la ligne de refroidissement à crochet unique. Les données transmises du pont de pesage à l'ordinateur sont mémorisées et élaborées pour fournir à la direction de production tous les informations nécessaires. Tous les paramètres relatifs aux impositions de poids minimum/maximum de chaque postation de décrochage peuvent être facilement changés et visualisés sur l'écran. Les informations plus importantes qui donne le système sont: vitesse de la ligne, numéro total des poulets pesés et calibrés le poids total journalier des poulets calibrés, numéro total des poulets déchargés dans chaque bac de récolte, poids total des poulets déchargés dans chaque bac de récolte, capacité: jusqu'à 10.000 p/h avec crochets montés à pas 8", postes de décrochage: jusqu'à 16 ou 32.

REFROIDISSEMENT ET CALIBRAGE

STATION DECROCHAGE



DESCRIPTION

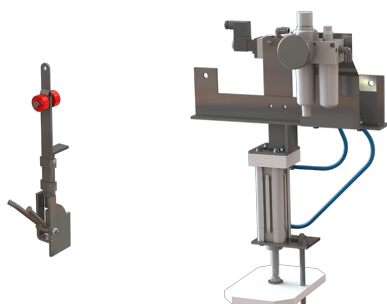
Cette unité est composée d'un cylindre pneumatique activé par une soupape électrique. La station est fixée avec le châssis au convoyeur aérien et est complète de tous les câblages pneumatiques et électriques. Le châssis portant est en acier galvanisé alors que la guide crochets est en acier inox.

FICHE TECHNIQUE

Longueur	685 mm
Largeur	140 mm
Hauteur	540 mm
Cons. d'air	0,7 m ³ /h
Poids	77 kg
Volume expédition	0,42 M ³

REFROIDISSEMENT ET CALIBRAGE

STATION DECROCHAGE 232



DESCRIPTION

Cette unité est composée d'un cylindre pneumatique activé par une soupape électrique. La station est fixée avec le châssis au convoyeur aérien et est complète de tous les câblages pneumatiques et électriques. Le châssis portant est en acier galvanisé alors que la guide crochets est en acier inox

FICHE TECHNIQUE

Longueur	385 mm
Largeur	140 mm
Hauteur	540 mm
Cons. d'air	0,7 m ³ /h
Poids	77 kg
Volume expédition	0,42 M ³

REFROIDISSEMENT ET CALIBRAGE

LAVE CROCHET MULTIPLE



DESCRIPTION

Cette machine sert à laver en continu les crochets multiple porte poulets du tunnel de refroidissement. La structure portante est réalisée en tôle d'acier inox. La machine est subdivisée en deux sections : dans la première a lieu le lavage avec de l'eau filtrée et recyclée par l'intermédiaire d'une pompe et dans la seconde a lieu le rinçage et la désinfection.

FICHE TECHNIQUE

Capacité	300 S/h
Longueur	4.000 mm
Largeur	1.200 mm
Hauteur	2.360 mm
Cons. eau à 3 bar	0,5 m³/h
Tot puissance installée	10 kw
Poids	900 kg
Volume expédition	9,6 M³

REFROIDISSEMENT ET CALIBRAGE

LIGNE CONDITIONNEMENT

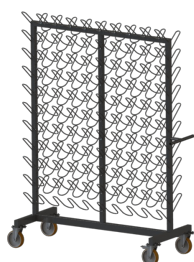


DESCRIZIONE

La linea aerea per la distribuzione degli imballi viene progettata per trasportare automaticamente sul posto di lavoro le cassette utilizzate per l'incassettamento dei vari prodotti evitando così manodopera, liberando lo spazio sul pavimento e mantenendo un ritmo alla produzione. Il trasportatore aereo viene dotato di speciali ganci idonei a trasportare qualsiasi tipo di imballaggio.

REFROIDISSEMENT ET CALIBRAGE

CHARIOT MULTIPLE



DESCRIPTION

Le chariot en acier inox est utilisé pour le transport du produit abattu de et pour les chambres froides. Il est constitué d'un châssis portant supporté par quatre roulettes sur lequel sont suspendus trois crochets multiples porte poulets. La capacité du chariot est d'environ 190 poulets.

FICHE TECHNIQUE

Capacité	190 q
Longueur	1.500 mm
Largeur	800 mm
Hauteur	1.600 mm
Poids	80 kg
Volume expédition	0,6 M ³