



## Art. IM15E09010 - VERONA ECO L

### Modular plant for poultry slaughtering

### Installation modulaire pour l'abattage des volailles



#### Technical specifications/Caractéristiques techniques

Dim.	Ext.	Int.
Length/Longueur	8970 mm	8750 mm
Width/Largeur	2370 mm	2150 mm
Height/Hauteur	3105 mm	2700 mm

Estimated water consumption/Consommation d'eau estimée: 3 l/Ca  
Production/Productivité: 60 - 100 Ca/h\*

(\* ) It depends on the number of operators and their skills  
En fonction du nombre et de l'expérience du personnel

#### 🇬🇧 Descriptions

Main structure made of a robust hot-dip galvanized steelwork.  
Wood flooring of adequate thickness with applied food-compliant, non-slip gres covering and epoxy joint.  
Floor drainage system with walkable stainless steel grid with external drain.  
Interior walls and ceilings made of isothermal panels with galvanized and pre-painted sheet on both sides, suitable for food contact and insulated with polyurethane foam with an average thickness of 80 mm.  
Finishing with food-compliant sanitary profiles rounded-type and/or skirting boards.  
Water system consisting of two lines, hot and cold water that supply the internal equipment.  
A system of water drainage is provided.  
Standard-compliant electrical system consisting of a general command and control panel for all interior equipment and lighting.

#### Fixtures:

N° 2 Aluminum half-glazed doors 3+3 mm  
Dim.: 900 x h 2000 mm  
N° 1 Aluminum half-glazed door 3+3 mm  
Dim.: 700 x h 2000 mm  
N° 1 Aluminium door  
Dim.: 700 x h 2000 mm  
N° 1 transparent PVC strip door  
Dim.: 1100 x h 2700 mm  
N° 1 Aluminium vasistas window with mosquito net  
Dim.: 1000 x h 500 mm

#### 🇫🇷 Descriptions

Structure principale constituée d'un corps robuste en charpenterie métallique galvanisée à chaud.  
Sol en bois d'une épaisseur adéquate avec revêtement en gres antidérapant selon les normes alimentaires avec joint époxy.  
Système d'évacuation au sol réalisé avec grille du type praticable en acier inox avec vidange extérieure.  
Parois et plafonds intérieurs réalisés en panneaux isothermes avec tôle galvanisée et pré-peinte sur les deux côtés, adaptés au contact avec les aliments et isolés avec des mousse de polyuréthane d'une épaisseur moyenne de 80 mm.  
Finition avec des profilés sanitaires de type arrondi et/ou plinthe selon les normes alimentaires.  
Système d'eau composé de deux lignes, eau chaude et eau froide qui alimentent les équipements internes. Système de drainage des eaux y compris.  
Système électrique conforme aux normes, composé d'un tableau général de commande et de contrôle pour tous les équipements intérieurs et éclairage.

#### Portes et fenêtres:

N° 2 Porte en aluminium demi-verre 3+3 mm  
Dim.: 900 x h 2000 mm  
N° 1 Porte en aluminium demi-verre 3+3 mm  
Dim.: 700 x h 2000 mm  
N° 1 Porte en aluminium  
Dim.: 700 x h 2000 mm  
N° 1 Porte à lanières en PVC transparent  
Dim.: 1100 x h 2700 mm  
N° 1 Fenêtre vasistas en aluminium avec moustiquaire





**N° 1 BLEEDING STATION CHICKEN RABBIT**

Made of AISI 304 stainless steel and complete with: Blood collection tank, Openable front door, Blood container with airtight closure.  
Dim.: 700 x 800 x h 1400 mm approx.

**N° 1 4-CONES KIT IN S. STEEL FOR CHICKEN**

Made of AISI 304 stainless steel and complete with:  
N° 4 poultry rotating cones properly calculated.

**N° 1 SCALDING TANK**

Constructed entirely of AISI 304 stainless steel complete with:  
Four-station chicken immersion system, Device for automatic tank filling by float, Armored electric heater 6 kW, Hand-washing sink, Water sterilizer for knives.

Dim.: 1200 x 800 x h 1635 mm

**N° 1 BLOWER FOR SCALDING TANK**

**N° 1 BASKET PLUCKING MACHINE**

Made of AISI 304 stainless steel. On both the fixed basket and the revolving bottom properly sized rubber fingers are applied. Internal system for feeding of water during the plucking phase with control valve. The upper door with a pair of gas shock absorbers.

Dim.: 910 x 800 x h 970 mm

**N° 1 EVISCERATION STATION 1 PLACE**

Made of AISI 304 stainless steel, complete with:  
Guts collection tank, Washing tank, Shower unit, Openable front door and front casing, Container for guts collection, Water knife sterilizer.

Dim.: 1300 x 800 x h 970 mm

**N° 1 TABLE FOR PACKING**

Frame made of stainless steel and top of food-grade polyethylene.

Dim.: 1000 x 800 x h 900 mm

**N° 1 KIT ALUMINUM RAIL**

Complete with: n° 4 90° Bends, N° 1 Pulley stops, N° 10 Pulleys with with chicken/rabbits hook.

**N° 1 CLEANING POINT  
N° 2 AIR EXTRACTORS**

**N° 1 MULTIPURPOSE ROOM**



**N° 1 POSTE DE SAIGNÉE POULETS LAPINS**

Réalisé en acier inox AISI 304 et complet avec :  
Bac de collecte de sang, Panneau frontal ouvrant, Récipient pour le sang hermétiquement fermé.

Dim.: 700 x 800 x h 1400 mm environ

**N° 1 SAIGNOIR INOX POULETS 4 CÔNES**

Réalisé en acier inox AISI 304 et complet avec:

N° 4 cônes rotatifs pour volaille correctement calculés.

**N° 1 ECHAUDOIR**

Fabriqué entièrement en acier inox AISI 304, complète avec:  
Système d'immersion de poulet à quatre postes, Dispositif automatique de remplissage de la cuve par flotteur, Résistance électrique blindée 6 kW, évier pour le lavage des mains, Stérilisateur couteaux à eau.

Dim.: 1200 x 800 x h 1635 mm

**N° 1 SOUFFLEUSE POUR ECHAUDOIR**

**N° 1 PLUMEUSE ROTATIVE**

Fabriqué en acier inox AISI 304. Tant le panier fixe que le le fond tournant sont équipés de doigts en caoutchouc dimensionnés de manière appropriée. Système interne d'injection d'eau pendant la phase de plumage avec une vanne de contrôle. Couvercle supérieur avec une paire d'amortisseurs à gaz.

Dim.: 910 x 800 x h 970 mm

**N° 1 POSTE D'EVISCERATION 1 EMPLACEMENT**

Réalisé en acier inox AISI 304, complet avec:

Bac de collecte des viscères, Cuve de lavage, Unité de douche, Panneau frontal ouvrant et carter frontal, Réservoir de collecte des viscères, Stérilisateur de couteaux à eau.

Dim.: 1300 x 800 x h 970 mm

**N° 1 TABLE MISE EN CARTON**

Cadre en acier inox et plateau en polyéthylène de qualité alimentaire.

Dim.: 1000 x 800 x h 900 mm

**N° 1 KIT RAIL EN ALUMINUM**

Complète avec: N° 4 courbe à 90  , N° 1 Arrêt-poulie, N° 10 Poulies avec crochet pour poulets/lapins.

**N° 1 POINT DE NETTOYAGE  
N° 2 EXTRACTEUR D'AIR**

**N° 1 SALLE MULTI-USAGE**





**N° 1 BLEEDING STATION CHICKEN RABBIT**

Made of AISI 304 stainless steel and complete with: Blood collection tank, Openable front door, Blood container with airtight closure.  
Dim.: 700 x 800 x h 1400 mm approx.

**N° 1 4-CONES KIT IN S. STEEL FOR CHICKEN**

Made of AISI 304 stainless steel and complete with:  
N° 4 poultry rotating cones properly calculated.

**N° 1 SCALDING TANK**

Constructed entirely of AISI 304 stainless steel complete with:  
Four-station chicken immersion system, Device for automatic tank filling by float, Armored electric heater 6 kW, Hand-washing sink, Water sterilizer for knives.  
Dim.: 1200 x 800 x h 1635 mm

**N° 1 BLOWER FOR SCALDING TANK**

**N° 1 BASKET PLUCKING MACHINE**

Made of AISI 304 stainless steel. On both the fixed basket and the revolving bottom properly sized rubber fingers are applied. Internal system for feeding of water during the plucking phase with control valve. The upper door with a pair of gas shock absorbers.  
Dim.: 910 x 800 x h 970 mm

**N° 1 EVISCERATION STATION 1 PLACE**

Made of AISI 304 stainless steel, complete with:  
Guts collection tank, Washing tank, Shower unit, Openable front door and front casing, Container for guts collection, Water knife sterilizer.  
Dim.: 1300 x 800 x h 970 mm

**N° 1 TABLE FOR PACKING**

Frame made of stainless steel and top of food-grade polyethylene.  
Dim.: 1000 x 800 x h 900 mm

**N° 1 KIT ALUMINUM RAIL**

Complete with: n° 4 90° Bends, N° 1 Pulley stops, N° 10 Pulleys with with chicken/rabbits hook.

**N° 1 CLEANING POINT**

**N° 2 AIR EXTRACTORS**

**N° 1 WC + ANTE-WC WITH WASHBASIN**

With PVC folding door



**N° 1 POSTE DE SAIGNÉE POULETS LAPINS**

Réalisé en acier inox AISI 304 et complet avec :  
Bac de collecte de sang, Panneau frontal ouvrant, Récipient pour le sang hermétiquement fermé.  
Dim.: 700 x 800 x h 1400 mm environ

**N° 1 SAIGNOIR INOX POULETS 4 CÔNES**

Réalisé en acier inox AISI 304 et complet avec:  
N° 4 cônes rotatifs pour volaille correctement calculés.

**N° 1 ECHAUDOIR**

Fabriquée entièrement en acier inox AISI 304, complète avec:  
Système d'immersion de poulet à quatre postes, Dispositif automatique de remplissage de la cuve par flotteur, Résistance électrique blindé 6 kW, Évier pour le lavage des mains, Stérilisateur couteaux à eau.  
Dim.: 1200 x 800 x h 1635 mm

**N° 1 SOUFFLEUSE POUR ECHAUDOIR**

**N° 1 PLUMEUSE ROTATIVE**

Fabriquée en acier inox AISI 304. Tant le panier fixe que le le fond tournant sont équipés de doigts en caoutchouc dimensionnés de manière appropriée. Système interne d'injection d'eau pendant la phase de plumage avec une vanne de contrôle. Couvercle supérieur avec une paire d'amortisseurs à gaz.  
Dim.: 910 x 800 x h 970 mm

**N° 1 POSTE D'EVISCERATION 1 EMPLACEMENT**

Réalisé en acier inox AISI 304, complet avec:  
Bac de collecte des viscères, Cuve de lavage, Unité de douche, Panneau frontal ouvrant et carter frontal, Réservoir de collecte des viscères, Stérilisateur de couteaux à eau.  
Dim.: 1300 x 800 x h 970 mm

**N° 1 TABLE MISE EN CARTON**

Cadre en acier inox et plateau en polyéthylène de qualité alimentaire.  
Dim.: 1000 x 800 x h 900 mm

**N° 1 KIT RAIL EN ALUMINUM**

Complète avec: N° 4 courbe à 90°, N° 1 Arrêt-poulie, N° 10 Poulies avec crochet pour poulets/lapins.

**N° 1 POINT DE NETTOYAGE**

**N° 2 EXTRACTEUR D'AIR**

**N° 1 WC + ANTI-WC AVEC LAVABO**

Avec porte accordéon en PVC



**N° 1 BLEEDING STATION CHICKEN RABBIT**

Made of AISI 304 stainless steel and complete with: Blood collection tank, Openable front door, Blood container with airtight closure.  
Dim.: 700 x 800 x h 1400 mm approx.

**N° 1 4-CONES KIT IN S. STEEL FOR CHICKEN**

Made of AISI 304 stainless steel and complete with:  
N° 4 poultry rotating cones properly calculated.

**N° 1 SCALDING TANK**

Constructed entirely of AISI 304 stainless steel complete with:  
Four-station chicken immersion system, Device for automatic tank filling by float, Armored electric heater 6 kW, Hand-washing sink, Water sterilizer for knives.

Dim.: 1200 x 800 x h 1635 mm

**N° 1 BLOWER FOR SCALDING TANK****N° 1 BASKET PLUCKING MACHINE**

Made of AISI 304 stainless steel. On both the fixed basket and the revolving bottom properly sized rubber fingers are applied. Internal system for feeding of water during the plucking phase with control valve. The upper door with a pair of gas shock absorbers.  
Dim.: 910 x 800 x h 970 mm

**N° 1 EVISCERATION STATION 1 PLACE**

Made of AISI 304 stainless steel, complete with:  
Guts collection tank, Washing tank, Shower unit, Openable front door and front casing, Container for guts collection, Water knife sterilizer.  
Dim.: 1300 x 800 x h 970 mm

**N° 1 TABLE FOR PACKING**

Frame made of stainless steel and top of food-grade polyethylene.  
Dim.: 1000 x 800 x h 900 mm

**N° 1 KIT ALUMINUM RAIL**

Complete with: n° 4 90° Bends, N° 1 Pulley stops, N° 10 Pulleys with with chicken\rabbits hook.

**N° 1 CLEANING POINT****N° 2 AIR EXTRACTORS****N° 1 MULTIPURPOSE ROOM****N° 1 PRE-COOLING COLD STORE**

Appropriately sized for the blast chilling and storage of carcasses at 0/+4°C, complete with:

N° 1 Refrigeration monoblock

N° 1 Hinged door cold store Dim.: 800 x 2000 mm

Maximum capacity: N° 4 trolleys for 48 chickens each.

Precooling time: 4 hours (With proper use)

**N° 1 POSTE DE SAIGNÉE POULETS LAPINS**

Réalisé en acier inox AISI 304 et complet avec :  
Bac de collecte de sang, Panneau frontal ouvrant, Récipient pour le sang hermétiquement fermé.  
Dim.: 700 x 800 x h 1400 mm environ

**N° 1 SAIGNOIR INOX POULETS 4 CÔNES**

Réalisé en acier inox AISI 304 et complet avec:  
N° 4 cônes rotatifs pour volaille correctement calculés.

**N° 1 ECHAUDOIR**

Fabriquée entièrement en acier inox AISI 304, complète avec:  
Système d'immersion de poulet à quatre postes, Dispositif automatique de remplissage de la cuve par flotteur, Résistance électrique blindée 6 kW, Évier pour le lavage des mains, Stérilisateur couteaux à eau.

Dim.: 1200 x 800 x h 1635 mm

**N° 1 SOUFFLEUSE POUR ECHAUDOIR****N° 1 PLUMEUSE ROTATIVE**

Fabriquée en acier inox AISI 304. Tant le panier fixe que le le fond tournant sont équipés de doigts en caoutchouc dimensionnés de manière appropriée. Système interne d'injection d'eau pendant la phase de plumage avec une vanne de contrôle. Couvercle supérieur avec une paire d'amortisseurs à gaz.

Dim.: 910 x 800 x h 970 mm

**N° 1 POSTE D'EVISCERATION 1 EMPLACEMENT**

Réalisé en acier inox AISI 304, complet avec:  
Bac de collecte des viscères, Cuve de lavage, Unité de douche, Panneau frontal ouvrant et carter frontal, Réservoir de collecte des viscères, Stérilisateur de couteaux à eau.

Dim.: 1300 x 800 x h 970 mm

**N° 1 TABLE MISE EN CARTON**

Cadre en acier inox et plateau en polyéthylène de qualité alimentaire.  
Dim.: 1000 x 800 x h 900 mm

**N° 1 KIT RAIL EN ALUMINUM**

Complète avec: N° 4 courbe à 90°, N° 1 Arrêt-poulie, N° 10 Poulies avec crochet pour poulets/lapins.

**N° 1 POINT DE NETTOYAGE****N° 2 EXTRACTEUR D'AIR****N° 1 SALLE MULTI-USAGE****N° 1 CHAMBRE FROIDE DE PRÉ-REFROIDIS**

Dimensionné de manière appropriée pour le ressuage et le stockage des carcasses à 0/+4°C, complet avec:

N° 1 Monobloc réfrigéré

N° 1 Porte frigo pivotante Dim.: 800 x 2000 mm

Capacité max.: N° 4 chariots de ressuage pour 48 poulets chacun

Temps de pré-refroidis.: 4 heures (avec une utilisation correcte)



**N° 1 BLEEDING STATION CHICKEN RABBIT**

Made of AISI 304 stainless steel and complete with: Blood collection tank, Openable front door, Blood container with airtight closure.  
Dim.: 700 x 800 x h 1400 mm approx.

**N° 1 4-CONES KIT IN S. STEEL FOR CHICKEN**

Made of AISI 304 stainless steel and complete with:  
N° 4 poultry rotating cones properly calculated.

**N° 1 SCALDING TANK**

Constructed entirely of AISI 304 stainless steel complete with:  
Four-station chicken immersion system, Device for automatic tank filling by float, Armored electric heater 6 kW, Hand-washing sink, Water sterilizer for knives.  
Dim.: 1200 x 800 x h 1635 mm

**N° 1 BLOWER FOR SCALDING TANK****N° 1 BASKET PLUCKING MACHINE**

Made of AISI 304 stainless steel. On both the fixed basket and the revolving bottom properly sized rubber fingers are applied. Internal system for feeding of water during the plucking phase with control valve. The upper door with a pair of gas shock absorbers.  
Dim.: 910 x 800 x h 970 mm

**N° 1 EVISCERATION STATION 1 PLACE**

Made of AISI 304 stainless steel, complete with:  
Guts collection tank, Washing tank, Shower unit, Openable front door and front casing, Container for guts collection, Water knife sterilizer.  
Dim.: 1300 x 800 x h 970 mm

**N° 1 TABLE FOR PACKING**

Frame made of stainless steel and top of food-grade polyethylene.  
Dim.: 1000 x 800 x h 900 mm

**N° 1 KIT ALUMINUM RAIL**

Complete with: n° 4 90° Bends, N° 1 Pulley stops, N° 10 Pulleys with with chicken/rabbits hook.

**N° 1 CLEANING POINT****N° 2 AIR EXTRACTORS****N° 1 WC + ANTE-WC WITH WASHBASIN**

With PVC folding door

**N° 1 PRE-COOLING COLD STORE**

Appropriately sized for the blast chilling and storage of carcasses at 0/+4°C, complete with:

N° 1 Refrigeration monoblock

N° 1 Hinged door cold store Dim.: 800 x 2000 mm

Maximum capacity: N° 4 trolleys for 48 chickens each.

Precooling time: 4 hours (With proper use)

**N° 1 POSTE DE SAIGNÉE POULETS LAPINS**

Réalisé en acier inox AISI 304 et complet avec :  
Bac de collecte de sang, Panneau frontal ouvrant, Récipient pour le sang hermétiquement fermé.  
Dim.: 700 x 800 x h 1400 mm environ

**N° 1 SAIGNOIR INOX POULETS 4 CÔNES**

Réalisé en acier inox AISI 304 et complet avec:  
N° 4 cônes rotatifs pour volaille correctement calculés.

**N° 1 ECHAUDOIR**

Fabriquée entièrement en acier inox AISI 304, complète avec:  
Système d'immersion de poulet à quatre postes, Dispositif automatique de remplissage de la cuve par flotteur, Résistance électrique blindée 6 kW, Évier pour le lavage des mains, Stérilisateur couteaux à eau.  
Dim.: 1200 x 800 x h 1635 mm

**N° 1 SOUFFLEUSE POUR ECHAUDOIR****N° 1 PLUMEUSE ROTATIVE**

Fabriquée en acier inox AISI 304. Tant le panier fixe que le le fond tournant sont équipés de doigts en caoutchouc dimensionnés de manière appropriée. Système interne d'injection d'eau pendant la phase de plumage avec une vanne de contrôle. Couvercle supérieur avec une paire d'amortisseurs à gaz.  
Dim.: 910 x 800 x h 970 mm

**N° 1 POSTE D'EVISCERATION 1 EMPLACEMENT**

Réalisé en acier inox AISI 304, complet avec:  
Bac de collecte des viscères, Cuve de lavage, Unité de douche, Panneau frontal ouvrant et carter frontal, Réservoir de collecte des viscères, Stérilisateur de couteaux à eau.  
Dim.: 1300 x 800 x h 970 mm

**N° 1 TABLE MISE EN CARTON**

Cadre en acier inox et plateau en polyéthylène de qualité alimentaire.  
Dim.: 1000 x 800 x h 900 mm

**N° 1 KIT RAIL EN ALUMINUM**

Complète avec: N° 4 courbe à 90°, N° 1 Arrêt-poulie, N° 10 Poulies avec crochet pour poulets/lapins.

**N° 1 POINT DE NETTOYAGE****N° 2 EXTRACTEUR D'AIR****N° 1 WC + ANTI-WC AVEC LAVABO**

Avec porte accordéon en PVC

**N° 1 CHAMBRE FROIDE DE PRÉ-REFROIDIS**

Dimensionné de manière appropriée pour le ressuage et le stockage des carcasses à 0/+4°C, complet avec:

N° 1 Monobloc réfrigéré

N° 1 Porte frigo pivotante Dim.: 800 x 2000 mm

Capacité max.: N° 4 chariots de ressuage pour 48 poulets chacun

Temps de pré-refroidis: 4 heures (avec une utilisation correcte)



# Optionals



Art.	Desc.	0010	0020	0030	0040
CMAT004801	STUNNER ELECTRIC PANEL WITH DATA RECORDER	●	●	●	●
CMAT006420	STUNNER PINCER CHICKEN\RABBITS	●	●	●	●
PFAT004236	4-HOOKS KIT IN S. STEEL FOR RABBITS	●	●	●	●
PFAT004233	3-CONES KIT IN S. STEEL FOR TURKEYS	●	●	●	●
PFAT004237	8-CONES KIT IN S. STEEL FOR QUAILS	●	●	●	●
PFMA006378	EVISCERATOR SEMI-AUTOMATIC VACUUM WITH GUN	●	●	●	●
PFAT003509	PRECOOLING TROLLEY S. STEEL 48 CHICKEN			●	●
PFAT004191	SKINNING STATION S. STEEL 1 PLACE	●	●	●	●
PFAT003516	PULLEY WITH S. STEEL HOOK CHICKEN\RABBIT	●	●	●	●
CMFR002560	DUAL SPLIT AIR CONDITIONING SYSTEM	●	●	●	●



Art.	Desc.	0010	0020	0030	0040
CMAT004801	TABLEAU ÉLECTRIQUE ÉTOURDISSEUR AVEC ENREGISTR. DONNÉES	●	●	●	●
CMAT006420	PINCE À ÉTOURDIR POULETS/LAPINS	●	●	●	●
PFAT004236	SAGNOIR INOX LAPINS 4 CROCHETS	●	●	●	●
PFAT004233	SAGNOIR INOX DINDES 3 CONES	●	●	●	●
PFAT004237	SAGNOIR INOX CAILLES 8 CÔNES	●	●	●	●
PFMA006378	EVISCÉRATEUR SEMI-AUTOMATIQUE VACUUM AVEC PISTOLET	●	●	●	●
PFAT003509	CHARIOT INOX RESSUAGE 48 POULETS			●	●
PFAT004191	POSTE DEPOUILLAGE INOX 1 EMPLACEMENT	●	●	●	●
PFAT003516	POULIE AVEC CROCHET INOX POULETS/LAPINS	●	●	●	●
CMFR002560	SYSTÈME DE CLIMATISATION DUAL SPLIT	●	●	●	●



N.B.  
 The photos in this product sheet are for illustrative purposes and not contractual  
 Les photos de cette fiche produit sont présentées à titre d'illustration uniquement et ne sont pas contractuelles.



62020 MONTE SAN MARTINO (MC) - ITALY  
[www.selfglobe.com](http://www.selfglobe.com) / +39 0733 1890933

