

KASAP ÇALIŞMA PLATFORMLARI

Çalışma istasyonlarının ihtiyacına göre ve çapraz bulaşmayı önlemek için özel tasarlanmıştır. Lavabo dezenfeksiyon, önlük yıkama ve testere dezenfekte kabinleri entegre olarak sunulan platformlar hijyen, işçi sağlığı ve güvenliği, Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı Et Yönetmeliği'ne uygun olarak uzman kadromuz tarafından tasarlanmıştır.

BUTCHER WORKING PLATFORMS

These platforms are designed for butchers and provide easy movement, efficient and comfortable working space. Includes basin, knife sterilization unit, apron washing cabin and saw disinfection cabin.

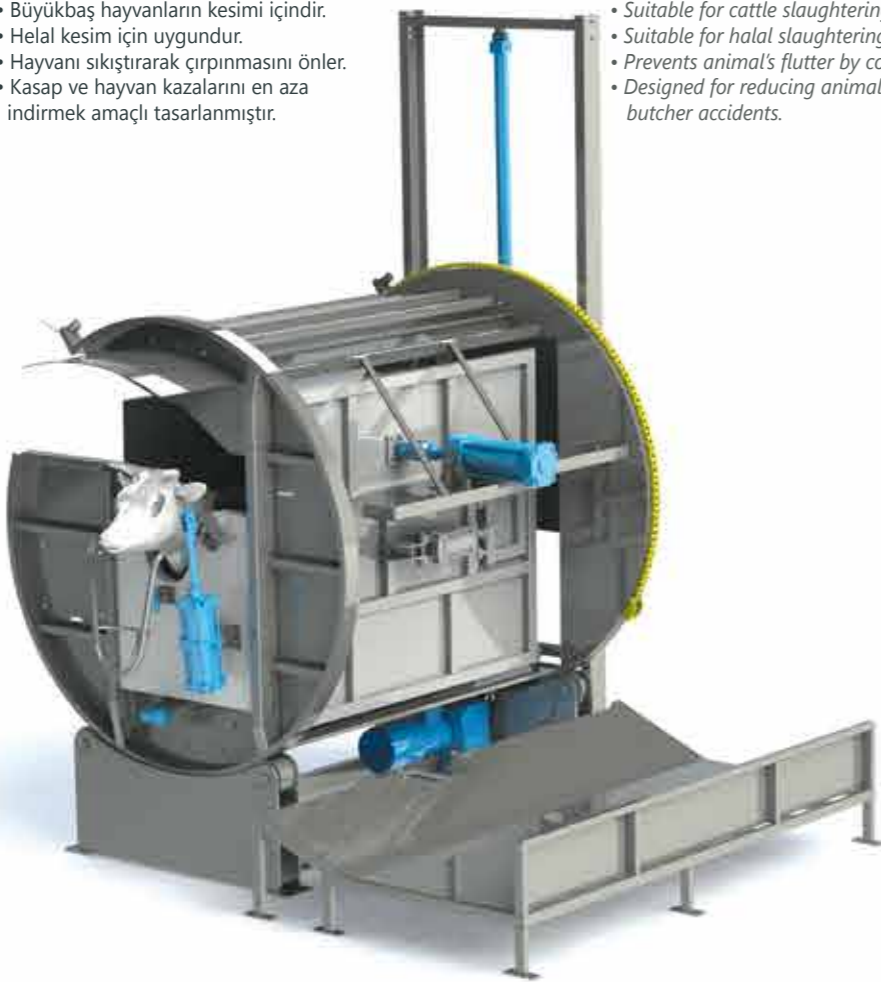


DAİRESEL KESİM HÜCRESI

- Büyükbaş hayvanların kesimi içindir.
- Helal kesim için uygundur.
- Hayvanı sıkıştırarak çırpmasını önler.
- Kasap ve hayvan kazalarını en aza indirmek amaçlı tasarlanmıştır.

ROTATIONARY RITUAL TRAP

- Suitable for cattle slaughtering.
- Suitable for halal slaughtering.
- Prevents animal's flutter by compressing.
- Designed for reducing animal and butcher accidents.



CEMSAN deneyimi ve yetkinliği ile sayısız yılı geride bırakan geleneksel bir firmadır. 25 yıldan fazla süredir Ankara'daki uzmanlarımız, Türkiye çapında 450'den, dünya çapında ise 50'den fazla entegre et tesisini en modern tekniklerle 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 hijyeni, korunması ve işyeri ergonomisi için kapsamlı kalite standartlarına uygundur.

CEMSAN, yüksek kalitede üretim, yenilik ve 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; siğir, 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 iletişimi 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

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

Establishes hygienic and modern facilities for
HALAL Slaughter

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

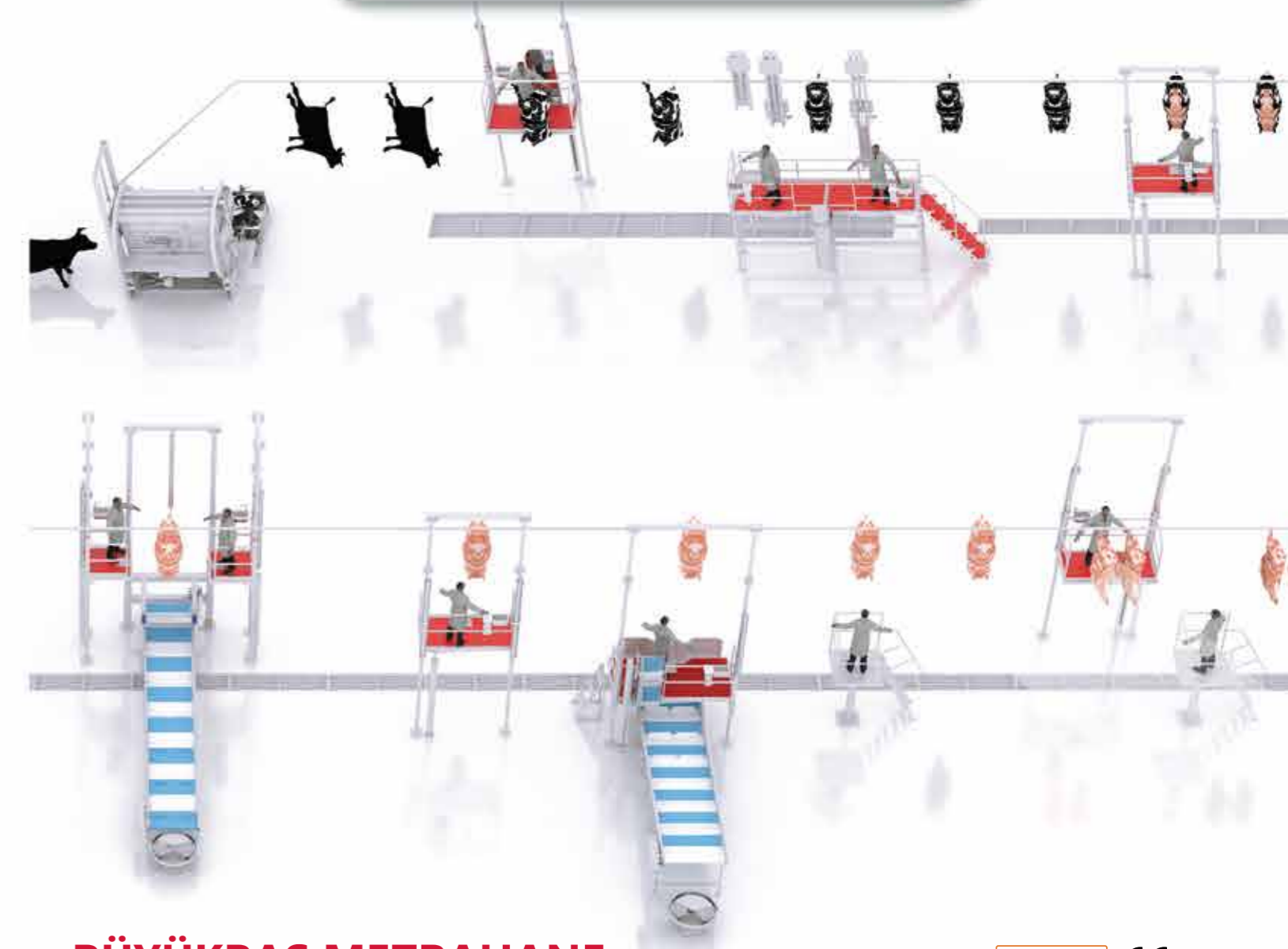
CEMSAN supplies the most modern slaughter and integrated meat processing facilities with paddock, slaughter, meat processing, storage, refrigerator rooms and carriage systems for cattle, camel and sheep. We give importance to hygiene, ergonomics, safety, quality, animal health and butcher health at our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



C E M S A N



**BÜYÜKBAŞ MEZBAHANE
SİSTEM ve EKİPMANLARI**

CATTLE SLAUGHTERHOUSE SYSTEMS and EQUIPMENTS



www.cemsanmakina.com



KUYRUK AÇMA İSTASYONU
Aktarma öncesi büyükbaş hayvanın kuyruk ve ayaklarının açıldığı istasyondur.

TAIL OPENING
Tail part of the cattle is opened. Anus and esophagus of the cattle is clipped in order to avoid the release of extrement.



AYAK ve BOYNUZ KESME
Derisi açılan ayakların ve boynuzların işleme hattı öncesi hidrolik makas ile kesildiği bölümdür.

FOOT and HORN CUTTING
The feet and horns are cut using a pair of hydraulic scissors at the end of the bleeding line and before the processing, the processing line starts at the stage platform with a transfer between the rails.



AKTARMA İSTASYONU
Hidrolik aktarma üniteleri ile raylar arası aktarım işlemi sağlanır. Ünitelerin montajı, kapasiteye göre ikili veya üçlü olarak yapılır.

TRANSFERRING STATION
Hydraulic transfer equipment is located in this section. The cattle is transferred from the bleeding line to the processing line.



DERİ YÜZME İSTASYONU
Deri yüzme tamburu ve iki yanındaki hareketli platformların bir arada kullanıldığı istasyondur. Kasaplar, platformlar üzerindeki yerlerine geçerek, derinin (kelle derisi ile beraber) yukarıdan aşağı kusursuz yüzümünü sağlar.

DEHIDING
In this section, integrated dehidating machine, movable drum and movable platforms on both sides are used together. The butchers on the platform take their positions and prevent the meat from breaking during the dehidating operation.



KELLE YIKAMA KABİNİ
Derisi yüzülüp gövdeden alınan kellenin, veteriner kontrol istasyonuna ve ardından kelle odasına transferinden önce, ön yıkamanın yapıldığı kabindir.

HEAD CLEANING CABIN
In this cabin skinned head is cleaned before transfer to veterinary control point and to the offal room.



DÖŞ AÇMA İSTASYONU
Döş açma işlemi, özel tasarım testere ile iç organlara zarar vermeden göğüs (döş) kemiğinin açılması işlemidir. Bu işlem işkembe ve iç organların daha rahat bir şekilde çıkarılmasını sağlar.

BRISKET OPENING
In this unit, a brisket opening saw is used and the chest part of the carcass is opened to ensure the internal organs removed easily along the line.



İŞKEMBE ÇIKARMA İSTASYONU
İşkembe ve bağırsak, hareketli ve özel tasarımı platform sayesinde çıkartılarak otomatik işkembe inceleme bandına düşürülür; veteriner kontrol noktasından geçer ve sakatat odalarına otomatik olarak (el değmeden) taşınır.

TRIBE EXTRACTING
The tripe and intestine are extracted from the chest and dropped on the automatic tripe band conveyor; passes through the veterinary control point and carried automatically without human interference to the offal room.



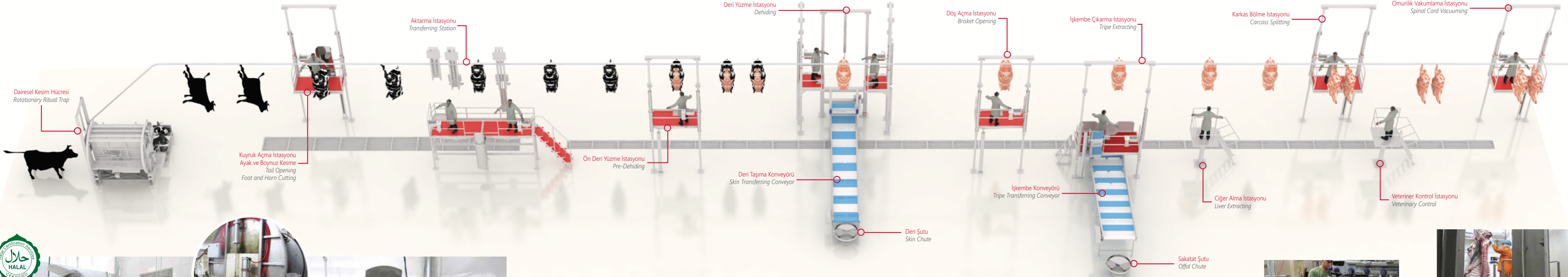
KARKAS BÖLME İSTASYONU
Bu istasyon, iç organı çıkartılan karkasların hareketli ve özelliği platform ile beraber karkas bölme testeresi kullanılarak ikiye ayrıldığı kısımdır. 50 adet/gün ile 500 adet/gün kapasitelere uygun testere mevcuttur. Testere, dezenfekte kabini sayesinde çapraz bulaşmaları önlemektedir.

CARCASS SPLITTING
In this unit, the butcher is elevated to the level of the carcass with the help of a pneumatic movable platform and splits the carcass by a splitting saw.



OMURİLİK VAKUMLAMA İSTASYONU
Bu birimde spinal cord vakumlama makinası ile karkasın iliği ve sinirleri alınır. Böylece bakteri oluşumu engellenir ve kaliteli etin ömrü uzatılır.

SPINAL CORD VACUUMING
In this unit, the spinal cord and nerves of the animal are removed with a spinal cord vacuum machine. In this way, bacteria formation is prevented and the usage life of the quality meat is extended.



DAİRESEL KESİM HÜCRESİ
Tam otomatiktir. Helal kesime ve işçi sağlığı-güvenliği kriterlerine uygundur. Büyükbaş hayvan, hücrenin arka kapısından içeriye alınır. Pistonlar yardımı ile hayvan sabitlenir ve hücre 90° veya 180° döndürülerek kesime uygun pozisyona getirilir.



ROTATIONARY RITUAL TRAP
It is fully automatic and appropriate for halal slaughtering. The animal is taken in the equipment from the back door and with the help of pistons, the animal is fixed on both sides and at the top. After the fixation, the animal is turned 180° or 90° and slaughtered.



ÖN DERİ YÜZME İSTASYONU
Deri yüzme platformundan önceki bölümdür. Hayvanın derisi, döş kısımlarından açılarak derinin tamamen yüzülmesine hazır hale getirilir.

PRE-DEHIDING
The platform before the dehidating. The skin of the animal is opened from the chest part and the skin is prepared completely for dehidating.



DERİ TAŞIMA KONVEYÖRÜ
Yüzülen derinin zarar görmeksizin, konveyörlü hat yardımıyla, el değmeden deri bölümüne aktarılmasını sağlar.

SKIN TRANSFERRING CONVEYOR
Transfers the skin to the skin section through a conveyor line without manual interference and without damaging the skin.



SAKATAT ŞUTU
İki katlı mezbahanelerde deri, kelle, ayak, iç organ ve sakatatın alt kattaki odalara gitmesini sağlayan şutlama borularıdır.

OFFAL CHUTE
Head, foot and offals are transferred to the offal rooms in the lower level by chutes.



İŞKEMBE KONVEYÖRÜ
Çıkarılan işkembe, bant konveyör yardımı ile veteriner kontrol noktasından geçer ve sakatat odalarına otomatik olarak taşınır.

TRIBE TRANSFERRING CONVEYOR
The tripe is transferred to the offal room without manual interference with the help of an automatic band conveyor.



CİĞER ALMA İSTASYONU
Ciğer, kasap tarafından alınır ve kelle ciğer konveyörü sayesinde veteriner kontrol noktasından geçtikten sonra iç organ odasına aktarılır. Kelle ciğer konveyörü mevcut kattaki odalara gitmesinin yanı sıra alt ve üst katlara da kelle ve ciğeri taşımak için uygundur.

LIVER EXTRACTING
The liver and internal organs of the animal are extracted and handed to the liver conveyor. The parts are transferred to the internal organ room without manual interference.



VETERİNER KONTROL İSTASYONU
Bu istasyonda tek bir hayvana ait karkas, ciğer, kelle ve işkembe aynı noktada buluşarak veteriner hekim kontrolünden geçer. Şüpheli tanımlanan hayvan, hattan ayrılarak şüpheli soğuk odasına yönlendirilir.

VETERINARY CONTROL
The carcass, liver, head and tripe of the same animal meet at the same point and controlled by the veterinary. The animal diagnosed to be suspicious is strayed from the line and directed to the suspicious cold room.