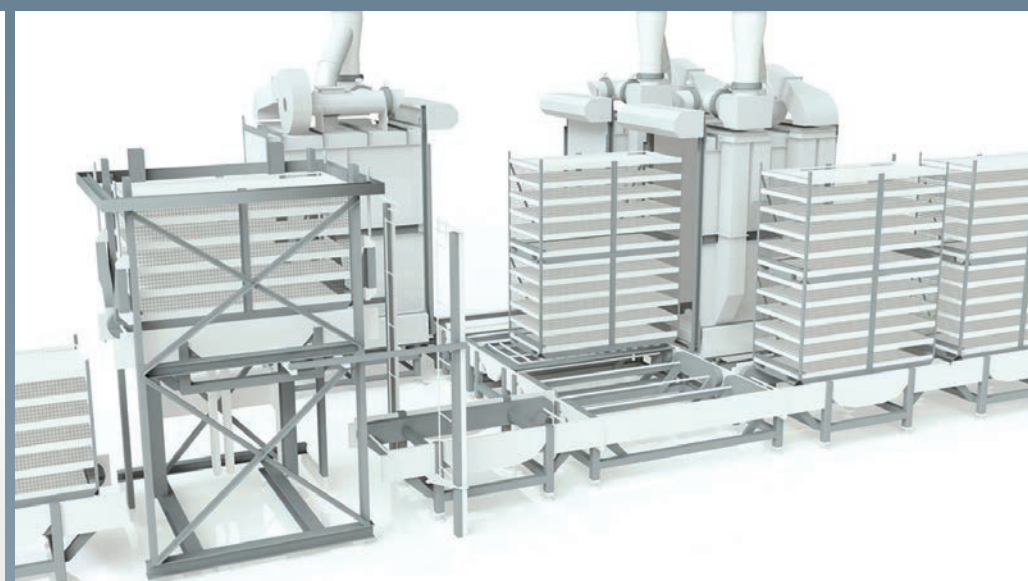


TERVEZÉS GYÁRTÁS BEÜZEMELÉS



PLANNING PRODUCTION INSTALLATION

SAMPO
ÉLELMISZERIPARI GÉPGYÁRTÓ KFT.



A hazai baromfi-, sertés- és marhavágóhidak, feldolgozó üzemek vezető magyar technológiai szállítójaként már 1990 óta végezzük tevékenységünket. Baromfi- és húszemek számára kínálunk komplett vágó és feldolgozó technológiát, emellett ezek tervezésével és egyedi berendezéseinek gyártásával is foglalkozunk. Minőségi termékeink előállítását és installálását több évtizedes üzemeltetési, valamint megközelítőleg 30 éves gyártási tapasztalatra alapozzuk, mely műveletek során mindenkor szem előtt tartjuk a vevői igényeket. Kijelölt projektvezetőt biztosítunk megrendelőinknek; képzett munkatársaink pedig mindent megtesznek az ügyfél-elégedettség érdekében.

Megrendeléseinket a hosszú és sikeres évek folyamán kialakított kapcsolataink révén, és a megszerzett tapasztalataink alapján, megbízható alkatrészek, alapanyagok felhasználásával kivitelezjük. Célunk, hogy minden esetben az elérhető legmagasabb szolgáltatási minőséget nyújtsuk, ezért folyamatos fejlődéssel és megfelelő rugalmassággal segítjük elő a változó igények kielégítését. A rendületlen fejlődés, a bizalom, a megbízhatóság és az ügyfélközpontúság négyesének köszönhető, hogy az országban meghatározó a szerepet tölt be a SAMPO Kft., melynek hazai és nemzetközi eredményei és referenciái is jó alapot jelentenek az együttműködésre.

Our company as a leading supplier of the national poultry-, pork-, cattle slaughterhouses and processing trades has been providing complete technology and method of cutting and processing from the planning phase to customised manufacturing since 1990. Almost 30 years of experience in the field of production has led us to high-tech planning and installation, considering customer requirements. Appointed project-leaders are provided to the customers and a well-qualified team is responsible for the client's satisfaction. In addition to our long-term partnerships, our past experiences, the usage of trusted machine components are also beneficial to provide the best quality products to our customers.

Our goal is to provide high-quality service by continuously improving our company. We are keen on finding the most flexible solutions in order to satisfy the ever-changing needs. Due to the consecutive development, trust, reliability and customer-focus, SAMPO Ltd. is among of the leaders of the industry in Hungary. Our Hungarian and International results and references indicate a good base for cooperation.

Csirke József
üzgvezető igazgató

József Csirke
Executive Director



Tervezés

Gyártás

Beüzemelés

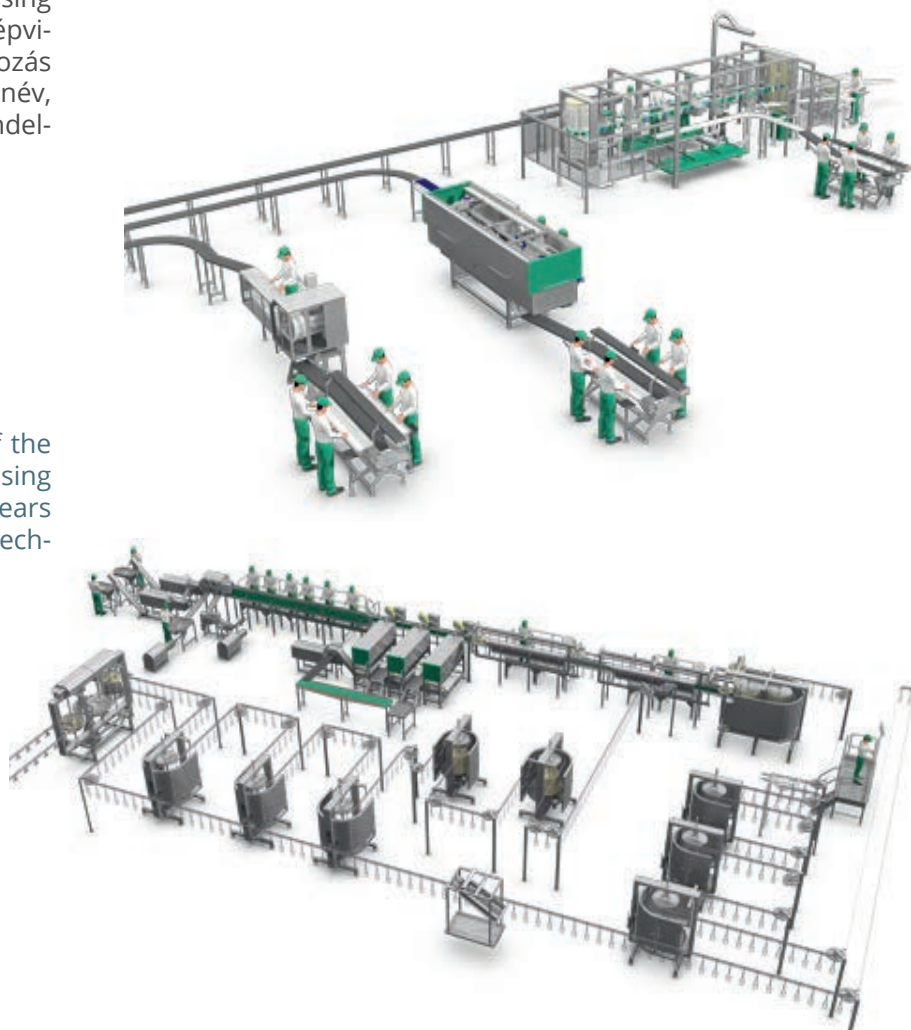
Technikai és szellemi értéket teremtünk 1990 óta

We create technical and intellectual values since 1990

Büszkén jelentjük ki, hogy a MEYN Food Processing Technology B.V. kizárólagos magyarországi márkaképviselőjét látjuk el. A MEYN a baromfivágás- és feldolgozás területén világszerte az egyik legismertebb márkanév, hiszen több mint 50 éves szakmai tapasztalattal rendelkezik és több mint 200 országban van jelen.



We are proud to become the exclusive supplier of the Hungarian representation of MEYN Food Processing Technology B.V., a worldwide trade-mark over 50 years in the field of poultry slaughtering and processing techniques (in 200 countries).





HACCP rendszer

Komplett szolgáltatási mátrix jellemez bennünket, hiszen a projekt teljes folyamatát lefedjük az első tervek megszületésétől az átadásig. Ezen felül számunkra elsődleges a vevői igények kielégítése, ezért a felmerülő igényeknek megfelelő, egyedi tervezésű gépeket gyártunk.

A vágóhidak és feldolgozó üzemek teljes folyamatát kiszolgáljuk berendezéseinkkel az élőállat beszállítástól kezdve a vágás, kopasztás, zsigerelésen át, a darabolásig, baromfi fajtájától függően az óránkénti 150 és 13.000 darab közötti feldolgozást biztosító üzemméret tartományban. A higiéniai berendezések, valamint a szállítószalag rendszerek pedig a vállalkozásunk termékportfóliójának külön értékes szegmését képezik.

Természetesen termékeinket úgy tervezzük és gyártjuk le, hogy minden esetben megfeleljenek az Európai Unió által előírt higiéniai követelményeknek. A rozsdamentes anyagok feldolgozásában szerzett nagy tapasztalatunknak hála, az élelmiszeripar más területeire is szállítunk kiváló minőségű, gazdaságosan beszerezhető, illetve a HACCP rendszer szigorú higiéniai előírásainak megfelelő termékeket.

Fontos még kiemelni, hogy a fenntarthatóságra és környezetünk megóvására is odafigyelünk. Gépeinket gazdaságos energia és vízfogyasztás jellemzi. A beüzemelés követően munkatársaink alapos képzést biztosítanak ügyfeleinknek, valamint igény esetén folyamatos ellenőrzést és karbantartási szolgáltatást is nyújtanak.



www.hunent.hu



Specialisták a vizeszárnyas szektorban

HACCP system

Our service-matrix covers the whole process of the project, from drafting to the hand-over. Moreover, as our top priority is the fulfillment of our partner's requirements, we always focus on the unique needs during the design and the construction as well.

We can provide machineries to all kind of processes of a meat-processing plant from the arrival, through slaughtering, plucking and evisceration to cutting. The capacity of our processing system is 150 - 13.000 BPH depending on the type of the poultry. Within our portfolio, the hygienic- and the transport systems, including the conveyor belts are among our key assets.

Our products are planned and constructed to comply with the relevant hygiene requirements of the EU. Our great experiences of the usage of stainless materials, helped our company to enter those fields of the food industry which require products that meet all the strict regulations of HACCP. In addition, sustainability and the protection of our environment is in the focus of our company.

Our machineries are efficient and economical from the perspective of water and energy consumption. After the installation, our colleagues organize trainings to our customers, what's more, we are always ready to ensure the continuous monitoring and service of all appliances.



Akkumulátorok, acéláru, csapágyak, hegesztéstechnika,
hidraulika, kenőanyagok, szerszámok, kiegészítők...
Több, mint 70.000 termék

E-mail: exor@exor.hu

MI MOZGÁSBA HOZZUK A GÉPÉT



www.exor.hu



Legyen szó csirkéről, pulykáról, lúdról, kacsáról vagy gyöngytyúkról, a SAMPO Kft. minden fajta szárnyas feldolgozásához egyedi gyártású termékeket biztosít. Emiatt manuális és automata vezérlésű szerkezetek előállítását és szállítását is vállaljuk kis- és nagykapacitású üzemekbe egyaránt. Az általunk gyártott, átadott és üzembe helyezett technikák a zsigereléstől a csomagolásig lefedik a folyamatokat.

Berendezéseink megfelelnek az Európai Unió minőségi elvárásoknak, de rituális vágóhidak kivitelezése sem okoz gondot, például HALAL vagy Kóser feldolgozási igény esetén.

- Komplet baromfiüzemek és egyedi baromfifeldolgozó gépek tervezése és gyártása
- Baromfifeldolgozó üzemek helyszíni szerelése, beüzemelése
- Higiéniai- és szállító berendezések gyártása baromfifeldolgozó üzemekbe

SAMPO Ltd. provides uniquely designed poultry-processing technologies for all sort of fowls (chicken, turkey, goose, duck or guinea fowl). We have experience in the production and installation of manual and automated machineries, whether we are thinking of a middle-sized or large company. Our installed technologies cover all of your processes, from the evisceration to the packaging.

Our devices fulfill the quality requirements of the EU. We can provide facilities for slaughterhouses which are in accordance with HALAL and kosher food processing.

- Design and construction of factories and machineries for poultry preparation
- On site installation and assembly
- Construction of hygienic transportation units



A feldolgozóüzemeink technológiája a legmodernebb, legkorszerűbb, teljesen zárt és automatizált rendszerek összehangolásával, az élőállat beszállítástól a zsigerelésen át, a végtermék higiénikus csomagolásáig kerül megtervezésre.

Gépeink gyártását az Európai Unió műszaki biztonsági irányelveiben megadott követelmények betartása mellett végezzük, melyet átadáskor CE megfeleléségi nyilatkozattal tanúsítunk, így gépeink az egész Unió területén belül szabadon forgalmazhatóak, üzemeltethetőek.



The technology of our processing plants being planned with the usage of the most up-to-date, advanced and closed automated systems, from the arrival of the living animal, throughout the evisceration to the hygienic packaging of the end-products.

The manufacturing of our machineries comply with the safety directives of the European Union, hence we always enclose the CE compliance statement at the delivery. Due to this certificate, our products are allowed to be distributed and operated within the region of the EU.





FESTO OMRON

Ipari automatizálás

H-7100 Szekszárd, Bor u. 2. | tel.: +36 74 529 320 | cph@cphautomat.hu | www.cphautomat.hu

SAMPO

ÉLELMISZERIPARI GÉPGYÁRTÓ KFT.



SAMPO Élelmiszeripari Gépgyártó Kft.

Székhely: 7673 Kővágószőlős – Golgota hrsz. 507.
 Tel: +36 72 564 400
 Fax: +36 72 564 410
 E-mail: sampo@sampo.hu
 Web: www.sampo.hu

