

Цех первичной переработки и сортировки лососевых с производительностью 4800 шт./час

Этот высокопроизводительный цех обеспечивает весь цикл переработки лососевых с последующей инспекцией извлеченных внутренностей и сортировкой обработанных тушек в тару. Цех, располагающийся на площади около 65 кв./м, состоит из двух линий непрерывной переработки NAG-501, одной линии автоматической сортировки и весового контроля NDG-2000, инспекционных столов и системы связующих транспортировочных конвейеров. В работе цеха с производительностью 4800 шт. лососевых в час задействовано всего 12 рабочих.

Цикл переработки лососевых состоит из следующих операций:

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

Извлеченные икорные ястыки и молоки при помощи единого конвейера направляются на инспекционный стол. Отдельная система конвейеров собирает отходы. Выпотрошенные, вычищенные и вымытые тушки лососевых транспортируются на линию автоматического взвешивания и сортировки в тару.

64 м²

общая площадь
цеха

12 операторов

обеспечивают весь цикл
переработки и сортировку
рыбы в тару

4 800 шт./час

общая скорость
переработки лососевых

Используемое оборудование:



Две линии непрерывной переработки лососевых NAG-501



Линия автоматической сортировки и весового контроля NDG-2000

Технические характеристики цеха:

Производительность:	4800 шт./час
Персонал:	12 операторов
Площадь:	64 кв. м
Потребляемая мощность:	18,2 кВт
Расход воды:	120 л/мин
Расход воздуха:	400 л/мин

Линия автоматического
взвешивания и сортировки
рыбы в тару

Линия непрерывной
переработки лососевых

