

EL NUEVO FRIGORIFICO ARMOUR

El día 3 de Julio quedó inaugurado oficialmente este nuevo frigorífico, ubicado en Río Santiago, propiedad de la sociedad Norte Americana Armour and Company. Esta compañía, con más de 60 años de experiencia en la industria de la carne, ha construido el frigorífico de acuerdo con las exigencias de la higiene moderna y ha quedado montado por ende, un establecimiento modelo.

El edificio, que es a base de acero y cemento armado, costó aproximadamente 3 millones de pesos oro y ocupa un espacio de terreno de 66.000 metros cuadrados.

Principales características del nuevo establecimiento.—Los corrales para recepción de hacienda, en parte techados, tendrán todos piso de concreto y una capacidad total de 4000 bovinos, 3000 ovinos y 2000 suinos; anexo a ellos existe una playa de autopsias con dos digeridores destinados a la esterilización de cadáveres y despojos.

Las playas de matanza instaladas en el cuarto piso, tienen una capacidad máxima para faenar 1200 bovinos, 3000 ovinos y 2000 suinos diarios; para los bovinos funcionan 2 «cajones de matanza» y 12 guínches o espacios para desarrollar; para los ovinos y suinos hay una «wheel hog hoist», la célebre rueda que tanto llamara la atención a los visitantes de los mataderos de Chicago.

Los bovinos suben al piso superior por una «escalera manga» inclinada que parte de los corrales de hacienda y termina frente a los «knocking pens». Con esta dispo-



Vista de las cámaras trigonificas y embarcadero.

sición se ha reemplazado el antiguo sistema, que se observa en casi todos nuestros frigoríficos, de sacrificar los animales en el piso inferior, y así los novillos suben por su propia fuerza y desde el 4º piso se eliminan, por medio de tubos y aprovechando la fuerza de gravedad, todos los residuos y despojos y se distribuyen a los pisos inferiores las partes de la res que exigen manipulación especial.

Las cámaras frigoríficas en número de 27, tienen sus paredes construídas con ladrillos sólidos, ladrillos huecos y doble capa de corcho en planchas y los pisos con concreto reforzado y también con doble capa de corcho aisladora. De las 27 cámaras, 9 están destinadas para «frozen beef» y 18 para «chilled beef», siendo la capacidad de las primeras de 2500 reses y la de las segundas de 5500 reses.

Los sistemas de refrigeración que se utilizan son el de «direct expansion freezers» para la carne congelada y «brine spray» para el «chilled beef». Los compresores de amoniaco instalados son tres marca «Frick upright», sistema vertical, cuyo poder es en total de 900 toneladas de hielo en 24 horas.

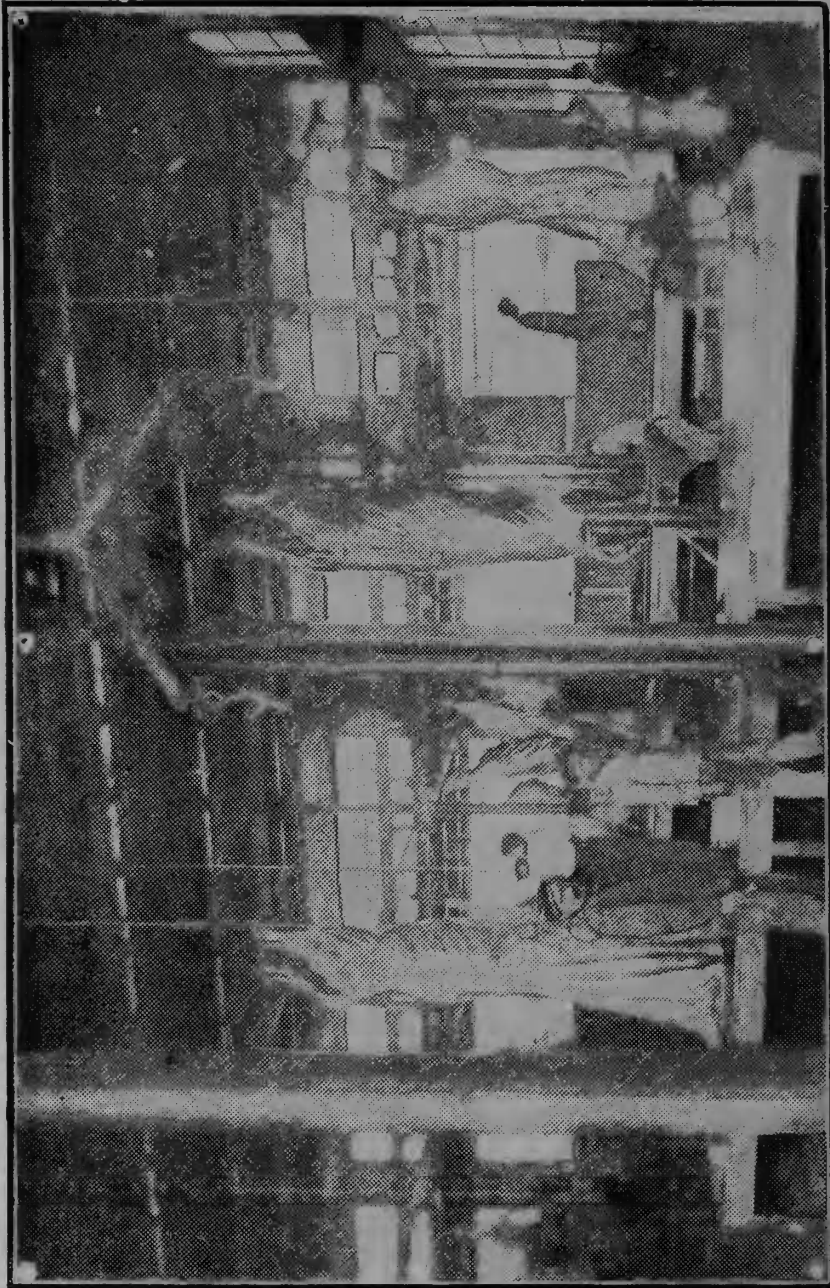
La provisión de agua está asegurada por un caño de alimentación de 24 centímetros de diámetro, que trae agua del río, y la que pueda suministrar un pozo semi-surgente.

Las primeras matanzas.—A pesar de haber quedado inaugurado oficialmente recién el 3 de Julio, ya las matanzas de bovinos se venían efectuando, como ensayo, desde el 26 de Junio; ese día se sacrificaron 54 novillos y en los siguientes se fué aumentando la matanza como sigue:

| | | |
|--------------------|-----|----------|
| Junio 28 | 243 | novillos |
| “ 29 | 208 | “ |
| “ 30 | 369 | “ |
| Julio 1. | 513 | “ |
| “ 6 | 600 | “ |
| “ 10 | 622 | “ |
| “ 13 | 752 | “ |



Vista de la sección madereros y anexos.



Interior de la playa de Novillos.

La matanza de ovinos no se ha iniciado aún, pero todas las instalaciones están listas para ella; en cuanto a los suinos, deben terminarse algunos detalles e instalar unas maquinarias para poder efectuarla, calculándose que en el próximo mes de Agosto se dará comienzo a la faena.

EMILIO D. CORTELEZZI.