

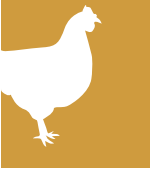


SLAUGHTERHOUSES
AND MEAT PROCESSING
PLANTS

ABATTOIRS ET ATELIERS
DE TRANSFORMATION
DES VIANDES

ENG - FRA

www.sinttecnologie.com

 WHO WE ARE / QUI NOUS SOMMES OUR ACTIVITY / NOTRE ACTIVITÉ	4
 SLAUGHTERHOUSES FOR CATTLE ABATTOIRS DE BOVINS	6
 SLAUGHTERHOUSES FOR PIGS ABATTOIRS DE PORCS	10
 SLAUGHTERHOUSES FOR SHEEP ABATTOIRS D'OVINS	14
 SLAUGHTERHOUSES FOR CHICKENS ABATTOIRS DE POULETS	16
 SLAUGHTERHOUSES FOR RABBITS ABATTOIRS DE LAPINS	22
 MEAT PROCESSING AND STORAGE ATELIER DE TRANSFORMATION ET STOCKAGE DE LA VIANDE	24
 RELATED INSTALLATIONS AND BY-PRODUCTS TREATMENT INSTALLATIONS CONNEXES ET TRAITEMENT DE SOUS-PRODUITS	26
 MODULAR PLANTS INSTALLATIONS MODULAIRES	28
COLLABORATIONS COLLABORATIONS	30

WHO WE ARE QUI NOUS SOMMES

PROFILE PROFIL

SINT Tecnologia S.r.l. was created in 1992 thanks to the desire of technicians highly specialized in the **manufacturing of installations for slaughtering and meat processing**. Its approach to the market has always followed a strategy aimed at satisfying all the clients' needs by offering them **personalized products** in full compliance with health and hygiene norms.

Depuis 1992 dans l'industrie alimentaire, **SINT Tecnologia S.r.l.** est présente grâce à la volonté des techniciens experts dans la **construction d'installations d'abattage et de transformation des viandes**. Depuis toujours l'approche du marché suit une stratégie apte à répondre aux besoins des clients, leur offrant des **produits complets et personnalisés** en accord avec les règles hygiéniques et sanitaires en vigueur.

MISSION

"We design customized solution, developing technological machines suitable to satisfy all your needs in terms of space, costs and ideas."

"Nous projetons des solutions personnalisés et développons des équipements technologiques pour répondre aux exigences de l'espace, des idées et des coûts."

OUR PECULIARITY PARTICULARITÉS

From 1992 onwards, SINT Tecnologia has developed, among its core competencies, some features which today are regarded as determining factors of the world market.

Made in Italy Our products are entirely designed, developed and made in our premises based in Monte San Martino (MC) Italy.

Safety Our plants are all developed according to current norms on food safety, health and hygiene.

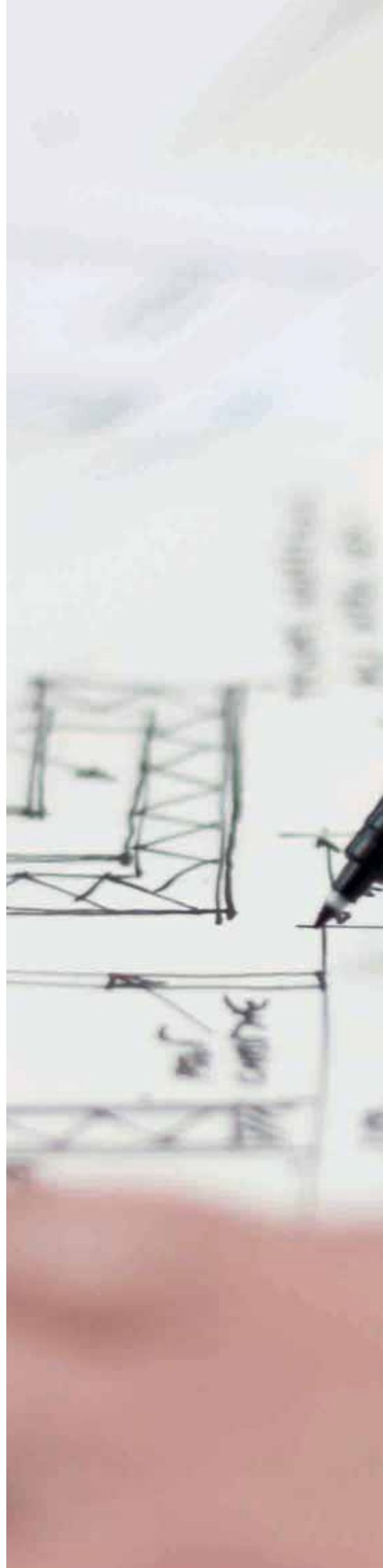
Sustainability Our company is very keen in developing its plants paying particular attention to solutions aimed at environmental protection.

Depuis 1992, SINT Tecnologia, parmi les compétences du secteur dans lequel œuvre, a acquis des caractéristiques considérées aujourd'hui comme les facteurs déterminantes sur le marché international:

Fabriqué en Italie Les produits SINT Tecnologia sont entièrement pensés, développés et créés dans notre usine située à Monte San Martino (MC) Italie.

Sécurité Toutes les installations sont projetées en accord avec les règles de sécurité alimentaire et hygiéniques-sanitaires en vigueur.

Soutenabilité SINT Tecnologia construit ses installations avec une attention particulière aux solutions pour la protection de l'environnement.





OUR ACTIVITY NOTRE ACTIVITÉ

SINT Technologie manufactures customized plants and equipment for slaughtering and meat processing in order to find a solution for any need of the customer.

The plants can be installed also in modules: versatile, complete and in compliance with the current health, hygiene and safety regulation.

We provide our clients with a complete assistance service: from the design to turnkey construction of the plant.

Sint Technologie relies on:

- Engineering office for designing
- Highly specialized technical staff as well as a workshop for the manufacturing of the machines and the equipment.
- A highly qualified engineer outsourcing team
- A close collaboration with companies specialized in the different areas
- A consulting net in the countries where we operate
- Commercial assistance to provide our clients with the best service.

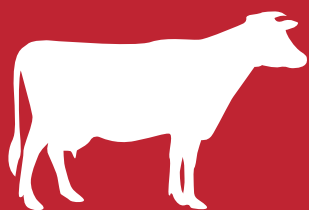
SINT Technologie développe des installations et des équipements pour l'abattage et la transformation de la viande sur mesure pour trouver une solution aux besoins du client.

Les installations peuvent être installés aussi sur des modules: polyvalents, complets et en accord avec les réglementations sanitaires et de sécurité.

Les techniciens SINT offrent aux clients un service complet: de la conception jusqu'à la construction de l'installation "clés en main".

Sint Technologie utilise:

- Un bureau d'ingénierie intérieur pour la conception des projets.
- Un personnel technique très spécialisé, avec un atelier pour la production de machines et d'équipements.
- Une équipe de techniciens qualifiés en "out sourcing"
- Une étroite coopération avec des entreprises spécialisées dans les différents domaines
- Un réseau de consultants dans différents pays de référence
- Assistance commercial pour offrir aux clients le meilleur service.



SLAUGHTERHOUSES FOR CATTLE ABATTOIRS DE BOVINS



Design, construction and installation of slaughterhouses for cattle, horses and camels. Built in accordance to the current health and hygiene regulation, to the law of animal welfare and, if necessary, to the strict Halal and Kosher regulations.

Our plants can be customized with several optional and in accordance to the needs of the customer as well as designed paying particular attention to the spaces optimisation. The 30-years' experience of our technical and sale staff assures the customer a project already designed in compliance with the requirements to get the health mark CE.

Conception, construction et installation d'abattoirs de bovins, chevaux et chameaux. Réalisés en respectant les normes d'hygiène, de santé et en conformité avec la loi sur le bien-être des animaux et, si nécessaire, avec les strictes réglementations Halal et Kashé.

Nos abattoirs peuvent être personnalisés avec plusieurs options supplémentaires et sur la base des exigences du client, ainsi que conçus avec une attention particulière pour l'optimisation de l'espace. Trente années d'expérience de notre équipe technico-commerciale assure également au client un projet déjà conçu conformément aux exigences pour l'obtention du marque CE de salubrité.



1



2



3



4

Main processing phases:

stunning, bleeding, skinning, evisceration, splitting, health inspection, storage, quartering and shipping.

Related processing phases:

storage and transfer of blood, storage of hocks and horns, storage and first processing of skins, tripe processing, offal processing, heads processing and weighing.

Slaughterhouse Capacity:

From 2-3 Heads/h up to 80 Heads/h

Phases principales de travail:

étourdissement, saignée, dépouillement, éviscération, division, inspection sanitaire, stockage, mise en quartier et livraison.

Traitements connexes:

stockage et transfert de sang, dépôt onglons et cornes, stockage et première transformation des peaux, traitement tripes, traitement abats, traitement têtes et pesage.

Capacité abattoirs:

De 2-3 têtes/h à 80 têtes/h

1. Pneumatic platform for pulley changing
Plate-forme pneumatique de changement de poulie

2. Halal ritual box
Box rituel Halal

3. Stunning trap
Trappe d'étourdissement

4. Slaughtering rail for cattle
Rail d'abattage bovins



5



6

5. Splitting phase
Phase de fente

6. Hydraulic big platform for skinning
Grande plate-forme hydraulique de
dépouillement

7. Detail of the slaughtering room
Détail de la salle d'abattage

8. Detail of the slaughtering room
Détail de la salle d'abattage

9. Platform for evisceration
Plate-forme d'éviscération



7



8



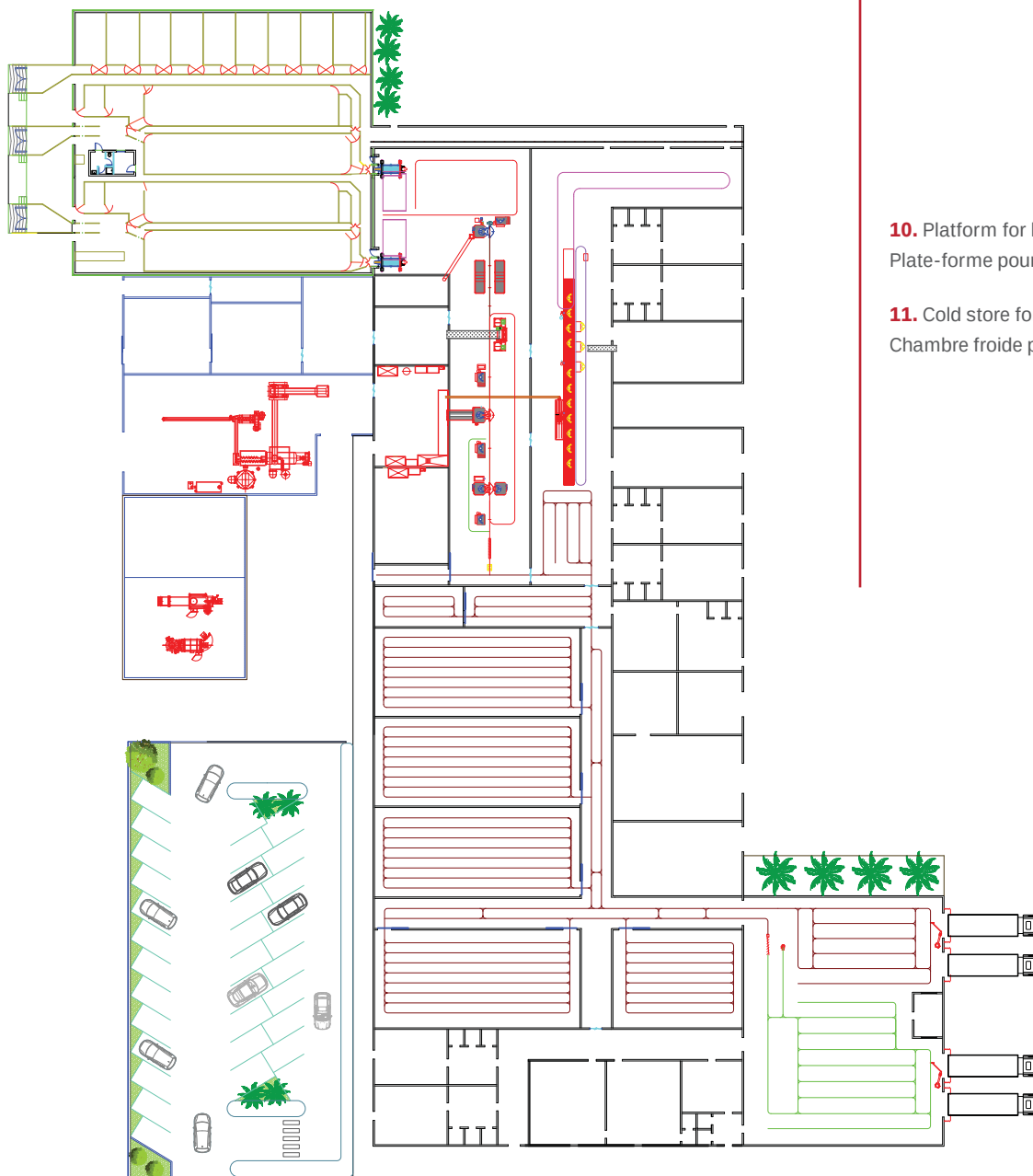
9



10

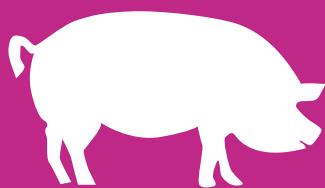


11



10. Platform for health inspection
Plate-forme pour l'inspection sanitaire

11. Cold store for quarters
Chambre froide pour les quartiers de bovins



SLAUGHTERHOUSES FOR PIGS ABATTOIRS DE PORCS



Design, construction and installation of slaughterhouses for pigs.
Built in accordance to the current health and hygiene regulation and to the law of animal welfare.

Our plants can be customized with several optional and in accordance to the needs of the customer as well as designed paying particular attention to the spaces optimisation. The 30-years' experience of our technical and sale staff assures the customer a project already designed in compliance with the requirements to get the health mark CE.

Conception, construction et installation d'abattoirs de porcs. Réalisés en respectant les normes d'hygiène, de santé et en conformité avec la loi sur le bien-être des animaux.

Nos abattoirs peuvent être personnalisés avec plusieurs options supplémentaires et sur la base des exigences du client, ainsi que conçus avec une attention particulière pour l'optimisation de l'espace. Trente années d'expérience de notre équipe technico-commerciale assure également au client un projet déjà conçu conformément aux exigences pour l'obtention du marque CE de salubrité.



Main processing phases:

stunning, bleeding, scalding, dehairing, flaming, evisceration, splitting, health inspection, storage and shipping.

Related processing phases:

storage and transfer of blood, storage of hair, tripe processing, offal processing and weighing.

Slaughterhouse Capacity:

From 20 Heads/h up to 120 Heads/h

Phases principales de travail:

étourdissement, saignée, échaudage, épilation, flammage, éviscération, division, inspection sanitaire, stockage et livraison.

Traitements connexes:

stockage et transfert de sang, dépôt soies, traitement tripes, traitement abats et pesage.

Capacité abattoirs:

De 20 têtes /h à 120 têtes /h

1. Detail of the slaughtering room
Détail de la salle d'abattage

2. Stunning trap and bleeding roller
Trappe d'étourdissement et rouleaux de saignée

3. Dehairing machine
Machine à épiler

4. Belt conveyor for bleeding
Transporteur à bandes de saignée



5. Half-carasses shower
Douche demi-carasses

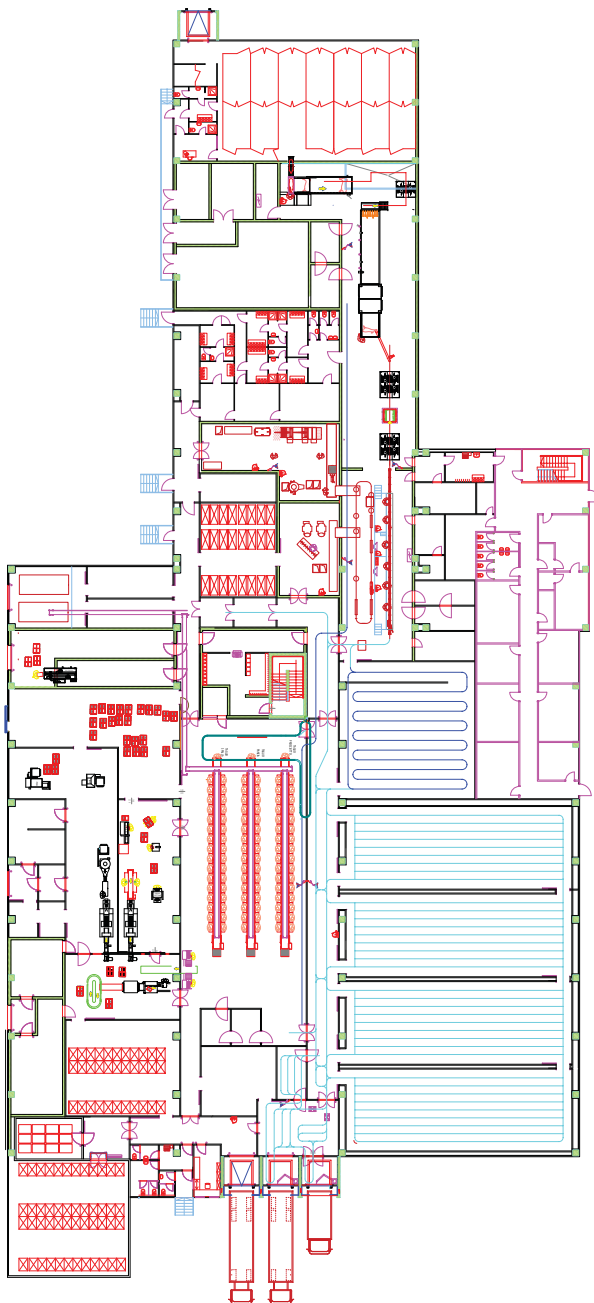
6. Scalding tank with paddle wheel
Echaudoir avec avancement Rotor

7. Sanitary chain
Convoyeur sanitaire

8. Splitting phase
Phase de fente

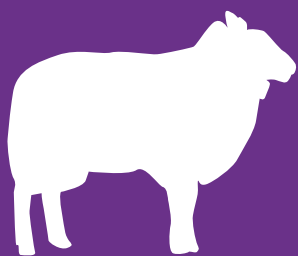
9. Combined scalding- dehairing machine
Épileuse-échaudeuse combinée





10. Stationing phase
Phase de stationnement

11. Detail of slaughtering room
Détail de la salle d'abattage



SLAUGHTERHOUSES FOR SHEEP ABATTOIRS D'OVINS



Design, construction and installation of slaughterhouses for sheep, goats and cervidae. Built in accordance to the current health and hygiene regulation, to the law of animal welfare and, if necessary, to the strict Halal and Kosher regulations.

Our plants can be customized with several optional and in accordance to the needs of the customer as well as designed paying particular attention to the spaces optimisation. The 30-years' experience of our technical and sale staff assures the customer a project already designed in compliance with the requirements to get the health mark CE.

Conception, construction et installation d'abattoirs de caprins, ovins et cervidés. Réalisés en respectant les normes d'hygiène, de santé et en conformité avec la loi sur le bien-être des animaux et, si nécessaire, avec les strictes réglementations Halal et Kasher.

Nos abattoirs peuvent être personnalisés avec plusieurs options supplémentaires et sur la base des exigences du client, ainsi que conçus avec une attention particulière pour l'optimisation de l'espace. Trente années d'expérience de notre équipe technico-commerciale assure également au client un projet déjà conçu conformément aux exigences pour l'obtention du marque CE de salubrité.



Main processing phases:

stunning, bleeding, skinning, evisceration, splitting, health inspection, storage and shipping.

Related processing phases:

storage and transfer of blood, storage of hocks and horns, storage of skins, tripe processing, offal processing and weighing.

Slaughterhouse Capacity:

From 20 Heads/h up to 300 Heads/h

Phases principales de travail:

étourdissement, saignée, dépouillement, éviscération, division, inspection sanitaire, stockage et livraison.

Traitements connexes:

stockage et transfert de sang, dépôt onglons et cornes, stockage des peaux, traitement tripes, traitement abats et pesage.

Capacité abattoirs:

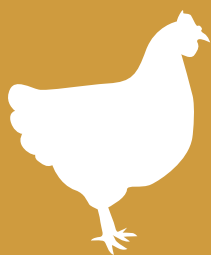
De 20 têtes /h à 300 têtes /h

1. Bleeding rail
Rail de saignée

2. Skinning machine for sheep
Dépouilleuse ovins

3. Processing platform for sheep
Plate-forme de travail por les ovins

4. Slaughtering conveyor for sheep
Convoyeur d'abattage pour les ovins



INDUSTRIAL SLAUGHTERHOUSES FOR CHICKENS ABATTOIRS INDUSTRIELS DE POULETS



Design, construction and installation of slaughterhouses for poultry.

Built in accordance to the current health and hygiene regulation, to the law of animal welfare and, if necessary, to the strict Halal and Kosher regulations.

Our plants can be customized with several optional and in accordance to the needs of the customer as well as designed paying particular attention to the spaces optimisation. The 30-years' experience of our technical and sale staff assures the customer a project already designed in compliance with the requirements to get the health mark CE.

Conception, construction et installation d'abattoirs de volailles. Réalisés en respectant les normes d'hygiène, de santé et en conformité avec la loi sur le bien-être des animaux et, si nécessaire, avec les strictes réglementations Halal et Kasher.

Nos abattoirs peuvent être personnalisés avec plusieurs options supplémentaires et sur la base des exigences du client, ainsi que conçus avec une attention particulière pour l'optimisation de l'espace. Trente années d'expérience de notre équipe technico-commerciale assure également au client un projet déjà conçu conformément aux exigences pour l'obtention du marque CE de salubrité.



Main processing phases:

hanging, stunning, bleeding, scalding, plucking, finishing, evisceration, storage, put into boxes and shipping.

Related processing phases:

storage and transfer of blood, storage of feather, storage of entrails.

Slaughterhouse Capacity:

From 40 Heads/h up to 4000 Heads/h

Phases principales de travail:

accrochage, étourdissement, saignée, échaudage, plumaison, finition, éviscération, stockage, mise en boîtes et livraison.

Traitements connexes:

stockage et transfert de sang, dépôt plumes, stockage des viscères.

Capacité abattoirs:

De 40 têtes /h à 4000 têtes /h

1. Electrical stunner
Etourdisseur électrique

2. Scalding tank
Echaudoir

3. Plucking area
Zone de plumaison

4. Finishing machine
Finisseuse



5. Detail of automatic evisceration
Détail d'éviscération automatique



6. Contrarotating plucking machine
Plumeuse controrotative

7. Evisceration tank
Bac d'éviscération



8. Unhooking from the slaughtering conveyor
Decrochement du convoyeur d'abattage

9. Vacuum system for entrails
Installation du vide pour visceres

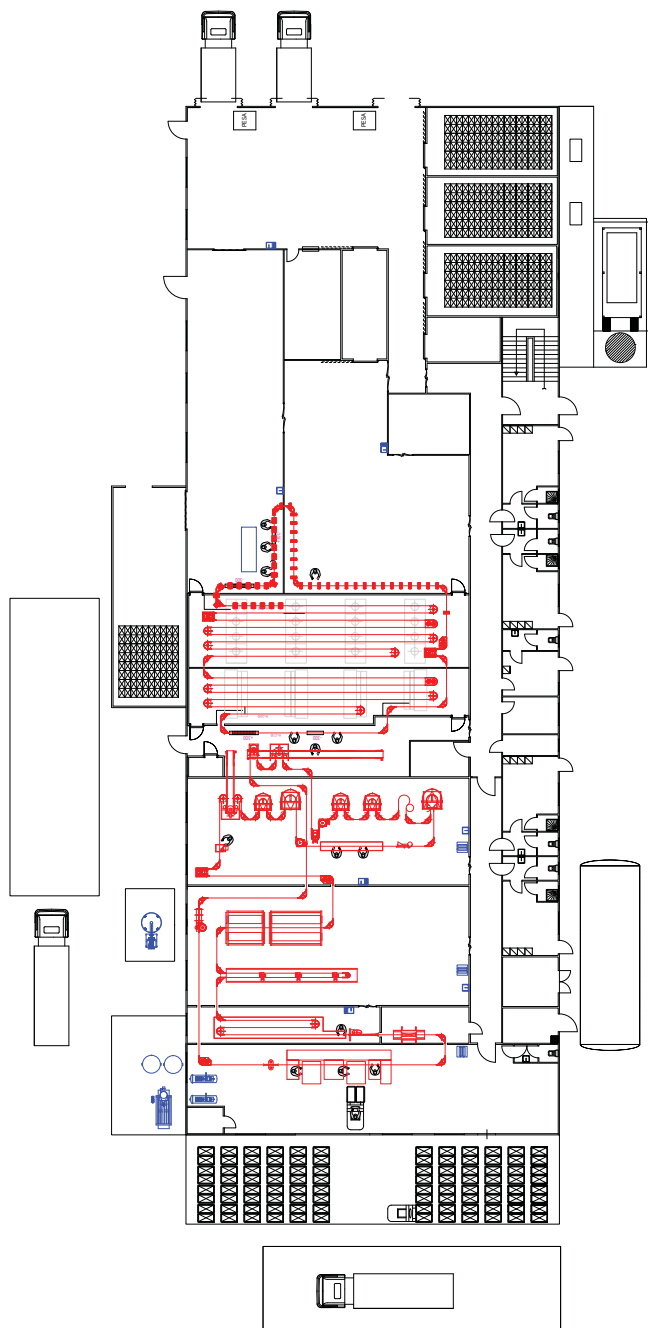




10

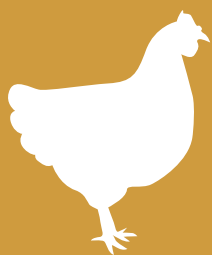


10

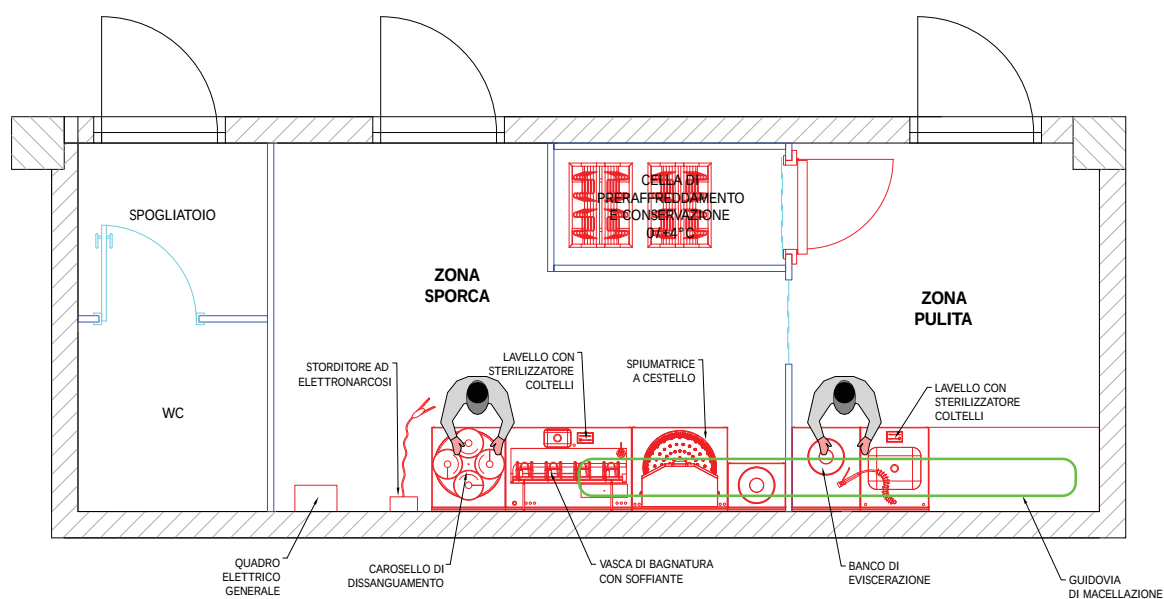


10. Pre-cooling trolley
Chariot de pré-refroidissement

11. Conveyor for pre-cooling tunnel
Convoyeur pour tunnel de
pré-refroidissement



ARTISANAL SLAUGHTERHOUSES FOR CHICKENS ABATTOIRS ARTISANAUX DE POULETS





1. Detail of the dirty area
Détail zone sale

2. Detail of the dirty area
Détail zone sale

3. Basket plucking machine
Plumeuse rotative

4. Unhooking phase
Phase de décrochement

5. Pre-cooling trolley
Chariot de pre-refroidissement

6. Detail of the clean area
Détail zone propre





SLAUGHTERHOUSES FOR RABBITS ABATTOIRS DE LAPINS



Design, construction and installation of slaughterhouses for rabbits and lagomorphs. Built in accordance to the current health and hygiene regulation and to the law of animal welfare.

Our plants can be customized with several optional and in accordance to the needs of the customer as well as designed paying particular attention to the spaces optimisation. The 30-years' experience of our technical and sale staff assures the customer a project already designed in compliance with the requirements to get the health mark CE.

Conception, construction et installation d'abattoirs de lapins et lagomorphes. Réalisés en respectant les normes d'hygiène, de santé et en conformité avec la loi sur le bien-être des animaux.

Nos abattoirs peuvent être personnalisés avec plusieurs options supplémentaires et sur la base des exigences du client, ainsi que conçus avec une attention particulière pour l'optimisation de l'espace. Trente années d'expérience de notre équipe technico-commerciale assure également au client un projet déjà conçu conformément aux exigences pour l'obtention du marque CE de salubrité.



1. Preparation phase for skinning
Phase de préparation au dépouillage

2. Packing in boxes
Mise en boîtes

3. Conveyer for pre-cooling tunnel
Convoyeur pour le tunnel de pré-refroidissement

Main processing phases:

hanging, stunning, bleeding, skinning, legs cutting, evisceration, storage, put into boxes and shipping.

Related processing phases: storage and transfer of blood, storage of skins, storage of entrails.

Slaughterhouse Capacity:

From 40 Heads/h up to 1000 Heads/h

Phases principales de travail:

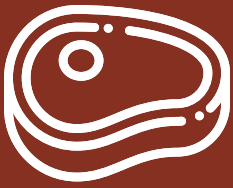
accrochage, étourdissement, saignée, dépouillement, coupe de pattes, éviscération, stockage, mise en boîtes et livraison.

Traitements connexes:

stockage et transfert de sang, stockage peaux, stockage viscères.

Capacité abattoirs:

De 40 têtes /h à 1000 têtes /h



MEAT PROCESSING AND STORAGE ATELIER DE TRANSFORMATION ET STOCKAGE DE LA VIANDE



Design, construction and installation of meat processing and storage plants for both white and red meat. Built in accordance to the current health and hygiene regulation.

Our plants can be customized with several optional and in accordance to the needs of the customer as well as designed paying particular attention to the spaces optimisation. The 30-years' experience of our technical and sale staff assures the customer a project already designed in compliance with the requirements to get the health mark CE.

Conception, construction et installation d'atelier de travail, stockage et transformation de la viande rouge et blanche. Réalisés en respectant les normes d'hygiène et de santé.

Nos installations peuvent être personnalisés avec plusieurs options supplémentaires et sur la base des exigences du client, ainsi que conçus avec une attention particulière pour l'optimisation de l'espace. Trente années d'expérience de notre équipe technico-commerciale assure également au client un projet déjà conçu conformément aux exigences pour l'obtention du marque CE de salubrité.



1. Hydraulic loading arm
Bras de chargement hydraulique

2. Stainless steel bi-rail
Bi-rail en acier inox

3. Cold store for storage with rail
Chambre froide de stockage avec rail

4. Continuous level variator
Variateur de niveau en continu

5. Deboning room
Salle de désossage





RELATED INSTALLATIONS AND BY-PRODUCTS TREATMENT INSTALLATIONS CONNEXES ET TRAITEMENT DE SOUS-PRODUITS



Design, construction and installation of treatment plants for solid and liquid by-products. Built in accordance to the current health and hygiene regulation.

Our plants can be customized with several optional and in accordance to the needs of the customer as well as designed paying particular attention to the spaces optimisation.

Conception, construction et installation de traitement de sous-produits solides et liquides. Réalisés en respectant les normes d'hygiène et de santé.

Nos abattoirs peuvent être personnalisés avec plusieurs options supplémentaires et sur la base des exigences du client, ainsi que conçus avec une attention particulière pour l'optimisation de l'espace.



1. Incenerator
Incinérateur

2. Pasteurizer for slaughter by-products
Pasteurisateur sous-produits d'abattage

3. Refrigeration units
Unités frigorifiques

4. Biological water treatment
Traitement biologique des eaux usées

5. Treatment plant for slaughter by-products
Installation pour le traitement de sous-produits d'abattage





MODULAR PLANTS INSTALLATIONS MODULAIRES



Modular plants prefabricated and ready to use for the processing and slaughtering of white and red meat.

Built in accordance to the current health and hygiene regulation, as well as designed paying particular attention to the spaces optimization. They are particularly suitable for farms or small and medium-sized companies that want to enhance their product in a safe and scalable way over time.

Our modular plants can be customized with several and in accordance to the needs of the customer: it is possible in fact to couple them with other modules or existing buildings in order to get the health mark CE, to increase the storage, the productivity or to diversify the production.

The many options available for the exterior finishing allow our modular plants to be in compliance with the Environmental Impact Assessment (EIA).

Installations modulaires préfabriquées et prêtes à l'emploi pour l'abattage des viande rouges et blanches.

Réalisées respectant les normes d'hygiène et de santé et conçues avec une attention particulière pour l'optimisation de l'espace. Ils sont idéals pour les entreprises agricoles ou les agro-tourismes de dimensions petites ou moyennes qui veulent valoriser leurs produits en toute sécurité et moduler leur production au fil du temps.

Nos installations modulaires peuvent être personnalisées avec plusieurs options supplémentaires et sur la base des exigences du client: il est possible, en fait, de les ajouter à des autres modules ou à des bâtiments déjà existants au fin d'obtenir la marque CE de salubrité, d'augmenter le stockage, la productivité ou pour diversifier la production.

Les nombreuses possibilités qu'on peut choisir pour le revêtement extérieur permettent en outre de rendre nos installations modulaires compatibles avec l'évaluation d'impact environnemental.



1



2



3

1. Inside of the module for poultry slaughtering
Intérieur du module pour l'abattage de volaille

2. Inside of the module for pigs slaughtering
Intérieur du module pour l'abattage de porcs

3. Inside of the module for meat processing
Intérieur du module pour la transformation de la viande

4. Inside of the module for cattle slaughtering
Intérieur du module pour l'abattage de bovins

5. Exterior of the module for cattle slaughtering
Extérieur du module pour l'abattage de bovins



4



5

COLLABORATIONS



For several years SINT TECNOLOGIE S.r.l. is a partner of SELF GLOBE, a young, modern and dynamic company that manages its commercial activities trying to satisfy, in the best way possible, every request coming from Italy and other Countries.

SELF GLOBE operates as Coordinator and unique interlocutor for supply chain projects and country projects. The team consists of professional technicians and commercial figures who have developed ideas and services capable of meeting the needs of businesses, individual customers and institutions that believe in sustainable rural development and the creation of agri-food chains.

Depuis plusieurs années, SINT TECNOLOGIE S.r.l. est partner de SELF GLOBE, une entreprise jeune, moderne et dynamique, dont il gère les activités commerciales en essayant de satisfaire au mieux les demandes venant d'Italie et du monde.

SELF GLOBE agit en tant que Coordinateur et interlocuteur unique pour les projets de chaîne de valeur et les projets pays. L'équipe est composée de techniciens professionnels et de figures commerciales compétentes qui ont développé des idées et des services capables de répondre aux besoins des entreprises, des clients individuels et des institutions qui croient au développement rural durable et à la création de chaînes agroalimentaires intégrées.



www.selfglobe.com

**WHERE WE ARE
OÙ NOUS SOMMES**



SINT Tecnologie S.r.l.

Loc. Molino, scn

62020 MONTE SAN MARTINO (MC) - ITALY

Tel.: +39 0733 660132

Fax : +39 0733 660458

info@sinttecnologie.com

www.sinttecnologie.com



SINT Tecnologie S.r.l.

Loc. Molino, scn

62020 MONTE SAN MARTINO (MC) - ITALY

Tel.: +39 0733 660132

Fax : +39 0733 660458

info@sinttecnologie.com

www.sinttecnologie.com

