

# UNIMEAT: progettazione e realizzazione di impianti per la macellazione e lavorazione delle carni suine, bovine e ovine

**U**NIMEAT è una giovane e dinamica società che si occupa della progettazione e fornitura di macchinari e impianti completi per la macellazione e lavorazione delle carni suine, bovine e ovine. Le capacità professionali acquisite dal titolare, MARCO MALAVASI, in vent'anni di esperienza, lavoran-



do per conto di aziende primarie a livello nazionale ed estero, hanno consentito ad Unimeat di sviluppare quelle conoscenze tecniche che oggi molte imprese richiedono per far fronte alle molteplici problematiche legate alla realizzazione di un nuovo stabilimento alimentare, oppure alla ristrutturazione di uno



*Reparto spedizione carni in azienda di recente costruzione, progettata e realizzata interamente da Unimeat dove, oltre all'impianto di guidovie aeree e disosso carni bovine sono stati forniti il capannone in struttura metallica, le pannellature isotermeche, gli impianti di raffreddamento e climatizzazione.*



**In alto:** la fase dell'eviscerazione in un'azienda di macellazione suini. **In basso:** la lavorazione all'interno di uno stabilimento progettato da Unimeat (in questo caso si tratta di bovini). Oltre alla realizzazione dei macchinari per la macellazione e/o lavorazione delle carni, Unimeat si occupa della fornitura di capannoni in struttura metallica con tamponamento in pannelli isotermitici, porte interne e serramenti esterni, impianti di raffreddamento e climatizzazione e di asciugatura e stagionatura salumi.

stabilimento esistente nel pieno rispetto delle normative igienico sanitarie di settore.

Unimeat nasce nel 2006, a seguito della crescente richiesta, soprattutto da parte di quei macelli cosiddetti a "capacità limitata", di trovare una azienda flessibile e professionale capace nella progettazione e fornitura di attrezzature e macchinari per l'adeguamento dei propri stabilimenti alle normative CEE, che dal 1° dicembre 2010 sarebbero poi entrate in vigore per queste realtà.

Tali richieste hanno riguardato sia la nuova esecuzione che la ristrutturazione di stabilimenti esistenti (aziende agricole, agriturismi, laboratori di sezionamento, ecc...) dove, oltre alla realizzazione dei macchinari per la macellazione e/o lavorazione delle carni, l'azienda si è occupata della fornitura di capannoni in struttura metallica con tamponamento in pannelli isotermitici, porte interne e serramenti esterni, impianti di raffreddamento e climatizzazione, infine impianti di asciugatura e stagionatura salumi.

La professionalità, la flessibilità e la continua ricerca hanno portato alla graduale creazione di una struttura tecnica attiva e organizzata, in grado di offrire al mercato una realtà giovane, flessibile, capace e competente; infatti, la condivisione di valori comuni, di uno stile di lavoro fondato sul continuo miglioramento e la dedizione alle esigenze del cliente, consentono di affrontare con professionalità ogni problematica.

La sede si trova a Mirandola (MO), dove sono presenti gli uffici amministrativo e di progettazione ed un locale di ricevimento clienti munito di *showroom*, nella quale sono in esposizione alcuni dei prodotti progettati e costruiti.

In questa struttura, Unimeat esegue sia la consulenza tecnica che la progettazione dei macchinari e impianti, mentre in altre due unità operative vengono realizzate le carpenterie metalliche, i macchinari e le attrezzature in acciaio inox.

**Progettazione, costruzione,  
installazione, assistenza**

Unimeat si occupa inizialmente della consulenza tecnica (se richiesta) riguardante sia la realizzazione di un nuovo stabilimento che la ristrutturazione di uno stabilimento esistente. Il rapporto con il cliente si sviluppa con un primo sopralluogo per presa visione dei lavori, stesura di un elaborato grafico di *lay-out* concernente la disposizione dei locali e delle attrezzature necessarie e discussione del progetto di massima con il veterinario competente presso l'Azienda Sanitaria Locale (ASL).

Dopo la stesura del progetto, Unimeat si occupa della progettazione esecutiva delle linee complete di macellazione e lavorazione carni. Ogni macchinario è realizzato in conformità alla Direttiva Macchine vigente e viene corredato di ampia documentazione tecnica, manuale d'uso e manutenzione, nonché "Dichiarazione di Conformità CE".

Ultimata la progettazione esecutiva e costruttiva, i singoli macchinari vengono realizzati presso le due unità operative che collaborano all'attività. L'officina dislocata a Modena si occupa della realizzazione di tutte le carpenterie metalliche e successiva zincatura a caldo, mentre l'officina di Parma costruisce tutti i macchinari e le attrezzature in acciaio inox Aisi 304.

UNIMEAT si avvale di personale qualificato e specializzato che, coadiuvato da un supervisore tecnico di cantiere si occupa di tutte le varie fasi relative all'installazione dei singoli macchinari, con l'utilizzo di attrezzature idonee per il montaggio presso la sede o il cantiere del cliente. Successivamente all'installazione, UNIMEAT assiste il cliente durante il collaudo degli impianti e cura tutta la parte post-vendita, dalla manutenzione ordinaria (se richiesta) alla fornitura di eventuali particolari di ricambio.

**UNIMEAT**

Via 25 Aprile, 48 – Mirandola (MO)

Telefono: 0535 658238

Fax: 0535 410019

E-mail: [info@unimeat.it](mailto:info@unimeat.it)

Web: [www.unimeat.it](http://www.unimeat.it)



Nella sede di Mirandola, Modena, Unimeat esegue sia la consulenza tecnica che la progettazione dei macchinari e impianti. **In alto:** Marco Malavasi, titolare dell'azienda. **In basso:** vediamo una cella frigorifera con guidovia aerea bi-rotaria inox.