



KARKAS TAKİP EDİLEBİLİRLİK

Genel Özellikler

- Kulak küpesi okuma
- 4 çeyrek karkas takibi
- Kelle, ciğer, iškembe, böbrek v.s. takibi
- Sıcak tartım, soğuk tartım
- Fire oranı hesaplama
- Hayvan pasaportu bilgi işlem et girişi
- Veteriner kontrol paneli
- Günlük, haftalık, aylık, yıllık kesim sorgulama
- Müşteri kesim takibi
- Sınırsız kesim ekleyebilme
- Sınırsız raporlama yapabilme

Teknik Özellikler

- 15" dokunmatik ekran
- Paslanmaz çelik kasa
- Su, nem geçirmez
- Barkod okuyucu
- Barkod yazıcı
- Windows işletim sistemi
- Ortak server sayesinde uzaktan erişim

CARCASS TRACEABILITY

General Specifications

- Earring reader
- Four quarter carcass traceability
- Head, lung, liver, tripe traceability
- Hot weighing and cold weighing
- Wastage rate calculation
- Livestock passport information entry
- Veterinarian control panel
- Daily, weekly, monthly, yearly slaughtering inquiry
- Customer trace display
- Unlimited cutting
- Unlimited reporting

Technical Specifications

- 15" touch screen
- Stainless steel chassis
- Water, moisturizer proof
- Barkod reader
- Barkod printer
- Windows operating system
- Online access on server



"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 tasarlanmış, 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

KÜÇÜKBAŞ MEZBAHANE SİSTEM ve EKİPMANLARI

SHEEP SLAUGHTERHOUSE SYSTEMS and EQUIPMENTS



www.cemsanmakina.com



KOYUN KALDIRMA ELEVATÖRÜ
Küçükbaş hayvanın kesim işleminden sonra kanama konveyörüne alınması sağlayan otomatik sistemdir.

SHEEP LIFTING ELEVATOR
Slaughtered sheep is transferred to the bleeding conveyor by sheep lifting elevator.

Koyun Kaldırma Elevatörü
Sheep Lifting Elevator

Deri Yüzme İstasyonu
Dehiding

KANAMA KONVEYÖRÜ

Küçükbaş hayvanın kesim işlemi gerçekleştirildikten sonra kanama işleminin yapıldığı otomatik konveyördür. Bu bölümde kelle alınır ve ayaklar açılıp kesilerek işleme hattı transferine uygun hale getirilir.

BLEEDING CONVEYOR

Slaughtered sheeps bleed and move towards processing section on this automatic conveyor. The head and foot are removed in this section and prepared for transferring to the processing section.

Kanama Konveyörü
Bleeding Conveyor

İşleme Konveyörü
Processing Conveyor

Et İndirme Elevatörü
Meat Lowering Elevator

Koyun Sabitleme Ünitesi
Sheep Fixing Unit

Kasap Çalışma Platformu
Butcher Working Platform

Duşlama Kabini
Showerign Cabin

Et Dinlendirme Bölümü
Meat Resting Section

Aktarma İstasyonu
Transferring Station

İŞLEME KONVEYÖRÜ

Küçükbaş karkası deri, iç organ ve sakatından ayırma işleminin yapıldığı otomatik hattır. Bu bölümde küçükbaş karkas dinlendirmeye ve sevkiyata hazır hale getirilir. İşleme konveyörünün bitiminde kapasiteye göre karkaslar çoklu kancalı arabalara aktarılır.

PROCESSING CONVEYOR

Sheep's skin, internal organs and offal are removed on thi automatic conveyor. Carcasses are prepared for resting and loading. Carcasses are hung to the multiple hooked special sheep trolley at the end of the processing line and transferred to the cold rooms and loading point.

KASAP ÇALIŞMA PLATFORMU

Kasapların hat üzerinde rahat ve verimli çalışmalarına olanak verecek biçimde tasarlanmış sabit platformlardır. İç organ alma, sakatat çıkarma ve hatlar arası transfer işlemlerini gerçekleştirmek için kullanılır. Platform üzerinde lavabo ve bıçak sterilize üniteleri mevcuttur.

BUTCHER WORKING PLATFORM

These fixed working platforms are designed for butchers to provide comfortable and efficient working environment. All platforms have basins and knife sterilization units on it.



KOYUN SABİTLEME ÜNİTESİ

Paslanmaz çelikten imalatı yapılır. Ayarlanabilir genişliği sayesinde, hemen hemen her cins küçükbaş için kullanılabilir. Küçükbaş hayvan sabitleme makinasına girdikten sonra hareketli konveyör sayesinde makinanın en üst bölümüne gelir. Kasap tarafından kesim işlemi gerçekleştirilmesinin ardından koyun kanama tavasına düşürülür.

SHEEP FIXING MACHINE

It is made of stainless steel, with adjustable width, it can be used for every kind of sheep. After placing the sheep in the platform, it is elevated to the highest level with the movable conveyor. Following the slaughter by the butcher, the sheep is transferred to the bleeding pan.



ET İNDİRME ELEVATÖRÜ

Karkas etin yüksek hattan indirilmesini sağlayan otomatik sistemdir.

MEET LOWERING ELEVATOR

This elevator is used for lowering carcasses from high line.



KOYUN DERİ YÜZME İSTASYONU

Deri yüzme makinesi koyunun derisini, hareketli tamburu sayesinde ete zarar vermeden yüzülmesini sağlar. Deriye takılan zincir aracılığı ile hareketli tambur, derinin yukarıdan aşağıya doğru kısa sürede yüzme işlemini sağlar.

SHEEP DEHIDER

The sheep dehiding machine operates in a manner touching the meat and skin at the minimum level and reduces the damage. It is ideal for the sheep and goat. The sheep dehiding machine consist of parts movable from the top to the bottom. With the help of a chain fixed to the skin, the drum is wrapped downwards and the skin is separated from the carcass in a short time.

