

SCHLACHTHAUSMODUL

DIE INNOVATIVE UND INVESTITIONSSICHERE SCHLACHTLÖSUNG FÜR DIREKTVERMARKTER UND LANDWIRTE











SAILER SCHLACHTHAUSMODUL: DIE OPTIMALE LÖSUNG FÜR DIREKTVERMARKTER UND LANDWIRTE

ALLES AUS EINER HAND

Keine aufwendige Koordination einer Vielzahl beteiligter Gewerke und komplizierter Schnittstellen

ÜBERSCHAUBARER KOSTENAUFWAND

Exakt kalkulierbare Kosten und damit eine belastbare Wirtschaftlichkeitsberechnung

SCHNELLE PRODUKTIVITÄT

Die komplette Schlachtstätte wird in vorgefertigter Bauweise geliefert und ist kurzfristig einsatzbereit

HOHE INVESTITIONSSICHERHEIT

Bewährte Technik in hochwertiger Sailer-Ausführung bietet nachhaltige Qualität

UNABHÄNGIGKEIT UND SCHNELLIGKEIT

Der Koordinationsaufwand von Schlachtterminen sowie Transportaufwand zu externen Schlachtstätten entfällt

BESONDERE FLEXIBILITÄT

Bei Bedarf ist ein Umsetzen oder sogar ein Weiterveräußern jederzeit problemlos möglich















MUSTERGÜLTIG

DIE GEBÄUDESTRUKTUR

Als Gebäudestruktur dient ein spezieller, statisch berechneter und feuerverzinkter Stahlbau. Dieser wird mit hygienisch optimierten Panelwänden und -decken ergänzt. In Verbindung mit einem Spezialboden mit Entwässerungspunkt, der im Gefälle verlegt ist, ergibt sich so eine Raumstruktur, die den Anforderungen der Lebensmittelverarbeitung mustergültig entspricht. Sämtliche Gebäudeinstallationen sind so vorinstalliert, dass die hohen EU-Hygienerichtlinien erfüllt werden.

Das Sailer Schlachthausmodul ist auf die hohen Lasten und Anforderungen für die Schlachtung von Rindern extra ausgelegt. Die dafür abzufangenden **Lasten von bis zu** 1000 kg sind in der statischen Auslegung der Gebäudestruktur berücksichtigt worden.





PERFEKT DURCHDACHT

SCHLACHTTECHNIK, ROHRBAHNANLAGE UND HYGIENEEINRICHTUNG

Durch die **große Toranlage** lassen sich die z. B. in Form einer Weideschlachtung betäubten und ausgebluteten Tierkörper leicht und schnell einbringen. Ein **Synchron-Kettenaufzugsystem mit Breitscheid** ermöglicht das Anheben, Enthäuten, Ausschlachten und Spalten von Nutztieren wie Schweinen, Schafen, Ziegen und Rindern. Der Übergang zur Rohrbahnanlage ist so gestaltet, dass **ein Umlasten oder Abvierteln von Tierkörpern ohne zusätzlich technische Einrichtungen** erfolgen kann.

Die Rohrbahnanlage, die den Anforderungen der Berufsgenossenschaften an eine Fleischtransportbahn entspricht, verbindet Schlachtmodul und Grundmodul zu einer nahtlosen Einheit. Das erleichtert den Transport von Tierhälften oder Teilstücken erheblich. Die statischen Aufnahmen hierfür sind bereits in der Gebäudestruktur vorgesehen und entsprechend ausgelegt.

Das Schlachtmodul verfügt über die notwendigen Hygieneeinrichtungen zur Realisierung einer Hygieneschleuse wie ein berührungsfreies Handwaschbecken und Einrichtungen zur Reinigung und Desinfektion der Arbeitsgeräte. So ist ein hygienischer Schlachtprozess gewährleistet.

MODULARER AUFBAU

IMMER FLEXILBEL UND JEDERZEIT ERWEITERBAR

Der modulare Aufbau ermöglicht einen flexiblen Ansatz und auch jederzeit Erweiterungen. Auf Wunsch kann das Schlachtmodul neben dem Verarbeitungs- und Kühlmodul um weitere Module ergänzt werden. Diese können z. B. als weitere Kühl- oder Verarbeitungsräume genutzt werden. Eine schrittweise Investition macht so einen weiteren Ausbau der Direktvermarktung jederzeit möglich.



SAILER SCHLACHTHAUSMODUL

- Einsatzbereiter Schlachtraum in Modulbauweise zum Schlachten von Großvieh bis 1000 kg
- Tragstruktur ausgeführt als massives Stahlrahmenskelett in geschweißter Bauweise aus feuerverzinkten Profilen
- Alle Stahloberflächen in RAL 9002 (grauweiß lackiert)
- Mit stabilem Bodenprofil zur Montage und Verankerung auf bauseitigem Beton-Fundament vorbereitet
- Dach bestehend aus massivem Dachrahmen mit Quertraversen zur Lastverteilung und als Montageposition für Synchronkettenzug
- Abgedichtete und isolierte Ausführung (Sandwichpaneel) mit Gefälle zur rückseitigen Tropfkante
- Außenwände ausgeführt als Sandwichpaneel mit beidseitigen Deckschichten aus verzinktem Stahlblech, kunstharzbeschichtet, RAL 9002 grauweiß, Isolierkern PU-Schaum 100 mm, Wandoberfläche glatt
- Stöße mit Verblendungswinkel und dauerelastischer Verfugung, Ausführung als Kaltraum, Paneele im Sockelbereich durch Rammschutzprofil aus PE-HD abgedeckt
- Inkl. eines elektrisch betätigten Planen-Rolltors (unisoliert) an der Frontseite im Format 2000 x 3000 mm aus hochstabiler Plane in grau mit Sturmsicherung inkl. Elektroantrieb sowie Taster innen und außen
- Mit Türausschnitt und stabilen Verbindungspunkten zum Rahmenanschluss an ein Kühl- oder Verarbeitungsmodul sowie entsprechendem Rohrbahnanschluss
- Edelstahl-Kühlraumtür mit Rohrbahnaufsatz als Schnittstelle zum nachfolgenden Verarbeitungs- und/ oder Kühlraummodul

Voll funktionsfähig inkl. folgender Ausstattung:

- 2 Stück LED-Wannenleuchten (je 2fach)
- Elektrogrundinstallation
- Feuchtigkeitsgesteuerte Be- und Entlüftung
- Synchronkettenzug 1000 kg (2 x 500 kg) inkl. Fahrschienen und Breitscheid
- Edelstahl-Handwaschbecken mit Seifen- und Desinfektionsmittelspender sowie Unterbau mit Durchlauferhitzer
- Stiefelhalter für 2 Paar Stiefel (übereinander)
- Fesselring (Einbau in Beton-Fundament bauseits)
- Edelstahl-Bodenablauf 2-tlg. DN100, Einlaufgröße 300 x 300 BA23_10.0S (Einbau in Beton-Fundament bauseits)





Artikelnummer: SHM_4-3N

Außenmaße (B x T x H): 4000 x 3000 x 4500 mm, mit Rohrbahnanlage und Seilwinde zum Umhängen vom Breitscheid auf Niederbahn (2,4 m)

Artikelnummer: SHM_4-3H

Außenmaße (B x T x H): $4000 \times 3000 \times 4500$ mm, mit Rohrbahnanlage zum Umhängen vom Breitscheid auf Hochbahn (3,3 m)

SAILER VERARBEITUNGS- UND KÜHLRAUM-MODUL FÜR SCHLACHTHAUSMODUL (NIEDERBAHN)

- Modul mit separatem Kühlraum mit Kühlaggregat und Vorraum mit Verarbeitungsbereich, ohne Vordach zum direkten Anschluss an das Sailer Schlachthausmodul
- Tragkonstruktion aus massiven feuerverzinkten und lackierten Stahlprofilen
- Außenwände aus Sandwichpaneelen mit besonderer Isolierstärke von 100 mm (Wand) und 140 mm (Dach und Boden), hygienegerechte Versiegelung sämtlicher Stoßfugen
- Professioneller Bodenaufbau mit Entwässerungspunkten aus Edelstahl in beiden Räumen, Gefälle-Estrich, Hohlkehlen an den Wandübergängen und rutschfester Kunstharz-Bodenbeschichtung
- Hochwertige Metzger-Rohrbahnanlage zum Transport von Außenbereich über Verarbeitungsraum bis Kühlzelle mit Rohrbahnweichen, Rohrbahnwaage (Tragkraft 250 kg, Höchstlast 200 kg) und speziell abgedichtetem eichfähigem Bedienterminal
- Kühlraumtür aus Stahl lackiert (RAL 9002) mit Rohrbahnaufsatz und hochwertigem, stabilem Türstopper bei Innentür zum Schutz des Paneels
- Komplette hochwertige gebäudetechnische Vorinstallation (Strom, Wasser, Abwasser) mit 2 x 36 W LED-Wannenleuchten, Elektroschnellheizer und Frostwächer in hochwertigem hygienischen Edelstahl-Medienschrank mit ausziehbarer Schreibablage, mit Be- und Entlüftungsanlage sowie Rohrbegleitheizung
- Hygiene-Einrichtungen im Verarbeitungsbereich wie Seifen- und Desinfektionsmittelspender, Edelstahl-Handwaschbecken mit berührungsloser Armatur, Durchlauferhitzer für Warmwassererzeugung, Faltpapierspender, Papierkorb, Messer-Desinfektionsbecken und Reinigungseinrichtungen (Schlauch, Brause, Schlauchhalter)

- Magnet-Messerhalter 470 mm, Kühlraumgehänge Breite 1100 mm, 10er Set-Eurohaken mit Nebenhaken und Leerhakengehänge
- Maße: 6060 (Außenlänge) x 2440 (Außenbreite) x 2750 mm (Innenhöhe) / 3050 mm (Außenhöhe)
- Außenfarbe des Moduls RAL 9002 (grauweiß)

Artikelnummer: SHM_VKMN_A_3

3 Stichbahnen der Rohrbahn in Kühlraum, Länge Vorraum ca. 2930 mm, Kühlaggregat Kälteleistung 2 kW, Verdampfer-Installation außen am Modul mit Wetterschutzdach aus Edelstahl, inkl. stabilem Edelstahl-Stufentisch mit eingelegter Schneidplatte (B x T x H): 1200 x 700 x 900 mm

Artikelnummer: SHM_VKMN_A_4

4 Stichbahnen der Rohrbahn in Kühlraum, Länge Vorraum ca. 2350 mm, Kühlaggregat Kälteleistung 3 kW, Verdampfer-Installation außen am Modul mit Wetterschutzdach aus Edelstahl, inkl. stabilem Edelstahl-Stufentisch mit eingelegter Schneidplatte (B x T x H): $800 \times 700 \times 900$ mm

Artikelnummer: SHM_VKMN_A_5

5 Stichbahnen der Rohrbahn in Kühlraum, Länge Vorraum ca. 1730 mm, Kühlaggregat Kälteleistung 3 kW, Verdampfer-Installation außen am Modul mit Wetterschutzdach aus Edelstahl, ohne Stufentisch

SAILER KÜHLRAUMMODUL (HOCHBAHN)

- Modul als Kühlraum mit Kühlaggregat für die Kühlung von Rinderhälften
- Tragkonstruktion aus massiven feuerverzinkten und lackierten Stahlprofilen
- Außenwände aus Sandwichpaneelen mit besonderer Isolierstärke von 100 mm (Wand) und 140 mm (Dach und Boden), hygienegerechte Versiegelung sämtlicher Stoßfugen
- Professioneller Bodenaufbau mit Entwässerungspunkten aus Edelstahl, Gefälle-Estrich, Hohlkehlen an den Wandübergängen und rutschfester Kunstharz-Bodenbeschichtung
- Mit hochwertiger Metzger-Rohrbahnanlage zum Transport der Tierhälften (Rohrbahnanlage Hochbahn – 1 Weiche, 2 Bahnen, 1 Bogen und Rohrbahnanlage Niederbahn – 1 Bogen)

- Kettenzug Traglast 250 kg mit Fahrschiene zum Umhängen von Hochbahn auf Niederbahn
- Edelstahl-Kühlraumtür Niederbahn mit Rohrbahnaufsatz als Schnittstelle zum anschließenden Verarbeitungs- und Kühlraummodul (Niederbahn) oder zu einem Bestandsgebäude
- Inkl. komplette hochwertige gebäudetechnische Vorinstallation (Strom, Abwasser) mit 2 x 36 W LED-Wannenleuchten
- Maße: 3000 (Außenlänge) x 3000 (Außenbreite) x 4350 mm (Außenhöhe), Außenfarbe des Moduls RAL 9002 (grauweiß)

Artikelnummer: SHM_KMH

Kühlaggregat mit Kälteleistung 3 kW, Verdampfer-Installation außen am Modul mit Wetterschutzdach aus Edelstahl

SAILER SCHLACHTHAUSMODUL

DIE ANTWORT AUF DEN VERBRAUCHERWUNSCH NACH HOCHWERTIGEM FLEISCH AUS DER REGION







In den letzten Jahren hat eine erhebliche Veränderung der Konsumentenwünsche und des -verhaltens in Bezug auf den Fleischverzehr stattgefunden. Neben dem Wunsch nach qualitativ hochwertigem Fleisch findet zunehmend eine Beschäftigung mit den Umständen der Aufzucht und Haltung statt. Gewünscht wird Fleisch aus artgerechter und vorzugsweise lokaler Haltung. Tiertransporte werden abgelehnt und sind auch bei Weide- und Muttertierhaltung nur mit großen Schwierigkeiten und Stress für die Tiere zu realisieren. Vorzugsweise soll eine Schlachtung und Vermarktung direkt ab Hof erfolgen.

Landwirte, Weidetierhalter und Direktvermarkter suchen nach einer passenden Lösung, diesen Bedarf durch eine Direktvermarktung ihrer Tiere zu decken. **Hochwertiges, lokales und nachhaltig produziertes Fleisch** stellt ein wichtiges Einnahmepotential für diese Betriebe dar.



@sailerschlachtmodul



@sailerschlachtmodul

Direkt anfragen:

www.sailer-schlachthausmodul.de



Friedrich Sailer GmbH Memminger Straße 55 D 89231 Neu-Ulm

Fon: +49 (0) 731 98 59 0-0 Email: info@friedrich-sailer.de Web: www.friedrich-sailer.de