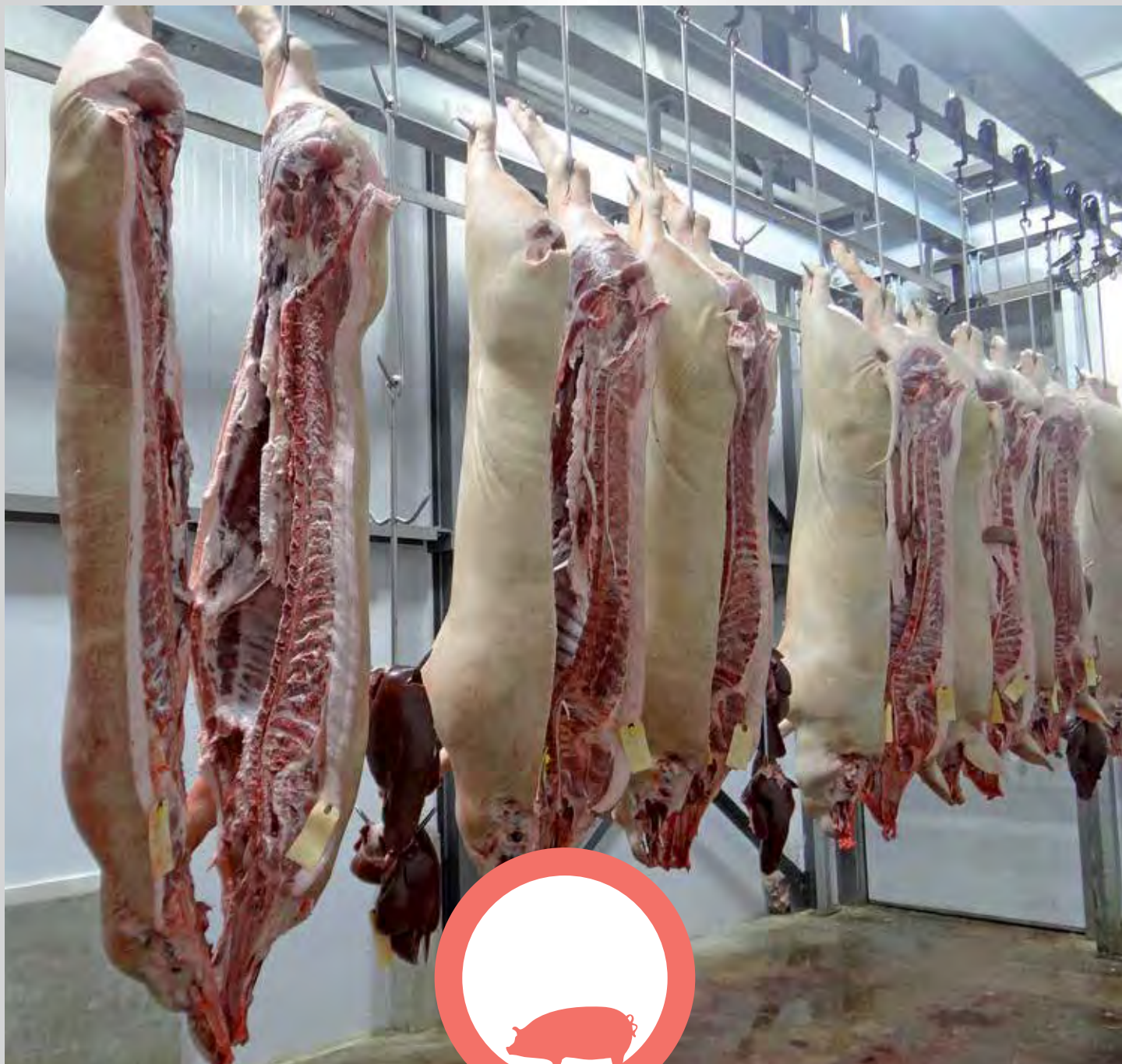




IMPIANTI DI MACELLAZIONE **SUINI**
PIG SLAUGHTERING LINES

Dest Italia
DEBONING & SLAUGHTERING TECHNOLOGIES



DEST ITALIA è da 30 anni azienda leader nella progettazione, costruzione ed installazione di impianti di macellazione, lavorazione e conservazione carne in conformità alle normative sanitarie CEE.

DEST ITALIA è in grado di fornire un'assistenza totale al cliente sia in fase progettuale che realizzativa, con soluzioni personalizzate "chiavi in mano".

L'azienda opera a livello internazionale, avvalendosi di un efficiente staff di progettisti e supervisori, ed ha referenze di alto livello in tutta l'Africa, Medio Oriente e paesi CSI.

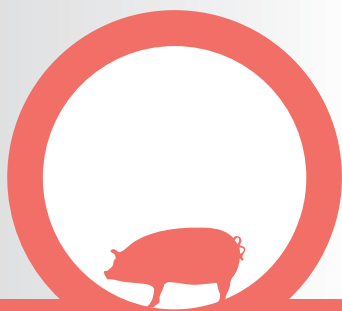
DEST ITALIA has been since 30 years a leading company in engineering, construction and installation of slaughtering lines, meat processing and conservation plants in accordance with ECC regulations and international standards.

DEST ITALIA is able to provide total assistance to the customer both in the design and construction phases, with customized "turnkey" solutions.

The company operates worldwide, thanks to an efficient staff of engineers and supervisors, and has high-level references throughout Africa, Middle East and CSI countries.

Dest Italia

DEBONING & SLAUGHTERING TECHNOLOGIES



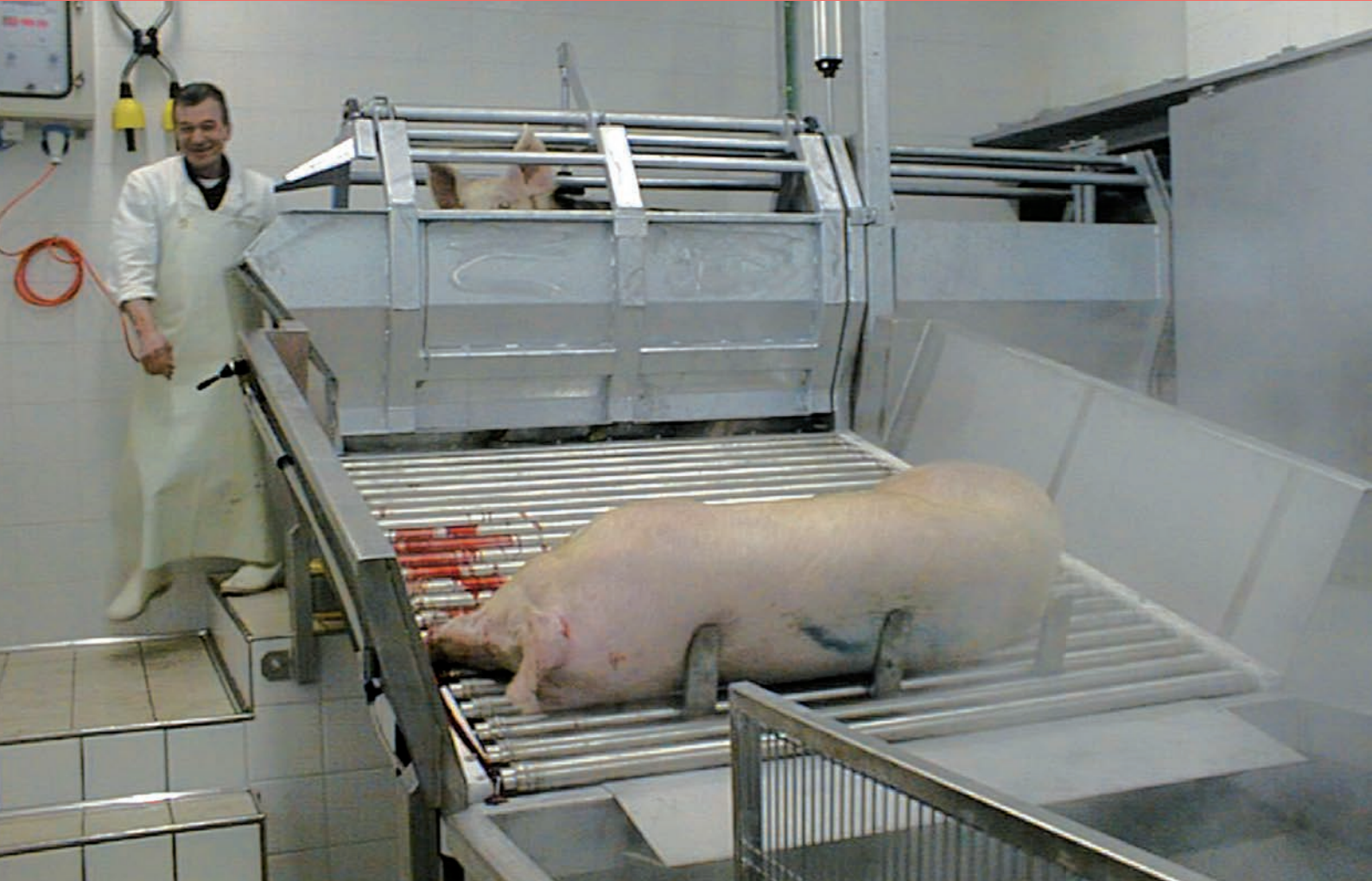
INDICE - INDEX

Trappole di abbattimento e vasche di scottatura Killing boxes and scalding tanks	2
Spazzolatrici, fiammatrici e depilatrici Brushing, singeing and dehairing units	4
Catene aeree motorizzate Aerial motorized chains	6
Tavoli da disosso e confezionamento Deboning and packaging conveyors	7
Celle frigorifere, guidovie e strutture Cold rooms, rails and steel structures	8
Pannelli isolanti, porte e gruppi frigoriferi Insulating panels, doors and cooling systems	10
Attrezzature d'igiene per l'industria alimentare Hygiene technology for food industry	12
Accessori, carrucole ed attrezzature da taglio Accessories, hooks and cutting tools	14
Impianti di lavorazione sangue e sottoprodotti Blood and by-products processing systems	16

Dest Italia

DEBONING & SLAUGHTERING TECHNOLOGIES

TRAPPOLE DI ABBATTIMENTO E VASCHE DI SCOTTATURA *KILLING BOXES AND SCALDING TANKS*



Trappola di abbattimento suini tradizionale e rulliera di dissanguamento
Traditional killing box and horizontal bleeding roll

L'Italia è uno dei paesi guida in fatto di lavorazione della carne suina: l'esigenza di macellare un suino pesante 160kg, comporta l'uso di una tecnologia sofisticata ma al tempo stesso robusta ed affidabile nel tempo.

DEST ITALIA progetta e costruisce tutta la linea di macellazione del suino, la dimensiona in base alle capacità produttive richieste dal cliente ed agli spazi a disposizione. È chiaro infatti che un macello a capacità limitata o stagionale va progettato in maniera completamente diversa rispetto ad un impianto industriale.

Italy is one of the leading countries in pork meat processing: to slaughter a 160kg heavy pig requires a sophisticated but same time strong and reliable technology.

DEST ITALIA projects and manufactures all the slaughtering equipments, studies the processing line according to production data and available space. It is clear that a slaughterhouse with limited or seasonal production, must be designed in a completely different way than an industrial plant.





Restrainer di abbattimento suini
Stunning restrainer for large production



Vasca di scottatura suini per piccole produzioni
Pig scalding tank for small production

L'abbattimento, dissanguamento e scottatura del suino sono fasi fondamentali del processo di macellazione. Infatti lo stordimento, se effettuato in maniera corretta, consente di rispettare i precetti normativi sul benessere animale e di ridurre al minimo eventuali danni all'epidermide o ai tessuti nervosi, legati a sofferenza e shock.

DEST ITALIA propone una vasta gamma di attrezzature per effettuare queste operazioni, quali:

- trappole pneumatiche di abbattimento tradizionali o restrainer per grandi produzioni.
- linee di dissanguamento in verticale, realizzate in tubovia di grosso spessore.
- rulliere inox (a gravità o motorizzate) per dissanguamento orizzontale, con vasca inferiore di raccolta sangue.
- vasche di scottatura inox con avanzamento manuale del suino, per piccole produzioni, dotate di bruciatore a gas e sollevatore idraulico per scarico nella depilatrice.
- vasche di scottatura inox con avanzatore meccanico del suino o catena di trascinamento, dimensionate in base alla produzione oraria e con scarico diretto nella depilatrice.

Killing, bleeding and scalding of the pig are very important stages of the slaughtering process.

Stunning, if carried out correctly, allows to comply with the existing rules regarding animal welfare and to minimize any damage to the epidermis or nervous tissues, caused by suffering and shock.

DEST ITALIA proposes a wide range of equipments to set up those operations, like:

- *traditional pneumatic killing boxes or restrainer for large productions.*
- *vertical bleeding lines, made of tubular rail having strong thickness.*
- *stainless steel roller conveyors (gravity or motorized) for horizontal bleeding, with lower blood collecting tank.*
- *stainless steel scalding tanks, for limited productions, equipped with gas burner and hydraulic lifter for unloading in the dehairing unit.*
- *stainless steel scalding tanks with mechanical pork advancing system or pulling chain conveyor, dimensioned according to the hourly production and with direct discharge inside the dehairing machine.*

SPAZZOLATRICI, FIAMMATRICI E DEPILATRICI BRUSHING, SINGEING AND DEHAIRING UNITS



Tunnel di fiammatura suini
Pork singeing unit/burner



Depilatrice automatica
Dehairing machine

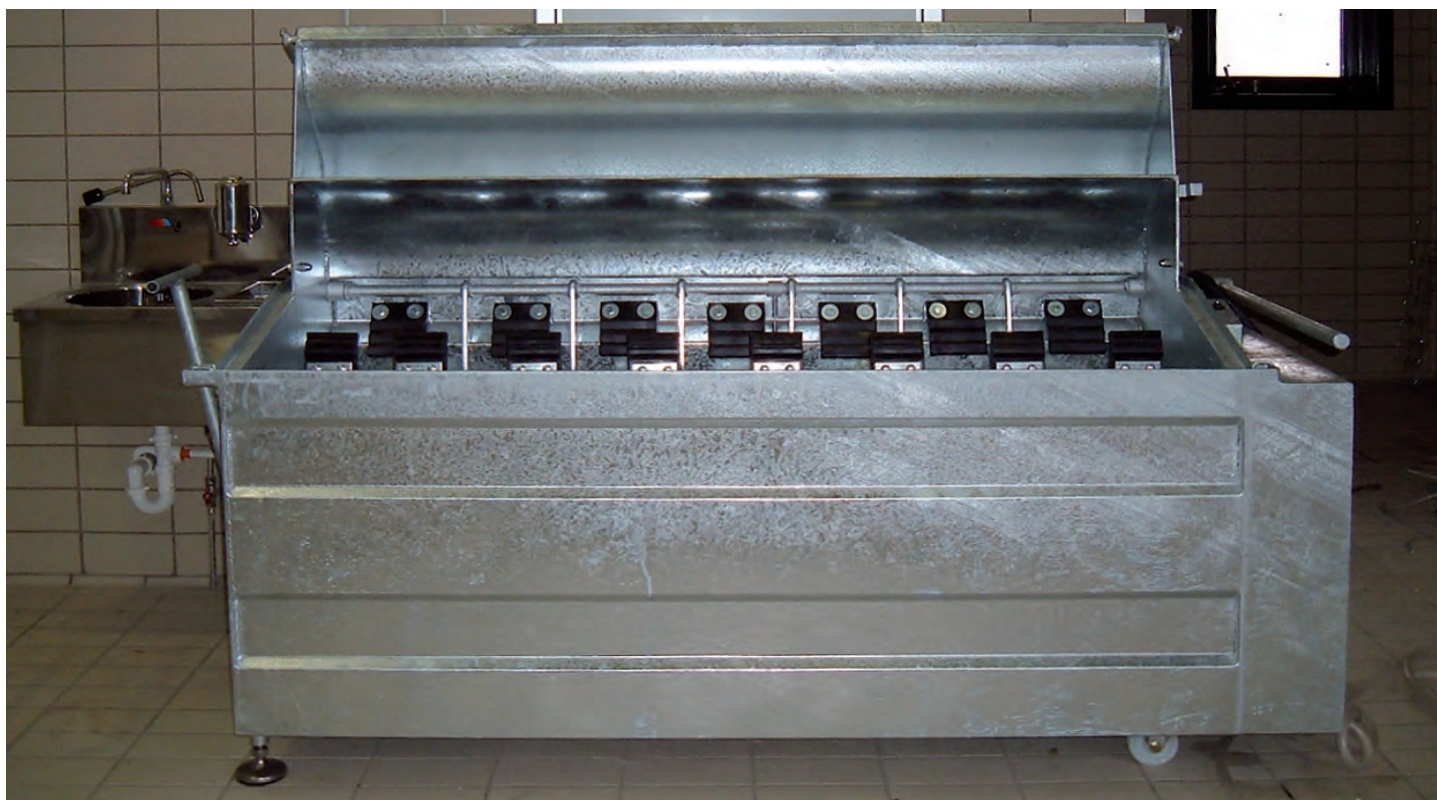
Le fasi successive alla scottatura sono molto importanti, perché solo un maiale integro e correttamente depilato può essere convogliato alle celle di stoccaggio ed al successivo disosso. Utilizzare macchinari non idonei od in cattivo stato di manutenzione, può provocare danni gravi alla cotenna od in certi casi fratture alle cosce, compromettendo quindi in maniera irreparabile il valore commerciale del capo macellato.

DEST ITALIA propone svariati modelli di depilatrici (da 65 a 98 spazzole, installabili anche in serie quando il macello ha produzioni rilevanti), spazzolatrici verticali ed orizzontali (a due, tre o quattro rulli) e fiammatrici di ultima generazione. DEST ITALIA realizza anche le pedane di lavorazione, rigorosamente in acciaio inox e dotate di lavelli lavamani con sterilizzatore per coltelli, da installare lungo la linea di macellazione.

The phases after scalding are very important, because only if the pig is correctly depilated, it can be conveyed to the cold rooms and further deboning area. To use old or not well maintained group of processing machineries, may cause serious damage to the skin or in some cases procure fractures to the legs, thus irreparably compromising the commercial value of the slaughtered head.

DEST ITALIA proposes various models of dehairing units (from 65 to 98 scrapers, which can be installed in series when the slaughterhouse has relevant productions), vertical and horizontal brushing machines (with two, three or four rollers) and last-generation singeing/flaming units. DEST ITALIA also designs and manufactures the stainless steel working platforms, to install along the slaughter line, all equipped with hand washbasin and knife sterilizer.





Unità combinata depilscotta suini
Combined scalding/dehairing unit

Per i macelli suini a ridotta capacità, DEST ITALIA propone macchine combinate depilscotta, interamente in acciaio inox, aventi capacità di 15/20 capi/h., dotate di una serpentina elettrica interna a bagno d'olio e controllo automatico della temperatura dell'acqua di scottatura suino.

Queste macchine sono disponibili in vari modelli, alcuni in grado di lavorare anche le scrofe, e con diversi accessori (ad esempio il sistema di raccolta setole in uscita).

Altre caratteristiche tecniche: doppio rullo di scuoiatura zincato a caldo, doppio scarico laterale, eiettore suino e coperchio a funzionamento pneumatico, due ruote girevoli con freno e due fisse.

For low-capacity pig slaughterhouses, DEST ITALIA offers combined scalding/dehairing machines, entirely in stainless steel, with a capacity of 15/20 head/h, equipped with an internal electrical heater oil-immersed and automatic control of the scalding water temperature.

Those machines are available in various models, some of them able to work even the sows, and with different accessories (for example the exit bristle collection system).

Other technical features: double hot galvanized skinning roller, double side discharge, pneumatic pig ejector and cover, two swivel wheels with brake and two fixed feet.



Dettaglio rulli depilscotta
Details of dehairing rolls

Optare per una macchina combinata, consente di ridurre notevolmente il budget necessario all'investimento (non dovendosi acquistare la vasca con bruciatore a gas, relative tubazioni, depilatrici ingombranti) e di risparmiare anche sui consumi energetici di funzionamento dell'impianto.

To choose a combined machine means significantly reduce the budget for the abattoir (since is not necessary to buy tank with gas burner, related pipes connections and big dehairing units) and also save on the operating energy costs.



CATENE AEREE MOTORIZZATE

AERIAL MOTORIZED CHAINS



Catena di macellazione suini - Slaughtering conveyor for pig

Nei grandi impianti di macellazione, la corretta movimentazione aerea di carcasse, visceri e frattaglie è un fattore chiave non solo per il rispetto dei ritmi di produzione, ma anche per la salubrità degli ambienti di lavoro. Le attuali normative sanitarie europee non consentono infatti alcun contatto tra la carcassa e gli scarti di macellazione eliminati durante le operazioni in linea. Allo stesso tempo però, viene imposta una tracciabilità totale di ciascuna parte dell'animale, perché, nel caso lo stesso risulti affetto da patologie, ogni sua componente deve essere posta in quarantena e successivamente avviata alla distruzione.

DEST ITALIA progetta e costruisce catene aeree motorizzate biplanari, capaci di effettuare percorsi non solo rettilinei ma anche in curva, salita e discesa.

Le catene di raffreddamento rapido di DEST ITALIA, consentono di sottoporre la carcassa, per il tempo desiderato, a ventilazione forzata con bassa temperatura; questo "shock" blocca completamente il trasudamento della carne post macellazione e quindi evita un calo peso di circa il 3%. Una volta raggiunta la temperatura esterna di 4°, la carcassa viene convogliata alle celle di stoccaggio.

Inside big abattoirs, the correct aerial movement of carcasses, viscera and offal is a key factor not only for the respect of the production rhythms, but also for the healthiness of the working areas. The actual european health regulations do not allow any contact between the carcass and the slaughter by-products eliminated during online operations. At the same time, a total traceability of each part of the animal is requested: this because, if some pathologies are discovered, each component must be putted in quarantine and subsequently sent to destruction.

DEST ITALIA designs and manufactures biplanar motorized overhead chains, capable to perform routes not only straight but also bends, uphill and downhill.

The fast cooling chains by DEST ITALIA allow to subject the carcass, for the desired time, to forced ventilation with low temperature; this "shock" completely blocks the sweating of the meat after slaughter and therefore avoids a weight loss of about 3%. Once the external temperature of 4° is reached, the carcass is conveyed to the storage cold rooms.



TAVOLI DA DISOSSO E CONFEZIONAMENTO DEBONING AND PACKAGING CONVEYORS



Tavolo da disosso a 16 postazioni, completo di nastri aggiuntivi per trasporto ossa e grassi
Deboning conveyor with 16 platforms, additional belts for bones and fat transport and supporting steel structure



Postazioni da insacco ed etichettatura
Packaging and labeling platform

DEST ITALIA progetta e costruisce una vasta gamma di tavoli da disosso e confezionamento per qualsiasi esigenza. Realizziamo nastri rettilinei motorizzati per il trasporto dei tagli anatomici, ossa e grassi, con telaio interamente in acciaio inox Aisi304, tappeto modulare superiore in acetal o polietilene, gruppo di lavaggio dotato di sistema di sollevamento nastro che agevola le operazioni di pulizia e disinfezione.

Ogni postazione di lavoro è dotata di piano a ribalta in polietilene alimentare, pedana operatore con grigliato antidrucciolo, supporti laterali per gabbie portacoltelli e sterilizzatore.

DEST ITALIA designs and supplies a wide range of deboning and packaging solutions. We manufacture motorized belt conveyors for transport of anatomic cuts, bones and fats, with supporting frame entirely made in stainless steel Aisi304, modular top belt made in acetal or polyethylene, washing unit equipped with a belt lifting system that facilitates cleaning and disinfection operations.

Each working station is equipped with a drop-down table in food-grade polyethylene, operator's platform with non-slip grating, side supports for knife cages and sterilizer.

CELLE FRIGORIFERE, GUIDOVIE E STRUTTURE COLD ROOMS, RAILS AND STEEL STRUCTURES



Cella frigorifera con guidovia in birotaia inox e struttura di sostegno
Cold room equipped with stainless steel bi-rail and supporting steel structure

Lo stoccaggio delle mezzene e dei quarti è la fase successiva alla macellazione, ed il corretto dimensionamento di questa parte dello stabilimento alimentare è essenziale per lo sviluppo commerciale dell'azienda stessa. Progettare celle frigorifere e sale di spedizione ad ampio respiro, dotate di strutture di sostegno adeguate ai carichi cui verranno sottoposte, oltre che ben distribuite quanto a capacità di stoccaggio, dà la possibilità al cliente di diversificare e pianificare al meglio la produzione. DEST ITALIA ha l'esperienza necessaria per consigliare le soluzioni tecniche più adeguate alle esigenze, partendo dallo studio di layout dello stabilimento sino ad arrivare alla progettazione esecutiva delle strutture d'acciaio, delle guidovie aeree di movimentazione e di tutti gli accessori connessi.

The storage of half-carasses and quarters is the phase after slaughtering, and the correct sizing of this part of the food factory is a key-point for the commercial development of the company. To project cold rooms and delivery areas with a large-scale method, equipped with supporting structures adequate to the loads, as well as correctly distributed for what concerns the storage capacity, it allows the customer to diversify and better plan the production.

DEST ITALIA has the necessary experience to propose the most appropriate technical solutions, starting from the study of the layout of the plant up to the executive design of the steel structures, the aerial rails and all the accessories.

Scambio direzionale in tubovia D60mm.
Directional switch for tube rail D60mm.





Zona spedizione con guidovia in tubo D2"
Delivery area with tubular rail D2"

DEST ITALIA realizza guidovie in birotella inox Aisi304, in tubo D2" o in piatto 60x12mm., a seconda delle esigenze del cliente finale. La fornitura è completa di scambi, curve, discensori per zona spedizione, sistemi di quartatura, paranchi, bracci di carico e carrucole.

DEST ITALIA manufactures different type of rails, depending of the customer's need: bi-rail, composed of double tubular profile 60x40mm. made of stainless steel Aisi304; tubular rail, made with a round shape profile D60,3, hot galvanized; flat bar rail diam.60x12mm. The supply is complete of switches, bends, elevators for delivery area, quartering systems, hoists, loading arms and pulleys.



Travi e colonne in acciaio zincato,
di sostegno guidovie
Rail's supporting structure composed
of hot galvanized beams and columns

PANNELLI ISOLANTI, PORTE E GRUPPI FRIGORIFERI

INSULATING PANELS, DOORS AND COOLING SYSTEMS



Porte frigorifere scorrevoli con e senza passaggio guidovia
Sliding refrigeration door with and without rail passage

Grazie alla sua pluriennale esperienza nel settore, DEST ITALIA non si limita a realizzare macchine ed impianti strettamente legati alla macellazione o al meat processing. Per venire incontro all'esigenza dei clienti di avere un general contractor, DEST ITALIA fornisce infatti tutto quanto è necessario alla realizzazione di uno stabilimento alimentare moderno e funzionale. In primo luogo si occupa di includere nella fornitura le pannellature isolanti, le porte frigorifere (scorrevoli, a cerniera, flessibili, con o senza passaggio guidovia) ed i portoni sezionali da installare nelle celle di stoccaggio, nelle sale di lavorazione, confezionamento e spedizione.

Su richiesta, DEST ITALIA effettua anche la progettazione e la fornitura degli impianti di refrigerazione, sia a Freon che ammoniacale, per le celle a 0° o per le aree di congelamento. In quest'ottica, DEST ITALIA collabora da anni con aziende leader del settore, a garanzia di un risultato finale totalmente MADE IN ITALY.

Thanks to many years of experience in the field, the activity of DEST ITALIA is not limited to supply slaughtering and deboning equipments. In order to meet the customers' needs to have a general contractor, DEST ITALIA supplies all what is necessary to build a modern and functional food processing factory. First of all, it's able to include in the supply the insulating panels, the refrigeration doors (sliding, hinge or flexible models, with or without rail passage) and sectional portals to install in the storage cold rooms, in the processing, packaging and delivery areas.

On request, DEST ITALIA also carries out the engineering and supply of refrigeration units, both Freon or Ammonia, for 0° cold rooms or for freezing areas. With this in mind, DEST ITALIA is collaborating from many years with leading companies in the food sector, to guarantee a final result totally MADE IN ITALY.





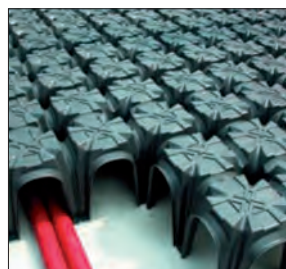
Zona spedizione con portone sezionale, pedana idraulica e braccio di carico
 Dispatch area composed by sectional door, lifting platform and loading arm

DEST ITALIA installa pannelli isolanti del tipo sandwich, realizzati in lamiera zincata preverniciata e finitura dogata o liscia da entrambi i lati, colore bianco RAL9010, giunzione maschio/femmina, isolante interno in poliuretano espanso densità 40kg/mq. Completano la fornitura: sgusci sanitari verticali e a soffitto, angolari di fissaggio a pavimento e profili in alluminio preverniciati. Per garantire una perfetta coibentazione della cella frigorifera, DEST ITALIA si occupa anche di dimensionare e fornire l'isolamento a pavimento, composto da lastre di poliuretano espanso rigido di spessore 30+30+30 mm, barriera vapore in polietilene, guaina catramata (per bassa temperatura), vespaio tipo IGLOO in materiale plastico, tubo di PVC per l'aerazione del sottofondo.

DEST ITALIA installs insulating panels sandwich model, with galvanized and pre-painted micro ribbed or slide steel for both sides, color white RAL9010, internal injection made of polyurethane with density of 40Kg. per cubic meter. Supply is complete of sanitary profiles for wall and ceiling, steel profiles for floor fixing and prepainted aluminum profiles. To guarantee a perfect insulation of the cold room, DEST ITALIA also dimensions and supplies the floor insulation, composed of polyurethane stiff panels thickness 30+30+30mm, polyethylene barrier, bituminous layer (for low temperature), aerated flooring system (Igloo) made of recycled plastic, PVC tube for aeration.



Portale isotermico per zona spedizione
 Dock shelter for shipment area



Esempio di isolamento a pavimento con IGLOO
 Example of floor insulation with IGLOO system

ATTREZZATURE D'IGIENE PER L'INDUSTRIA ALIMENTARE

HYGIENE TECHNOLOGY FOR FOOD INDUSTRY

La salubrità negli stabilimenti alimentari è una priorità da perseguire utilizzando le tecnologie di disinfezione più moderne. DEST ITALIA dispone di una vastissima gamma di attrezzature in acciaio inox per l'igiene industriale degli ambienti di lavoro e del personale addetto. Proponiamo quindi lavandini lavamani ad una o più postazioni, con comando a ginocchio o con fotocellula; stazioni d'igiene modulari con barra girevole di controllo accessi alle aree produttive; lavagrembiuli; armadietti spogliatoi e panche; armadi di stoccaggio materiali da pulizia; macchine lavastivali e lavasuole; sterilizzatori e cestelli per coltelli; accessori porta carta, sapone e disinfettanti; macchine lavacassette; scaffalature; scrivimpiedi; tavoli di svariate dimensioni e tipologie, con piani in polietilene alimentare; transpallet inox; vagonetti inox da 200 o 300lt. di vari modelli.

Healthiness in food factories is a priority to be pursued with the most modern disinfection technologies. DEST ITALIA offers a wide range of stainless steel equipment for industrial hygiene of the working area and the employed staff. We therefore propose handwashing basins with one or more stations, knee operated or with photocell control; modular hygiene stations with turnstile for control of access to the production areas; apron washing units; wardrobes and benches; storage lockers for cleaning materials; boots and soles washing machines; sterilizers and cages for knives; soap and paper dispensers; trays washing machines; shelves; cupboard with writing desk; working tables of different sizes and model, with food-grade polyethylene surface; stainless steel hand pallet trucks; trolleys of various capacities.



Lavelli lavamani a più postazioni,
con comando a ginocchio
Handwashing basins multi places, knee operated



Stazione modulare lavasuole
con turnella lavamani di controllo accessi
*Sole washing station
with hand disinfection turnstile unit*



Dest Italia

In collaborazione con / In partnership with:





Armadietti spogliatoi e panche
Wardrobes and benches



Telaio porta stivali
Boots storage stand



Stazione lavagrembiuli
Apron washing unit



Vagonetto inox lt.200
Stainless steel trolley cap.200lt.



Lavastivali industriale
Industrial boot washing unit



Dosatore sapone
Soap dispenser



Sterilizzatore porta coltelli
Knife sterilizer



Carrello porta cassette
Trolley for euroboxes



Transpallet
Handpallet truck

ACCESSORI, CARRUCOLE ED ATTREZZATURE DA TAGLIO

ACCESSORIES, HOOKS AND CUTTING TOOLS

DEST ITALIA propone una vasta gamma di attrezzature complementari per le industrie di macellazione e lavorazione carne. In primo luogo, carrucole a laccio per dissanguamento; svariati modelli di carrucole per guidovia in birotaia, tubo D2" o piattovia; storditori per abbattimento a mezzo elettroshock; bilancieri e giostre di appendimento; elevatori da vagonetti; carrelli porta carrucole, frattaglie, teste, salumi.

DEST ITALIA offers a wide range of complementary equipment for the slaughtering and meat processing industries. First of all, bleeding shackles; various models of pulleys for stainless steel bi-rail, tubular rail D2" or flat rail; pig stunners through electroshock; spreaders and hanging baskets; lifters for tubs; trolleys for pulley, offal, heads, sausages.



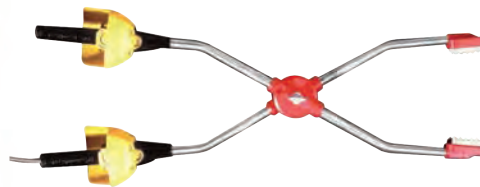
Elevatore vagonetti
Trolley lift-tipping device



Storditore suini a mezzo elettroshock
Pig stunner through electroshock



Carrucola per tubovia D2"
Sliding Eurohook



Pinze di stordimento
Stunning tongs



Spazzole per depilatrici
Dehauling scrapers



Carrucola per birotaia
Bi-Rail hook



DEST ITALIA propone anche altre attrezzature ed accessori indispensabili, come bracci di carico oleodinamici, pedane di carico a pantografo, bilance aeree e a pavimento con celle di carico, pozzetti e canaline inox di scarico acqua e reflui, segaossa industriali, divaricatori pneumatici.

DEST ITALIA moreover proposes many important equipment and accessories such as hydraulic loading arms, pantograph loading platforms, aerial and floor scales with load cells, stainless steel shafts and drain channels for liquid waste, industrial bone cutting machines, pneumatic retractors.



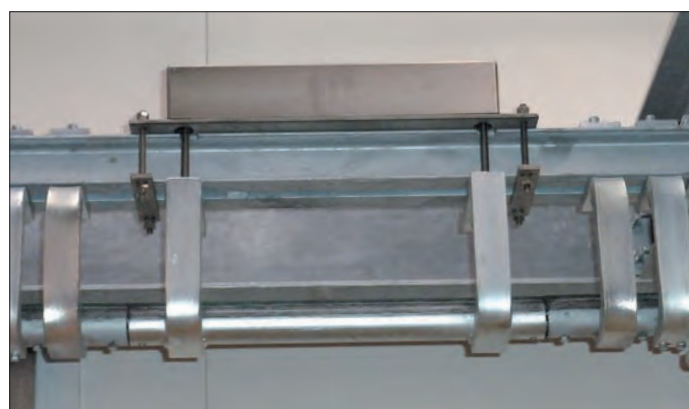
Canalina inox di drenaggio
Drain channel for slaughter waste



Pozzetto inox sifonato
Stainless steel draining shaft



Bilancia a pavimento con celle di carico
Floor scale with load cells



Bilancia aerea con celle di carico
Aerial scale with load cells



Braccio di carico
Loading arm

DEST ITALIA propone gli attrezzi da taglio **JARVIS U.S.A.**, che sono indispensabili per le operazioni di macellazione in linea, quali: cesoie oleodinamiche per zampe, seghe sterno, seghe mezzene di svariati modelli, sistema di taglio gentile con pompa del vuoto, seghe quarti e coltelli sgrassatori.

DEST ITALIA offers **JARVIS U.S.A.** cutting tools, which are indispensable for in-line slaughtering operations, such as: hydraulic shears for legs, sternum saws, various models of splitting saws, bung dropper with vacuum breathing system, quartering saws and degreasing knives.



Sega mezzene suini
Pig splitting saw in operation



IMPIANTI DI LAVORAZIONE SANGUE E SOTTOPRODOTTI

BLOOD AND BY-PRODUCTS PROCESSING SYSTEMS



Sistema di coagulazione e sterilizzazione del sangue animale
Blood coagulator and sterilization unit

La gestione dei sottoprodotti della macellazione è un problema complesso ed estremamente oneroso da risolvere. Ogni tipologia di scarto ha diverse metodologie di trattamento, per poter essere trasformato in un prodotto vendibile sul mercato. Il sangue prima di tutto, non può essere conferito tal quale all'impianto di depurazione, né ovviamente essere scaricato nella rete fognaria. DEST ITALIA costruisce da anni un sistema di coagulazione e sterilizzazione: il sangue animale viene sottoposto ad iniezioni di vapore saturo all'interno di un tubo a pressione, poi ne vengono separate le molecole solide da quelle liquide. La parte solida (circa il 30% del sangue fresco in entrata) viene essiccata e trasformata in una farina, mentre la parte liquida convogliata al depuratore.

DEST ITALIA fornisce tutta l'impiantistica necessaria alla raccolta e stoccaggio del sangue: vasche di dissanguamento in acciaio inox con grigliato in resina antisdrucchiolo, tubazioni di collegamento, pompe a membrane, cisterne in acciaio inox con agitatore (refrigerate e non) di svariati modelli e capacità di stoccaggio.

The management of slaughter by-products is a complex and extremely costly problem to solve. Each type of waste needs different treatment methods, in order to be transformed into a product to distribute on the market. The blood, first of all: it can't be collected as it is to the WWTP, nor can't be discharged into the sewage system. Since many years, DEST ITALIA projects and manufactures a coagulation and sterilization system: the animal blood is subjected to steam injections inside a pressure tube, then the solid molecules are separated from the liquid ones. The solid (about 30% of the fresh blood) is dried and transformed into a flour, the liquid part is instead conveyed to the depuration system of the abattoir.

DEST ITALIA supplies all the equipment necessary for the collection and storage of blood: stainless steel bleeding tubs with upper gridded in non-slip epoxy resin, connecting pipes, membrane pumps, stainless steel tanks with agitator (refrigerated or not) of various models and capacities.





Farina di sangue - Blood meal

Le trippe e gli organi interni dell'animale, derivati dalle operazioni di eviscerazione, se lavati e sterilizzati diventano un ottimo introito economico per il macello.

DEST ITALIA propone un vasta gamma di macchine centrifughe lavatrici, sbiancatrici e raffinatrici, in acciaio inox. Progetta e attrezza tutta la zona tripperia, compresi tavoli di raccolta e svuotamento del pacco intestinale, tramogge, elevatori per vagonetti, marne di varia tipologia e capacità.

The tripe and internal organs of the animal, result of the evisceration process, if washed and sterilized become an excellent economic income for the slaughterhouse.

DEST ITALIA offers a wide range of centrifugal washing, whitening and refining machines, stainless steel made.

The company designs and realizes the whole tripe processing area, including tables for collecting and emptying the intestinal parcel, hoppers, elevators for trolleys, tubs of various types and capacity.



Centrifuga lavatrippe
Centrifugal washing machine for tripe



Trippe sbiancate e lavate in centrifuga
Tripe washed and whitened inside centrifuging machine.

IMPIANTI DI LAVORAZIONE SANGUE E SOTTOPRODOTTI BLOOD AND BY-PRODUCTS PROCESSING SYSTEMS



Vasconi di raccolta ossa e grassi con scarico esterno
Tank for bones and fat collection with external output and truck loader

Tutte le parti dell'animale che vengono eliminate durante le fasi di macellazione e non destinate al consumo umano (corni, zampe, pelli, visceri, rumine), devono essere convogliate fuori dallo stabilimento in zone riservate di stoccaggio e lavorazione. DEST ITALIA propone sistemi di movimentazione a coclea di vario tipo (orizzontali, inclinate, verticali, bi-direzionali) e trasportatori pneumatici in grado di "sparare" il prodotto a notevoli distanze.

All parts of the animal that are eliminated during the slaughtering phases and can't be used for human consumption (horns, legs, skins, viscera, rumen), must be conveyed outside the abattoir to the dedicated stocking area.

DEST ITALIA proposes screw conveyor handling systems of various models (horizontal, inclined, vertical, bi-directional) and pneumatic blow guns able to shot the product at relevant distances.



Cannone pneumatico di sparo rumine
Pneumatic blow gun for rumen





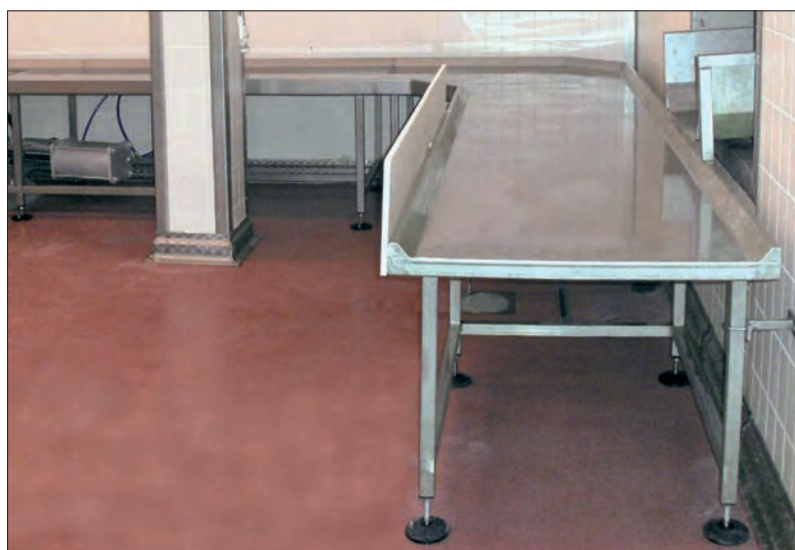
Impianto di trasformazione sottoprodotti della macellazione e produzione farine animali
Rendering and Meat Bone Meal production plant

DEST ITALIA fornisce anche gli impianti di cottura e trasformazione degli scarti di macellazione. Si tratta di linee complesse, di cui fanno parte numerosi macchinari, quali: vasconi di raccolta ossa e carcasse; frangiossa e tritatori; cuocitori a pressione (del tipo batch o continuo); coclee di movimentazione; pressa e mulino a martelli per produzione della farina di ossa; decanter e cisterne di raccolta grasso; condensatori ad aria e torri di abbattimento fumi; gruppo caldaia e di addolcimento dell'acqua.

DEST ITALIA also supplies Rendering and cooking plants for slaughtering by-products. Those systems are composed of many equipment, such as: bones and carcass collecting tanks; bone crushers and shredders; pressure cookers (batch model or continuous); handling screw conveyors; press and hammer mill for production of bone meal; decanter and fat collecting tank; air condensers and scrubbers; steam producer and water softener unit.



Cannone pneumatico di sparo visceri
Pneumatic blow gun for viscera



Tavolo di raccolta pacco intestinale
Collecting table for intestinal parcel

I NOSTRI MERCATI

OUR MARKETS



EUROPE

UK
FRANCE
FINLAND
ROMANIA
RUSSIA
LITHUANIA
SPAIN
BELGIUM
GERMANY
SWEDEN
BELARUS

AFRICA

ALGERIA
ETHIOPIA
SENEGAL
SOMALIA
KENYA
SOUTHAFRICA

ASIA

IRAQ
PAKISTAN
SEYCHELLES
MONGOLIA
CHINA
JAPAN
UZBEKISTAN

AMERICA

U.S.A.
URUGUAY
BRAZIL

Dest Italia

DEBONING & SLAUGHTERING TECHNOLOGIES

Dest Italia

DEBONING & SLAUGHTERING TECHNOLOGIES

Dati tecnici ed illustrazioni non impegnativi. Ci riserviamo il diritto di apportare modifiche costruttive in qualsiasi momento.
Technical data and illustrations are not binding. We reserve the right to make constructive changes at any time without notice.



DEST ITALIA S.r.l. - V.le A. Corassori n.54 - 41124 Modena - ITALY
Tel./Fax: +39 059 781014 - info@destitalia.it - www.destitalia.it

Dest Italia

DEBONING & SLAUGHTERING TECHNOLOGIES