

Линия непрерывной переработки лососевых NAG-501



Мощность	5,25 кВт
Длина	3020 мм
Ширина	3920 мм
Высота	1800 мм
Расход воды	60 л/мин
Расход воздуха	150 л/мин

NAG-501 – это мощная производственная линия для полного цикла первичной переработки лососевых. Принцип работы и механизмы NAG-501 запатентованы и не имеют аналогов. На сегодняшний день этим оборудованием оснащено большинство рыбоперерабатывающих заводов Японии.

Цикл непрерывной переработки NAG-501:

1. V-образное отсекание головы (возможна комплектация косым или j-образным ножом)
2. Вспарывание брюшка без пореза внутренностей
3. Извлечение внутренностей без порезов и разрывов тканей
4. Отдельное извлечение икорного ястыка без повреждения пленки
5. Надрез и снятие кровяной почки
6. Чистка тушки внутри
7. Обмыв тушки внутри и снаружи струями воды

Все эти трудоемкие процессы происходят на едином непрерывном конвейере быстро и без потерь.

Линия NAG-501 полностью автоматизирована и обладает высокой производительностью. Всего два обслуживающих оператора, работающих на загрузке рыбы на конвейер линии, обеспечивают объем переработки около 2400 шт. лососевых в час. NAG-501 работает с разными породами лососевых, как с крупными, так и с мелкими размерными рядами, со свежим или размороженным сырцом.

На выходе из линии: обезглавленные, потрошенные, тщательно вычищенные, обмытые тушки, а также, аккуратно извлеченные икорные ястыки и молоки. Все лишние отходы от отсекания голов, потрошения и чистки отводятся в отдельный сборник.

Важной особенностью NAG-501 является ее предельно аккуратная работа. В отличие от большинства аналогов, NAG-501 при извлечении не повреждает желудок и кишечный тракт, исключая вероятность заражения икры. Это стало возможно благодаря запатентованной технологии потрошения скрепером.

Дополнительная защита икры от губительного воздействия внешних факторов достигается за счет того, что ястыки извлекаются без повреждений, с сохранением целостности естественных пленок.

Такая деликатная работа с икорным ястыком и другими внутренними органами рыбы позволяет осуществлять переработку лососевых в соответствии с высокими санитарными нормами.

Процесс работы:

1. Первый оператор укладывает сырец на движущийся конвейер
2. Второй оператор выравнивает положение сырца по специальной лазерной метке
3. Конвейер подает рыбу в камеру голову рубки
4. V-образный нож отсекает головы с минимумом потерь. В процессе рубки нож постоянно обмывается водой.
5. Циркулярный нож, плавающий по высоте, делает аккуратный и неглубокий надрез брюшка независимо от размера сырца. При надрезе не повреждается икорный ястык и другие внутренние органы.
6. Уникальный запатентованный скрепер аккуратно извлекает ястыки невредимыми, в естественной пленке и без контакта с водой. Целостность ястыка не нарушается, икра не теряется.
7. Кишечный тракт, желудок и молоки также извлекаются невредимыми и их содержимое не попадает на ястык, исключая вероятность заражения икры
8. Далее скрепер подрезает кровяную почку, делая продольные порезы с двух сторон
9. Рыба проходит над скребком, плавающим по высоте, который снимает кровяную почку
10. Две пластиковые щетки, вращающиеся в противоположных направлениях, полностью вычищают брюшную полость и удаляют остатки кровяной почки
11. Шесть внутренних сопел вертикальными струями моют тушку внутри
12. Восемь наружных сопел мощными струями воды совершают наружную мойку
13. Чистые обработанные тушки и извлеченные икорные ястыки и молоки подаются на разные инспекционные столы

Основные преимущества:

1. Высокая производительность – 2400 шт./час
2. Высокий выход продукции – отсутствие потерь при отсекании головы и выемке икры
3. Простота в эксплуатации – персоналу не требуются специальные навыки
4. Использование исходного сырца разных размерных рядов, как свежего, так и размороженного
5. Установка эффективно работает даже с задержанным сырцом
6. Использование как пресной, так и морской воды
7. Значительное сокращение ручного труда – 2 оператора на весь цикл первичной обработки лососевых
8. Запатентованные технологии, не имеющие аналогов
9. Высокие санитарные нормы при переработке, соответствующие высоким требованиям. Исключено заражение или осеменение икры.

