

ET İŞLEME MASALARI

Et parçalama masası kemikli ve kemiksiz et ayrımının yapıldığı tezgahlardır. Tezgahlar gıdaya uyumlu beyaz polietilen malzemeden, şasesi AISI 304 kalite paslanmaz çelikten imalatı yapılır.

Tezgahlar, kullanım sonrası çıkartılıp temizlenmeye uygun şekilde imal edilir. İsteğe göre, işlenen ürün masa üzerindeki haznelere aktarılır. Kasa yerleşimine uygun ızgaralı raf sistemi mevcuttur. Tezgahların yüksekliği ayarlanabilir olarak tasarlanmaktadır.

DEBONING TABLES

Meat and the bones are separated from each other on these tables. Made of polyethylene material and AISI 304 quality stainless steel. Tables are designed for easy and quick cleaning.

Different size of holes, can be located on the tables depending on the place of the plastic cases where meat is stored under the table. Height of the table is adjustable.



- Yüksekliği ve boyutları ayarlanabilir.
- Kapasite kasap sayısına göre belirnebilir.
- Ergonomik tasarımı sayesinde hızlı çalışma imkanı sağlar.

- Height and dimensions are adjustable.
- Number of butchers determines the capacity.
- Provide quick and easy working ability. Because of the ergonomic design.



"hijyenik ve sağlıklı **HELAL** kesim için modern tesisler kuruyoruz."

Establishes hygienic and modern facilities for **HALAL Slaughter**

C E M S A N

CEMSAN deneyimi ve yetkinliği ile sayısız yılı geride bırakan geleneksel bir firmadır. 25 yıldan daha fazla süredir, Ankara'daki uzmanlarımız tarafından kurulan ve devreye alınan Türkiye çapında 450'den fazla, dünya çapında 50'den fazla en modern Entegre Et tesisi tasarlamış, geliştirmiş ve üretmiştir.

Dünyanın her yerinden memnun müşterilerimiz, CEMSAN Makina'nın mesleki (profesyonel) bilgisine, yenilikleri geliştirmedeki kapasitesine, üretim kalitesine ve satış sonrası kusursuz hizmetine güvenmektedirler.

Dünya pazarındaki varlığı ve deneyimleri, CEMSAN'ın dünya çapında küçük ve büyük et işleme tesislerinin özel gereksinimlerini karşılamaından kaynaklanmaktadır. CEMSAN özelleştirilmiş ve çok yönlü mezbaha teknolojisinde uzman çözüm ortağınızdır.

CEMSAN, büyüklüğü ne olursa olsun, kasaplar ve kesimhaneler için tam bir ürün hattı sağlar. CEMSAN sistemleri endüstriyel güvenliğin yanı sıra hayvanların hijyen ve korunması ve işyeri ergonomisi için kapsamlı kalite standartlarına uygundur.

CEMSAN yüksek kalitede üretim, yenilik, uygulama programlarında sağlam bir planlama anlamına gelir. Bireysel tercihler ve müşterilerimizin ihtiyaçları bizim birinci önceliğimizdir. Dünyanın her yerinden müşteriler, bu tam hizmet yaklaşımından memnundur.

MÜŞTERİ MEMNUNİYETİ İÇİN ETKİN ÇÖZÜMLER

CEMSAN; sığır, deve ve koyun için padok, kesim, et işleme, depolama, soğutma odaları ve taşıma sistemleri gibi en modern kesim ve entegre et işleme tesislerini tedarik eder. Üretimlerimizde hijyene, ergonomiye, güvenliğe, kaliteye, hayvan sağlığına ve kasap sağlığına son derece önem veririz.

CEMSAN Mezbahane Sistemleri, entegre et tesisi projelendirmede, üretim, montaj ve satış sonrası hizmetlerde en yüksek standartları karşılamaktadır. Müşterilerimizin rekabet güçleri, verimliliğimizi garanti etmektedir: Her tesis, insan ve sermaye kaynaklarının en iyi şekilde kullanılması için optimize edilmiştir. İşbirliği ile gelişen deneyim: CEMSAN, Ar-Ge Departmanı ve müşterilerimizle yoğun iletişimle beraber yenilikçi sistem çözümlerine en yeni bilimsel teknolojileri aktarmak için işbirliğini geliştirmektedir.

C E M S A N
Mezbahane Sistemleri

Genel Müdürlük - Head Office:
Mustafa Kemal Mah. 2128. Sk.
No: 19/5 Çankaya-Ankara/Türkiye
T: +90 312 354 40 92

Fabrika - Factory:
Saray Mah. Keresteciler San. Sit.
24. Sk. No: 13 Kazan-Ankara/Türkiye
T: +90 312 815 13 28-29
F: +90 312 815 11 80

CEMSAN is a rooted company having many years undergone with great experiences and efficiency. For more than 25 years, we have been designing and producing modern Integrated Meat facilities more than 450 in Turkey and more than 50 all over the world assembled and commissioned by our experts in Ankara.

Our customers from all over the world are satisfied and rely on professional knowledge, capacity for developing the innovations, production quality and excellent after-sales services of CEMSAN Machine.

Its presence and experience of CEMSAN in the world market stems from meeting the special needs of small and large meat processing facilities worldwide. CEMSAN is an expert solution partner of yours with a customized and multi-directional slaughterhouse technology.

Whatever it's size is, CEMSAN provides a product line for the butchers and slaughterhouses. In addition to the industrial security, CEMSAN systems are also in compliance with the hygiene and protection of the animals and comprehensive quality standards for the business ergonomic.

CEMSAN means high quality production, innovation, a robust planning in the implementation programs. Individual preferences and customer needs are our first priority. Customers from all over the world are satisfied with this full service approach.

EFFECTIVE SOLUTIONS FOR CUSTOMER SATISFACTION

CEMSAN supplies the most modern slaughter and integrated meat processing facilities with paddock, slaughter, meat processing, storage, refrigerator rooms and carriage systems for cattle, camel and sheep. We give importance to hygiene, ergonomics, safety, quality, animal health and butcher health at our company.

CEMSAN meets the highest standards in projecting, production, installation and post-sales service of the integrated meat facilities. The competition power of our customers warrants our productivity: Each facility is optimized for using the human and capital resources in the best way. Experience developing with cooperation: CEMSAN develops the cooperation to transfer the latest scientific technologies to the innovative system solutions through its R&D Department and intensive communication with the customers.



cemsan@cemsanmakina.com
www.cemsanmakina.com

ET PARÇALAMA KONVEYÖRÜ VE TEZGAHLARI

DEBONING CONVEYOR AND TABLES



www.cemsanmakina.com



ET PARÇALAMA HATTI

Maliyetten tasarruf, hızlı ve ergonomik taşıma için tercih edilen konveyörler çalışma tezgahlarıyla birleştirilerek kırmızı et, beyaz et ve diğer sektörlerde devamlı aktarım sağlayarak ileri işleme yardımcı olmaktadır. İstenilen uzaklıktaki mesafelere L,S ve Z açıldaki konveyörlerle etin veya herhangi ağırlıktaki bir ürünün iletilmesi sağlanır. Hatlar gıda sektörüne yönelik olarak tamamen paslanmaz malzemeden yapılmasından dolayı sağlığa uygun ve temizlik açısından elverişlidir.

Et parçalama hatlarındaki konveyör bantlar, kullanılacak ortama göre seçilebilir. İşleme hatlarında invertör ve varyatör yardımıyla hız ayarlamaları isteğe göre sağlanabilir. Fonksiyonellik ve güçlü mukavemet yapısı sayesinde çok ağır ürünlerin taşınmasında kullanılabilir.

Bandın çıkarılıp takılabilir olarak üretilmesi, hatalı kullanım sonucu oluşabilecek hasar durumlarında hasarlı kısmın kısa sürede değiştirilip tamir edilerek zamandan tasarruf edilmesini sağlamaktadır.

Her bir personel için ayrı dizayn edilen ve Özel Türk Gıda Kodeksi'ne uygun olarak üretilen polietilen üst tablalar rahat çalışma alanları sağlar. 4 kişiden başlanıp istenilen miktarda çoğaltma yapılarak üretilebilir.

Yenmeyen kısımların ayrılması için özel hazneler bulunmakta ve konumları isteğe göre ayarlanmaktadır. Ayrıca taşınacak malzemelerin düşmesi ihtimalini bertaraf etmek için paslanmaz çelik kenar korkuluklar kullanılmaktadır. Tercihe bağlı olarak farklı tiplerde taşıma arabaları kullanılabilir.



DEBONING LINE

The conveyors, preferred for cost efficiency, fast and ergonomic transportation are combined with the work benches and help further processing of the red meat, white meat and other sectors. With the help of L, S and Z angled conveyors, the meat or product of any weight is placed at the desired distance. As the lines are made of stainless material in the food sector, these are suitable for health and easy to clean.

The conveyor bands to be used for deboning the meat may be selected basing on the atmosphere. With the help of invertor and variator at the processing lines, the speed is adjusted as needed. Thanks to its functionality and strong resistance, it can be used for the transportation of very heavy products.

As the band is possible to remove and assemble, it is possible to replace the damaged parts and repair the band, therefore it saves time to an important extent.

The polyethylene upper layers in compliance with the Special Turkish Food Codex and specially designed for each personnel provides comfortable working platforms. The production can start with 4 people and may be increased.

There are special boxes to put aside the offal parts and their positions can be adjusted. Besides, there are stainless steel side barriers to eliminate the possibility of the materials from falling down. Different types of carrier carts can be used depending on preferences.