



## MATADERO PORCINO



## MATADERO PORCINO

*Durante los años A.M.S MEAT SYSTEM, ha sido capaz de desarrollar productos tanto para mataderos comarcales, donde es vital buscar el rendimiento óptimo a un bajo coste, con equipos de fácil manejo y operatividad, como mataderos con un nivel tecnológico avanzado, para grandes producciones, donde lo importante es reducir al máximo la mano de obra. Todo esto aplicando la normativa vigente de cada país.*

*Por eso hemos desarrollado una gama de productos que se adaptan perfectamente a las necesidades de nuestros clientes. Estos productos abarcan las siguientes etapas del matadero:*

- *Aturdido: Tanto para choque eléctrico, mediante restrainer automático, o pinzas de aturrido, así como CO2 con distintos modelos para las distintas producciones.*
- *Escaldes: En tres versiones, dependiendo de la producción y preferencias del cliente, vertical, por inmersión o rotativo.*
- *Depilado: Se pueden preparar líneas desde los 20 c/h mediante una depiladora escaldadora, hasta los 400 c/h con una doble depiladora continua.*
- *Flageladoras: En sus distintas versiones, de limpieza o secado, horizontales o verticales, de 2, 3 o 4 ejes.*
- *Faenado: Todo tipo de plataformas, así como los elementos de corte.*
- *Transporte: Transportadores, elevadores para cambio de alturas, carrilería aérea, en los distintos formatos, tubular y birrail.*

## PIG'S SLAUGHTER HOUSE

*During the years A.M.S MEAT SYSTEM, it has been capable of developing products so much for regional slaughter houses, where it is vital to look for the ideal performance to a low cost, with equipments of easy managing and operability, as slaughter houses with a technological advanced nivel, for big productions, where the important thing is to reduce to the maximum the workforce. All that applying the in force regulation of every country.*

*Because of it we have developed a range of products that they adapt perfectly to the needs of our clients. These products include the following stages of the slaughter house:*

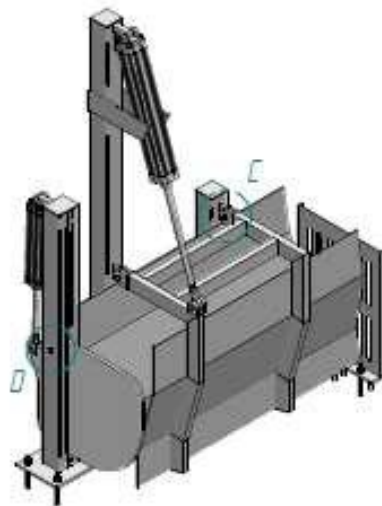
- *Stunned: So much for electrical shock, by means of restrainer automatic, or tweezers of stunned, as well as CO2 with different models for the different productions.*
- *Scald: In three versions, depending on the production and preferences of the client, vertical, for dip or rotary.*
- *Dehairing machine: lines can be prepared from the 20 c/h by means of a Dehairing/stunning machine, up to the 400 c/h with two dehairing machines continues.*
- *Whipping machine: In his different versions, of cleanliness or dried, horizontal or vertical, of 2, 3 or 4 axes.*
- *Slaughtered: All kinds of platforms, as well as the elements of court.*
- *Transport: Carriers, elevators for change of heights, carrilería air, in the different formats, tubular and birrail.*

## REFERENCIAS TECNOLOGICAS

- **MATADERO INDUSTRIAL MAYORAZCO DE JABUJO**  
Jabugo (España)  
Producción 150 c/h
- **MATADERO JAMON DE SALAMANCA**  
Salamanca (España)  
Producción 200 c/h
- **COMPLEJO AGROALIMENTARIO BEJAR**  
Bejar (España)  
Producción 240 c/h
- **EMBUTIDOS FERMIN**  
La Alberca (España)  
Producción 150 c/h
- **MATADERO AUÑON ESLAVA**  
Cardete (España)  
Producción 60 c/h
- **MATADERO FRIVALL**  
Villar de Olalla (España)  
Producción 200 c/h
- **MATADERO ZAO "SV-POVOLZHSKOE"**  
Togliatti (Rusia)  
Producción 120 c/h
- **MATADERO GORANIVIC**  
Montenegro (Montenegro)  
Producción 60 c/h
- **MATADERO OG TOOTMINE ELEKTRA AS**  
Rakvere (Estonia)  
Producción 60 c/h
- **MATADERO DE YVILEJNYE**  
Tiumen (Rusia)  
Producción 120 c/h

## ATURDIDO/STUNNING

A.M.S MEAT SYSTEM, está en constante avance tecnológico, es por eso por lo que en su gama de productos de aturdido, puede adaptarse a cualquier necesidad de nuestros clientes, produciendo equipos para bajas producciones y equipos para rendimientos elevados. De esta forma podemos encontrarnos con los siguientes equipos:

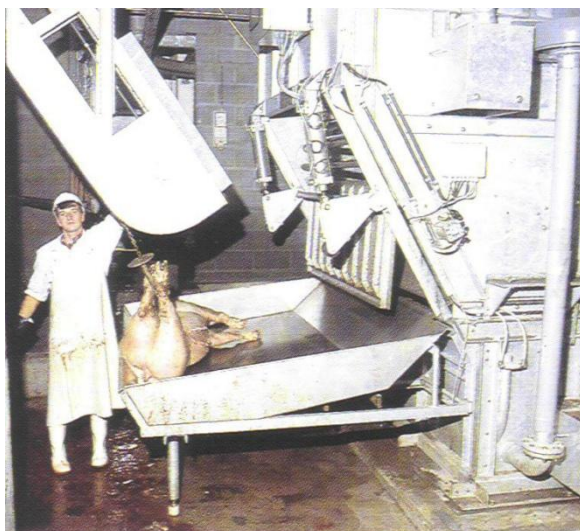


**BOX PARA ABATIMIENTO DE ANIMALES:** Equipo diseñado para mataderos con bajo rendimiento de sacrificio. Máquina de accionamiento neumático con control de aperturas y cierres de puertas controlados por los operarios. Se complementa con las pinzas de aturdimiento eléctrico.

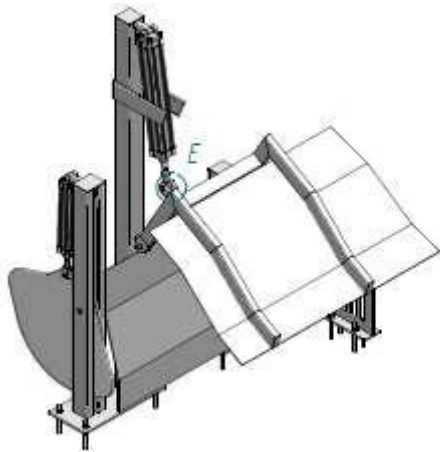
**RESTRAINER:** Tanto manual o automático, está preparado para mataderos con producciones que van desde los 100 c/h, hasta los 250 c/h. Su aturdimiento es eléctrico, y puede ser mediante pinzas de aturdimiento (Restrainer manual) o mediante un sistema de aturdimiento instalado en la propia máquina (Restrainer automático). Este último sistema va destinado para mataderos con altos rendimientos.



**CO2:** Su aturdimiento es mediante gas dióxido de carbono, el cual se encuentra en un foso. Los animales son introducidos en unas jaulas las cuales bajan hasta el foso a través de un sistema de cadena accionado eléctricamente. La jaula realiza un ciclo permaneciendo dentro del foso el tiempo necesario para que el animal acabe dormido. Dependiendo de la producción se colocarán más o menos jaulas.

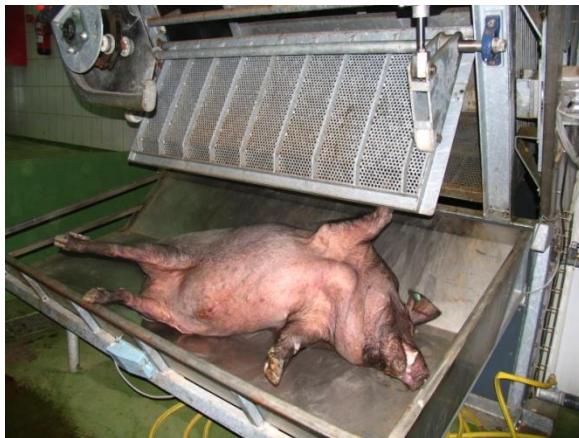


## ATURDIDO/STUNNING



*A.M.S MEAT SYSTEM, is in constant technological advance, is because of it for what in his range of products of stunned, one can adapt to any need of our clients, producing equipments for low productions and equipments for high performances. Of this form we can meet the following equipments:*

**BOX FOR DISCOURAGEMENT OF ANIMALS:** *Equipment designed for slaughter houses with low performance of sacrifice. Machine of pneumatic operation with control of openings and closings doors controlled by the operatives. It complements itself with the pinza of stunned electrically.*



**RESTRAINER:** *So much manual or automatic, it is prepared for slaughter houses by productions that go from the 100 c/h, up to the 250 c/h. His bewildered one is electrical, and can be by means of tweezers of stunned (manual Restrainer) or by means of a system of stunned installed in the own machine (Restrainer automático). The latter system is destined for slaughter houses by high performances.*



**CO2:** *His bewildered one is by means of gas carbon dioxide, which is in a pit. The animals are introduced in a few cages which go down up to the pit across a system of chain driven electrically. The cage realizes a cycle remaining inside the pit the necessary time in order that the animal finishes slept. Depending on the production they will place more or less jaulas.*

## ESCALDE/SCALDING

Una de las más importantes tareas dentro del proceso de matanza es el escaldado, ya que es fundamental para realizar un buen proceso de depilado. Para ello A.M.S MEAT SYSTEM, cuenta con los más rigurosos sistemas de control de temperatura, y desarrollando para nuestros clientes tres sistemas de escaldado:

**ESCALDE POR INMERSIÓN:** Consiste en una balsa de acero inoxidable cubierta de agua caliente, en el que el cerdo es sumergido el tiempo suficiente. El control de niveles y temperaturas puede ser manual o automático, dependiendo de las necesidades del cliente.



**ESCALDE ROTATIVO:** Consiste en una noria que gira dentro de una balsa de agua. Esta noria está dividida en sectores, en los cuales se depositan los animales ya desangrados. El tiempo es controlado automáticamente, al igual que los niveles de agua y el control de temperatura.



**ESCALDE VERTICAL:** El animal es escaldado mediante agua caliente, pero esta es distribuida a través de unos difusores colocados a lo largo del recorrido en diferentes alturas, con el fin de que los animales sean escaldados homogéneamente a lo largo del tiempo de permanencia dentro de la máquina. Todos los controles y niveles son controlados automáticamente, mediante programadores electrónicos.



## ESCALDE/SCALDING



One of the most important tasks inside the process of slaughter is the cautious one, since it is fundamental to realize a good process of depilated. For it A.M.S MEAT SYSTEM, account with the most rigorous systems of control of temperature, and developing for our clients three systems of scalded:

**SCALD FOR DIP:** It consists of a raft of stainless steel covered of warm water, in which the pork is immersed the sufficient time. The control of levels and temperatures can be manual or automatic, depending on the needs of the client.



**SCALD ROTARY:** It consists of a treadmill that turns inside a water raft. This treadmill is divided in sectors, in which the already drained animals settle. The time is controlled automatically, as the levels of water and the control of temperature.

**SCALD VERTICALLY:** The animal is scalded by means of warm, but this water is distributed across a few diffusers placed along the tour in different heights, in order which the animals are scalded homogeneously throughout the time of permanency inside the machine. All the controls and levels are controlled automatically, by means of electronic programmers.

## DEPILADO/DEHAIRING

De la mano van el proceso de escaldado y depilado, es por eso por lo A.M.S MEAT SYSTEM tiene equipos de depilado acorde con las prestaciones de sus escaldes. De este modo podemos encontrar los siguientes equipos:

### DEPILADORAS-ESCALDADORAS:

Máquinas compactas de fácil funcionamiento y gran versatilidad, adaptadas para pequeños mataderos con producciones pequeñas.



**DEPILADORA HORIZONTAL:** Máquina de un solo eje, perfecta para ir acompañado a escaldes rotativos o por inmersión. Se le puede acoplar tenedor de entrada en el caso de ir en pequeñas balsas de escalde. Para producciones superiores a los 100 c/h con escalde tanto por inmersión o rotativo, se incorporan dos peladoras a distintas alturas.



**DEPILADORA CONTINUA:** Máquina peladora de doble eje, con recorrido continuo, se utiliza tras la salida de un escalde vertical y para producciones superiores a los 120 c/h. Su producción puede llegar hasta los 400 c/h dependiendo del número de espirales del eje y el número de máquinas colocadas de forma continua. El arranque de los motores, así como las revoluciones de los mismos van controlados mediante variadores electrónicos de frecuencia

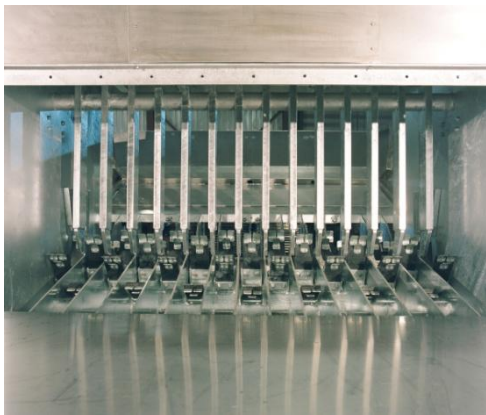


## DEPILADO/DEHAIRING

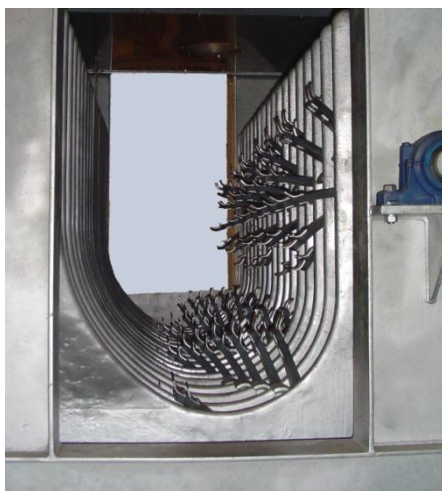


Of the hand they go the process of scalded and depilated, it is because of it for A.M.S MEAT SYSTEM has equipments of depilated chord with the presentations of his scald. Thus we can find the following equipments:

**DEHAIRING/SCALDING MACHINE::** compact Machines of easy functioning and great versatility, adapted for small slaughter houses with small productions.



**HORIZONTAL DEHAIRING MACHINE:** Machine with one axis, perfect to be accompanied to scald rotary or for dip. It is possible to connect him holder of entry in case of going in small rafts of scalds. For productions superior to the 100 c/h with scald so much for dip or rotary, two peelers join to different heights.



**CONTINUES DEHAIRING MACHINE:** Machine peeler of double axis, with constant tour, is in use after the exit of one scald vertically and for productions superior to the 120 c/h. His production can come even the 400 c/h depending on the number of spirals of the axis and the number of placed machines of form coniinua. The take-off of the engines, as well as the revolutions of the same ones are controlled mediantes electronic variators of frequency

## LIMPIEZA Y CHAMUSCADO/CLEANING AND SINSING

*Una vez terminado el proceso de depilado, es importante eliminar cualquier resto que pueda quedar de pelo, por lo que las líneas de limpieza y chamuscado son vital importancia al final de la zona sucia de una línea de matanza.*

*A.M.S MEAT SYSTEM, tiene una amplia gama de flageladoras tanto de secado como de limpieza, las cuales las podemos diferenciar por número de ejes y disposición. Combinándolas entre sí, podemos obtener los mejores resultados para la producción requerida.*



*Un complemento vital para estas líneas es el horno chamuscador, el cual queda los restos de pelo una vez pasado el animal por la primera flageladora de secado. Nuestro horno puede funcionar tanto con propano como con gas natural, y está preparado para que funcionen solo las columnas por donde pasa el animal. Un complemento ideal es utilizar un segundo horno como descontaminador al final de la línea.*



## LIMPIEZA Y CHAMUSCADO/CLEANING AND SINSING



*Once finished the process of depilated, it is important to eliminate any rest that could stay of hair, for what the lines of cleanliness and singed vital sound importance at the end of the dirty zone of a line of slaughter.*

*A.M.S MEAT SYSTEM, has a wide desire of flageladoras so much of dried like of cleanliness, which we them can differences for number of axes and disposition. Combining them between yes, we can obtain the best results for the needed production.*



*A vital complement for these lines is the oven chamuscador, which stays the remains of hair once spent the animal for the first flageladora of dried. Our oven can work both with propane and with natural gas, and is prepared in order that the columnas work only where the animal happens. An ideal complement is to use the second oven as descontaminador at the end of the line.*



## FAENADO/SLAUGHTER

*Para el desarrollo de las tareas de faenado, disponemos de una variedad de plataformas fijas y transportadores mecanizados para el transporte de vísceras, con los que los trabajos de inspección resultan mucho más eficaces.*

*Como apoyo a las labores de altura A.M.S MEAT SYSTEM, emplea plataformas fijas a lo largo de toda la zona de faenado, con distintos acabados de suelo, los cuales pueden ser:*

- RESINA EPOXI
- PLANCHA ANTIDESLIZANTE ACERO INOX
- PLANCHA ANTIDESLIZANTE ALUMINIO

*El colocarlas a distintas alturas, es por la diversidad de trabajos que existen en la zona de faenado, ya que no requiere la mismas necesidades las siguientes operaciones:*

- CULAR
- ESTERNON
- VISCERAS BLANCAS
- VISCERAS ROJAS
- MANTECAS
- ESQUINADO
- ETC

*Como apoyo a las tareas de faenado, desarrollamos e instalamos los distintos transportadores para el transporte de vísceras, así como sistemas de decomisado en caso de ser necesario. Para mataderos de pequeña producción ponemos a su disposición carrusel tanto para vísceras blancas como rojas.*



## FAENADO/SLAUGHTER



For the development of the tasks of slaughtered, we have a variety of fixed platforms and carriers mechanized for the transport of entrails, with which the works of inspection turn out to be much more effective.

As support to the labors of height A.M.S MEAT SYSTEM, it uses fixed platforms along the whole zone of slaughtered, with different ended of soil, which can be:

- RESIN EPOXI
- NON-SLIPPING PLATE I STEEL INOX
- NON-SLIPPING PLATE ALUMINIUM

To place them to different heights, it is for the diversity of works that exist in the zone of slaughtered, since it does not need the same needs the following operations:

- CULAR
- BREASTBONE
- ENTRAILS WHITE
- ENTRAILS RED
- LARDS
- FORMED A CORNER
- ETC

As support to the tasks of slaughtered, we develop and install the different carriers for the transport of entrails, as well as systems of seized in case of being necessary. For slaughter houses of small production we put to his disposition carrousel so much for white as red entrails.

## TRANSPORTE/TRANSPORT

*Hemos desarrollado una gran variedad de transporte con el fin de adaptarnos a todo tipo de mataderos y producciones.*

*De esta forma, podemos instalar transportadores mecanizados mediante cadena y accionado por motor-reductor planetario. Hemos optado por la opción del planetario, ya que nos proporciona unos altos pares de arrastre con unos consumos energéticos reducidos, con el fin de hacer nuestras instalaciones lo más sostenibles posibles.*



*Para instalaciones donde el transporte se realice de forma manual, podemos disponer de cualquier versión de carril instalado en la actualidad:*

- TUBULAR
- BIRRAIL ALUMINIO
- BIRRAIL INOXIDABLE



*Así como todos los elementos necesarios para realizar la instalación y poder soltear cualquier obstáculo dentro de la instalación.*

*En este capítulo introduciremos todos los elementos para la carga y descarga de camiones, para lo cual disponemos de:*

- ELEMENTOS DE PESAJE
- BRAZOS DE CONEXIÓN A CAMION
- BRAZOS HIDRAULICOS

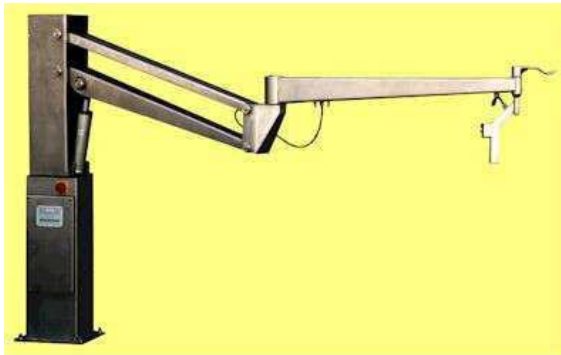


## TRANSPORTE/TRANSPORT



We have developed the great one of variety of transport in order to adapt to all kinds of slaughter houses and productions.

Of this form, we can install carriers mechanized by means of chain and driven by planetary engine - reducer. We have chosen for the option of the planetary one, since it provides a few high couples of dragging to us with a few energetic limited consumptions, in order to do our as sustainable as possible facilities.

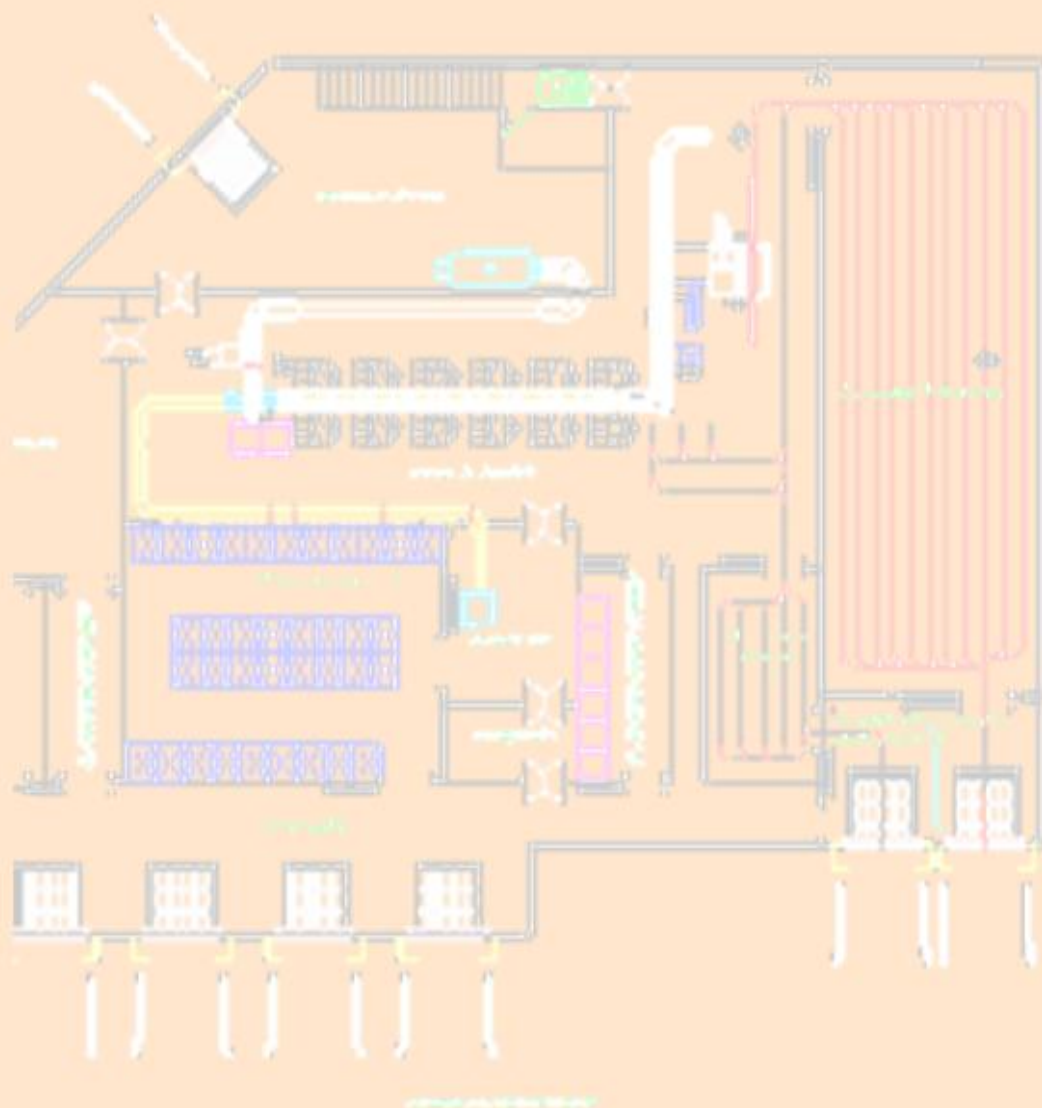


For facilities where the transport is realized of manual form, we can have any version of installed rail at present:

- TUBULAR
- BIRRAIL ALUMINIUM
- STAINLESS BIRRAIL

As well as all the necessary elements to realize the installation and power soltear any obstacle inside the installation. In this chapter we will introduce all the elements for the load and unload of trucks, for which we have of:

- PESAJE's ELEMENTS
- ARMS OF CONNECTION TO TRUCK
- HYDRAULIC ARMS



|      |               |
|------|---------------|
| Aut. | Exterior/Int. |
| Aut. | Exterior/Int. |
| Aut. | Exterior/Int. |
| Aut. | Exterior/Int. |
| Aut. | Exterior/Int. |
| Aut. | Exterior/Int. |
| Aut. | Exterior/Int. |
| Aut. | Exterior/Int. |
| Aut. | Exterior/Int. |
| Aut. | Exterior/Int. |

|                    |               |
|--------------------|---------------|
| Aut. exterior/Int. |               |
| Aut.               | Exterior/Int. |
| Aut.               | Exterior/Int. |
| Aut.               | Exterior/Int. |
| Aut.               | Exterior/Int. |

|                    |               |
|--------------------|---------------|
| Aut. exterior/Int. |               |
| Aut.               | Exterior/Int. |
| Aut.               | Exterior/Int. |
| Aut.               | Exterior/Int. |
| Aut.               | Exterior/Int. |
| Aut.               | Exterior/Int. |
| Aut.               | Exterior/Int. |
| Aut.               | Exterior/Int. |
| Aut.               | Exterior/Int. |
| Aut.               | Exterior/Int. |

|                    |               |
|--------------------|---------------|
| Aut. exterior/Int. |               |
| Aut.               | Exterior/Int. |
| Aut.               | Exterior/Int. |
| Aut.               | Exterior/Int. |
| Aut.               | Exterior/Int. |
| Aut.               | Exterior/Int. |
| Aut.               | Exterior/Int. |
| Aut.               | Exterior/Int. |
| Aut.               | Exterior/Int. |
| Aut.               | Exterior/Int. |

|                    |               |
|--------------------|---------------|
| Aut. exterior/Int. |               |
| Aut.               | Exterior/Int. |
| Aut.               | Exterior/Int. |
| Aut.               | Exterior/Int. |
| Aut.               | Exterior/Int. |
| Aut.               | Exterior/Int. |
| Aut.               | Exterior/Int. |
| Aut.               | Exterior/Int. |
| Aut.               | Exterior/Int. |
| Aut.               | Exterior/Int. |

**A.M.S. Ingeniería para la Industria Cárnica**  
**Centro Empresarial Rabanales**  
**C/ Andres Barrera s/n Oficina 5**  
**Poligono Industrial TECNOCORDOBA**  
**14014 Córdoba**  
**Telefono: 672 194087**  
**E.mail: correo@amsmeatsystem.es**  
**www.amsmeatsystem.es**