

Линия непрерывной переработки лососевых

NAG-501



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
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. Обмыв тушки внутри и снаружи струями воды

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

2400 ШТУК В ЧАС

— высокая производительность

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 штук 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. Важной особенностью NAG-501 является ее предельно аккуратная работа. В отличие от большинства аналогов, NAG-501 при извлечении внутренностей не повреждает желудок и кишечный тракт, исключая вероятность заражения икры.

2 ОПЕРАТОРА

— обеспечивают работу целого цеха

Дополнительная защита икры от губительного воздействия внешних факторов достигается за счет того, что ястыки извлекаются без повреждений, с сохранением целостности естественных пленок. Это стало возможным благодаря запатентованной технологии потрошения скрепером. На сегодняшний день эта уникальная технология позволяет добиться максимального выхода икры при машинной обработке лососевых.

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

Технические характеристики

Персонал.....	2 оператора
Производительность.....	2400 шт./час
Мощность.....	5,25 кВт
Длина.....	3020 мм
Ширина.....	3920 мм
Высота.....	1800 мм
Расход воды.....	60 л/мин
Расход воздуха.....	150 л/мин

