

## FLEISCHTRANSPORTSYSTEM

---

### GENERELLE EIGENSCHAFTEN

Das Fleischtransportsystem wird von einer Reihe an Komponenten gebildet, die dem Aufhängen und der Bewegung der Fleischstücke im Innern der Kühlfahrzeuge dienen.

Es stehen zwei unterschiedliche Systeme zur Verfügung:

- mit Führungsschiene und Haken mit Nylon- Unterlegscheibe.
- mit Rohrbahn und Eurohaken.

Die Komponenten beider Systeme sind an der Wagendecke verankert, die entsprechend ausgestattet sein muss, um die Belastung zu tragen.

Bei dem System mit Führungsschienen bestimmt die Aluminiumkurve den Abstand zwischen zwei zu montierenden Führungen.

Bei dem Rohrbahnsystem muss die Breite des Fahrzeugs gleichmäßig, der Anzahl der zu montierenden Rohrbahnen entsprechend, aufgeteilt werden.



Die Fleischtransportsysteme müssen unter Berücksichtigung aller Fahrzeugvariablen bemessen werden: Rahmenverzug, Verzug des Kühlkoffers, Belastbarkeit des Dachs, Art und Bedingungen des Transports.

Aus diesen Gründen muss die Wahl der Komponenten, deren Anzahl und Montage und ihrer Befestigungssysteme vom Fahrzeugbauer bewertet werden, da nur er alle Eigenschaften seines Projekts kennt.

Pastore & Lombardi kann immer, auf gesonderte Anfrage des Kunden hin, Versuche aller Art vornehmen.

### GELENKHAKEN

Nur eine Fleischhälfte pro Haken aufhängen.

### BÜGEL

Ein Bügelpaar mit Kette und ein Paar ohne Kette abwechselnd montieren.

Während der Fahrt des Fahrzeuges immer die Ketten miteinander verbinden, um die Last gleichmäßig zu verteilen.

Werden nicht alle Ketten miteinander verbunden, wird während des Betriebs die Last ausschließlich auf die miteinander verbundenen Ketten gelegt, so dass diese beschädigt oder die Befestigung der Bügel gelockert werden könnten.

### FÜHRUNGSLEISTE

Die Führungsleisten in den Verbindungspunkten entgraten, um den Verschleiß der Gleitrollen der Haken zu vermeiden. Für ein besseres Gleiten der Haken die Führungsleisten mit von der Veterinärbehörde genehmigten Produkten schmieren.

### FÜHRUNGSSCHIENE MIT EUROHAKEN

Immer die Hakenblockierung des Halters verwenden, um die auf die Rohrbahnen wirkenden Kräfte aufzuteilen.

Werden keine Hakenblockierungen verwendet, wird während des Betriebs die Last ausschließlich auf den eingefügten Hakenblockierungen gelegt, so dass diese beschädigt oder die Befestigung der Bügel gelockert werden könnten.

Für ein besseres Gleiten der Haken die Rohrbahnen mit von der Veterinärbehörde genehmigten Produkten schmieren.

### MATERIALIEN UND GEGENSTÄNDE IN KONTAKT MIT LEBENSMITTELN (FCMs)

Der Fleischtransport ist Gegenstand "im Kontakt mit Lebensmitteln", und wird daher von Pastore & Lombardi Spa am eigenen Standort via Don Giovanni Minzoni 3 in 40057 Granarolo dell'Emilia - Bologna entsprechend der diesbezüglichen Norm FCMs behandelt.

Damit der Fleischtransport die Güte der Lebensmittel, mit denen er Zeit seiner Nutzung in Kontakt kommt, garantieren kann, ist es notwendig, dass auch während der dem Verkauf durch Pastore & Lombardi Spa folgenden Schritte (Transport, Vertrieb, Montage und Gebrauch) alle betreffend FCMs und die Produkthygiene von Lebensmitteln anwendbaren Normen durch die verantwortlichen Instanzen eingehalten werden; grundlegend, dass während des Gebrauchs der Fleischtransport regelmäßig gereinigt, instandgehalten und, wenn nötig, desinfiziert wird, entsprechend den für die Lebensmittelhygiene geltenden Normen.

#### VERFOLGABARKEIT

Die Verfolgbarkeit des Fleischtransports ist durch die direkt auf dem Produkt angebrachte Datenprägung gesichert.