

## Σφαγαιοτεχνικός εξοπλισμός

Η La Parmentiere δε κατασκευάζει μόνο εξοπλισμό, αλλά μπορεί να παρέχει πλειάδα λύσεων σε πολύπλοκα θέματα της βιομηχανίας με πλήρως αυτοματοποιημένες εγκαταστάσεις. Δεν είναι τυχαίο πως μέχρι σήμερα έχουν προμηθευτεί πάνω από 10.000 μηχανές με τη σφραγίδα της παγκοσμίως.

Ιδρυθείσα το 1899 και αφού επινόησε την πρώτη μηχανή αποφλοίωσης πατάτας η La Parmentiere επεκτάθηκε στην ανάπτυξη, το σχεδιασμό και την κατασκευή εξοπλισμού για σφαγεία, τομέα στον οποίο ηγείται και για τον οποίο αποτελεί σημείο αναφοράς παγκοσμίως.

Με βάση το εξειδικευμένο προσωπικό και την πολυετή εμπειρία της η La Parmentiere διατηρεί τον πλήρη έλεγχο και παρακολουθεί επιμελώς όλη την παραγωγική διαδικασία από τον αρχικό σχεδιασμό μέχρι και την υλοποίηση.

Η αρτιότητα με την οποία κατασκευάζει εξοπλισμό και με εφόδιο την 110ετή εμπειρία στην εξυπηρέτηση των επαγγελματιών παγκοσμίως, δίνει στη La Parmentiere την ευελιξία και τη δύναμη που χρειάζεται για να ανταπεξέλθει και να ξεπεράσει τις προσδοκίες της βιομηχανίας τροφίμων.



**LAPARMENTIERE**

## Μηχανές αποτρίχωσης και ζεματίσματος ποδιών, κεφαλιών

Οι μηχανές ζεματίσματος και αποτρίχωσης της σειράς είναι κατάλληλες για κεφάλια και πόδια βοοειδών/μοσχარიού, και αιγοπροβάτων και την αποτρίχωση ολόκληρων μικρών χοίρων.

Το μικρότερο μοντέλο της σειράς 650P είναι κατάλληλο για την επεξεργασία ποδιών μοσχαριών, ενήλικων βοοειδών και αρνιών καθώς και για μοσχαρίσια και αρνίσια κεφαλάκια με βάρος έως 8kg

Οι μηχανές ολοκληρώνουν την επεξεργασία σε μια συνεχόμενη λειτουργία ενώ τα υπολειπόμενα είδη υπόκεινται σε περαιτέρω επεξεργασία φινιρίσματος.



### Χαρακτηριστικά:

- Όλες οι μηχανές ανοξείδωτου χάλυβα 18/10 σε πλαίσιο και εξαρτήματα
- Λειτουργία με ζεστό και κρύο νερό
- Κυλινδρικός κάδος με ραβδώσεις στο εσωτερικό με πλάκα ανοξείδωτου χάλυβα για την επεξεργασία και την απομάκρυνση των τριχών, η μεταλλική πλάκα διαθέτει ειδικά σχεδιασμένες σπές και σε συνδυασμό με τις ραβδώσεις εξασφαλίζει την ομοιόμορφη επεξεργασία των προϊόντων και τη σταδιακή απομάκρυνση των τριχών
- Εξαιρετικά στιβαρές μηχανές με εύκολη συντήρηση χωρίς να απαιτείται λίπανση
- Πόρτες με άνοιγμα 180°, το άνοιγμα των πορτών επιτρέπει την εύκολη πρόσβαση στο εσωτερικό με αποτέλεσμα τον εύκολο καθαρισμό και την μέγιστη υγιεινή
- Όλα τα μοντέλα διαθέτουν πόρτες με πνευματικά χειριζόμενου πύρρους (6bar) επιτρέποντας το άνοιγμα και κλείσιμό τους με τηλεχειριστήριο και ως αποτέλεσμα το υψηλό ποσοστό προστασίας του χειριστή

Τύπος	Ωριαία Δυναμική						
	Πόδια			Κεφαλάκια			
	2,5kg Βοοειδή Ενήλικα	1,2 kg Μοσχάρι	0,25 kg Αρνί		8kg Μοσχάρι	2kg Αρνί	(8/15 kg) Μικροί Χοίροι
650P	100	225	450	900	25	60	
760P	180	400	800	1600	50	125	35/60
770P	400	875	1800	3600	100	225	60/100
870P	600	1 300	2800	5600	150	350	85/150
970P	720	1 560	3360	6720	180	420	100/180



## Μηχανές καθαρισμού στομάχου, εντοσθίων (2 ταχυτήτων)

Οι μηχανές της σειράς αυτής είναι φτιαγμένες για το πλύσιμο, το ζεμάτισμα και τον αποχρωματισμό του εσωτερικού των στομάχων βοοειδών, αρνιών κλπ. Η επεξεργασία γίνεται σε 2 ταχύτητες, αργή ή γρήγορη αναλόγως της πρώτης ύλης. Η λειτουργία τους καλύπτει τις τρεις πιο σημαντικές φάσεις της επεξεργασίας στομάχων σε μία λειτουργία και πολύ μικρό χρονικό διάστημα.

Οι φάσεις αυτές που συνήθως εκτελούνται διαδοχικά είναι οι εξής:

1. **Ενδεδεχής καθαρισμός** των εντόσθιων και πλήρης κένωση των περιεχομένων του στομάχου
2. **Ζεμάτισμα** για την αποκόλληση των βλεννογόνων μεμβρανών
3. **Λεύκανση** με την απόρριψη της εσωτερικής βλεννογόνου μεμβράνης

Οι μηχανές εκτελούν τα παραπάνω σε μία λειτουργία με αποτέλεσμα στο τέλος της να εξάγουν τα στομάχια ή τα εντόσθια απολύτως καθαρά. Φυσικά, το αποτέλεσμα επιτυγχάνεται **χωρίς τη χρήση χημικών ουσιών**.



Ο ειδικός σχεδιασμός της λείας πλάκας εξοπλισμένης με ακτίνες παρέχει τριπλό όφελος

1. Οι ίνες των επεξεργαζόμενων προϊόντων παραμένουν άθικτες
2. Επιτυγχάνεται ελάχιστη απώλεια βάρους
3. Η απαιτούμενη επεξεργασία εκτελείται σε πολύ μικρό χρονικό διάστημα γιατί τα περιεχόμενα των στομάχων απομακρύνονται διαμέσου των ακτίνων από 5 έως 9 λεπτά

Διατίθεται για όλες τις μηχανές εξοπλισμός αυτοματισμού. Επιτρέπει τη βέλτιστη λειτουργία τους με πολλά οφέλη.

- Περιορίζει τις ανάγκες σε προσωπικό καθώς οι μηχανές δε χρειάζονται διαρκώς επιτήρηση
- Εξοικονομεί νερό και ενέργεια
- Επιτρέπει τη βέλτιστη λειτουργία των μηχανών

### Χαρακτηριστικά:

- Εξολοκλήρου κατασκευασμένες από ανοξείδωτο χάλυβα
- Λειτουργία με ζεστό και κρύο νερό
- Εξοπλισμένες με ακροφύσιο ψεκασμού για τη χρήση μόνο του απαιτούμενου ύδατος και περιορισμό της σπατάλης
- Εξαιρετικά στιβαρές μηχανές με εύκολη συντήρηση: δεν απαιτούν λιπαντικό
- Οι πόρτες ανοίγουν στις 180ο και κάνουν την πρόσβαση για καθαρισμό του εσωτερικού εύκολη και απλή.
- Όλες οι μηχανές διαθέτουν πόρτες με πνευματικού πύρρους (6bar) κάνοντας εφικτό το άνοιγμα και το κλείσιμο των θυρών με τηλεχειριστήριο, παρέχοντας υψηλή ασφάλεια για το χειριστή.

### Τεχνικά χαρακτηριστικά

Μοντέλο	470P	570 P	670 P	680 P	880 P
Φόρτωση (κιλά)	Μεγ. 35kg	Μεγ. 80kg	Μεγ. 125kg	Μεγ. 190kg	Μεγ 320kg