

Установка для потрошения и мойки лососевых NMG-501



Мощность	4,85 кВт
Длина	3538 мм
Ширина	1020 мм
Высота	1755 мм
Расход воды	40 л/мин
Расход воздуха	10 л/мин

NMG-501 – автоматическая установка для аккуратного потрошения рыбы, безопасного извлечения икорного ястыка, чистки брюшной полости, мойки тушки внутри и снаружи.

В зависимости от темпа подачи сырка она обеспечивает скорость переработки до 2400 шт. лососевых в час.

Установку обслуживает один оператор, направляющий сырец в ленточный приемный механизм. В отличие от многих аналогов, требующих предварительной насадки сырка на специальный штырь, загрузка рыбы в NMG-501 происходит проще и быстрее. После загрузки рыбы всю остальную работу NMG-501 выполняет автоматически. Циркулярный нож, совершающий надрез брюшка, крепится на плавающей по высоте основе, что позволяет установке автоматически подстраиваться под рыбу разных размерных рядов, чтобы делать неглубокий надрез без повреждения внутренностей. Запатентованный механизм выемки внутренностей, при помощи специального скрепера, извлекает икорный ястык и молоки, не повреждая целостность естественных пленок и без лишнего контакта с водой. Желудок, кишечный тракт и молоки извлекаются также без повреждений, их содержимое не попадает на ястыки, что исключает вероятность заражения икры.

Далее сырец проходит над специальным скребком, который снимает кровяную почку.

Затем две вращающиеся пластиковые щетки вычищают сырец изнутри, удаляя остатки кровяной почки, а вода под давлением, через специальные сопла совершает внутренний и наружный обмыв. Все лишние отходы от потрошения и чистки отводятся в специальный сборник.

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.

Установка NMG-501 проста в обращении, не требует сложных регулировок и настроек, что минимизирует простои

Основные преимущества:

1. Высокая производительность – зависит от скорости подачи, до 2400 шт./час
2. Высокий выход продукции – отсутствие потерь икры при выемке
3. Простота в эксплуатации – персоналу не требуются специальные навыки
4. Использование исходного сырка разных размерных рядов, как свежего, так и размороженного
5. Установка эффективно работает даже хорошо задержанным сырцом
6. Использование как пресной, так и морской воды
7. Значительное сокращение ручного труда – 1 оператор на весь цикл потрошения и мойки лососевых.
8. Запатентованные технологии, не имеющие аналогов
9. Высокие санитарные нормы при переработке. Исключено заражение или осеменение икры.

Процесс работы:

1. Оператор направляет рыбу в приемный механизм
2. Ленточный механизм захватывает сырец и обеспечивает его движение внутри установки
3. 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.
4. Уникальный запатентованный скрепер аккуратно извлекает ястыки невредимыми, в естественной пленке и без контакта с водой. Целостность ястыка не нарушается, икра не теряется.
5. Кишечный тракт, желудок и молоки также извлекаются невредимыми и их содержимое не попадает на ястык, исключая вероятность заражения икры
6. Далее скрепер подрезает кровяную почку, делая продольные порезы с двух сторон.
7. Рыба проходит над скребком, плавающим по высоте, который снимает кровяную почку.
8. Две пластиковые щетки, вращающиеся в противоположных направлениях, полностью вычищают брюшную полость и удаляют остатки кровяной почки
9. Два внутренних сопла вертикальными струями моют тушку внутри
10. Восемь наружных сопел мощными струями воды совершают наружную мойку
11. Чистые обработанные тушки и извлеченные икорные ястыки и молоки подаются на разные инспекционные столы.

