

МИНИФАБРИКИ УБОЙ ПТИЦЫ



СОЮЗ·ХОЛОД·УРАЛ

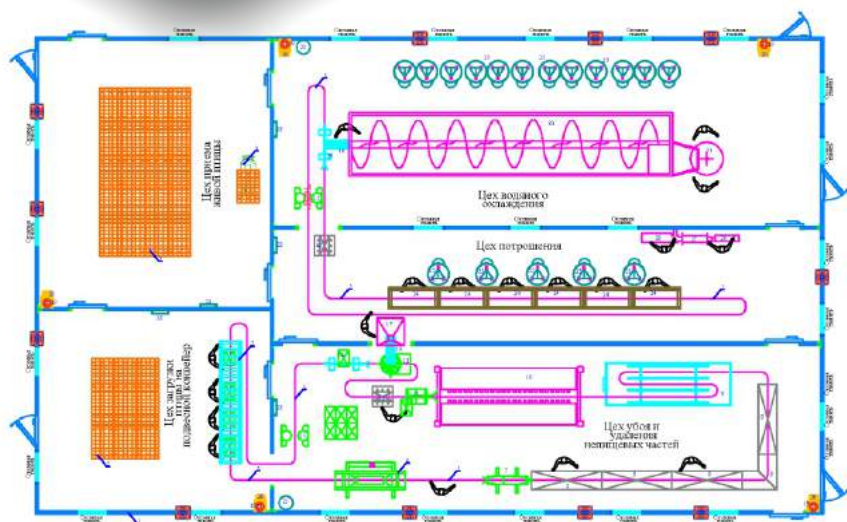


С помощью спец автотранспорта живая птица в клетках на поддонах поступает в цех приема живой птицы. Затем с помощью рохли или автоматического электропогрузчика птицу отправляют в цех загрузки птицы на подвесной конвейер.



С помощью рольганга (роликовый конвейер) и автоматического загрузочного устройства птица за шею (либо за лапки) подвешивается на подвесной конвейер. Затем с помощью подвесного конвейера птица проходит через вводно – электрический глушитель, что является гуманным и быстрым способом убоя птицы. Далее птица проходит через электрический подрезатель голов (служит для надреза пред шейного отдела птицы). Далее по конвейеру птица проходит над ваннами для стекания крови.

КОНФИГУРАЦИЯ



• Производительность
до 1000 голов/час

Далее птица проходит по спирали через шпарильный чан. После этого тушки идут на «перья щипальную машину» (машина служит для ощипывания птицы от перьев).

Затем происходит отрывание голов от тушки птицы на «отрывателе голов».

Головы возможно использовать для изготовления кормов не продуктивных животных (кошек, собак и прочее).

Тушка с оторванной головой поступает на мойку, а затем на отрезатель лапок. После отрезания, лапки с помощью автоматического сбрасывателя попадают в специальную тару для дальнейшего использования (к примеру, для кормов домашних животных).

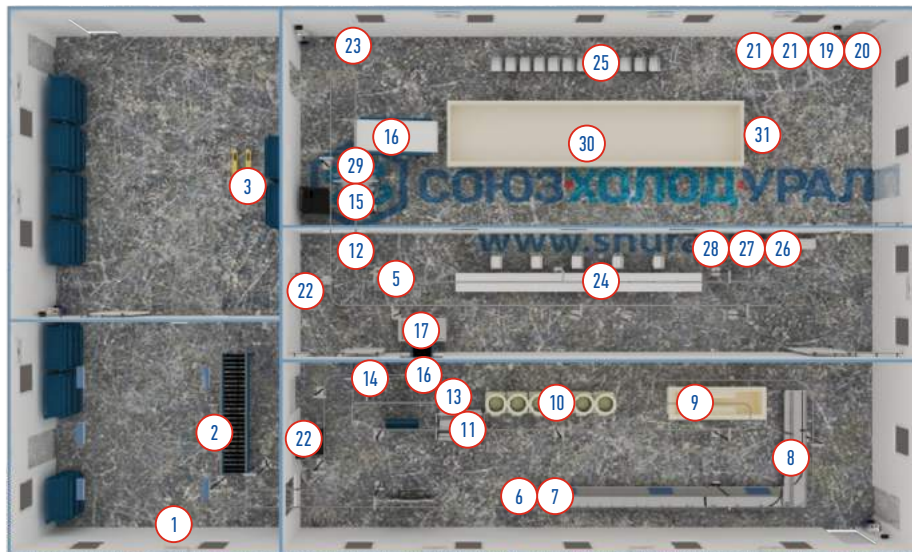
Тушка сбрасывается в бункер приема, а подвесы по замкнутому контуру конвейера проходят через «автоматическую моечную машину подвесов». Чистые подвесы снова попадают на загрузку и цикл повторяется.

После этого, тушки попадают в цех потрошения птицы. Вручную, либо прямо на подвесном конвейере происходит потрошение тушек. Суб продукты уходят на дальнейшую переработку на пищевое производство (к примеру, на корма домашних животных).

Потрошённая птица по конвейеру попадает в моечную тушек. После обмывки тушка сбрасывается на конвейер с помощью сбрасывателя тушек. Пустые подвесы уходят на мойку подвесов и цикл повторяется.

С конвейера тушки попадают в ванну водяного охлаждения. Охлажденные тушки перемещаются на вращающийся стол накопитель с целью упаковки или с целью дальнейшей переработки.

КОНФИГУРАЦИЯ



- 1 Камера замковая
- 2 Клетки с птицей на поддонах
- 3 Рохла подъемная
- 4 Рольганг
- 5 Конвейер подвесной
- 6 Водно-электрич глушитель
- 7 Электрич. подрезатель голов
- 8 Ванны для стекания крови
- 9 Шпарильный чан
- 10 Перощипальная машина
- 11 Отрыватель говов
- 12 Мойка тушек
- 13 Отрезатель лап
- 14 Сбрасыватель лап
- 15 Мойка подвесок
- 16 Транспортёр
- 17 Бункер приема
- 18 Электроконвектор+кондиционер
- 19 Рукомойник
- 20 Бак мусорный
- 21 Водонагреватель проточный
- 22 Рециркулятор бактерицидный ОБРН
- 23 Система поливочная, трапы камеры
- 24 Стол произв. 1800*800*850
- 25 Чан для мяса на колесиках
- 26 Машина резки желудков
- 27 Машина очистки желудков
- 28 Машина доочистки желудков
- 29 Сбрасыватель тушек
- 30 Ванна охлаждения тушек
- 31 Стол накопительный вращ.
- Опционально: прит. и выт. вентиляторы встр. в панель

ПРЕИМУЩЕСТВА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ МОДЕЛИ

