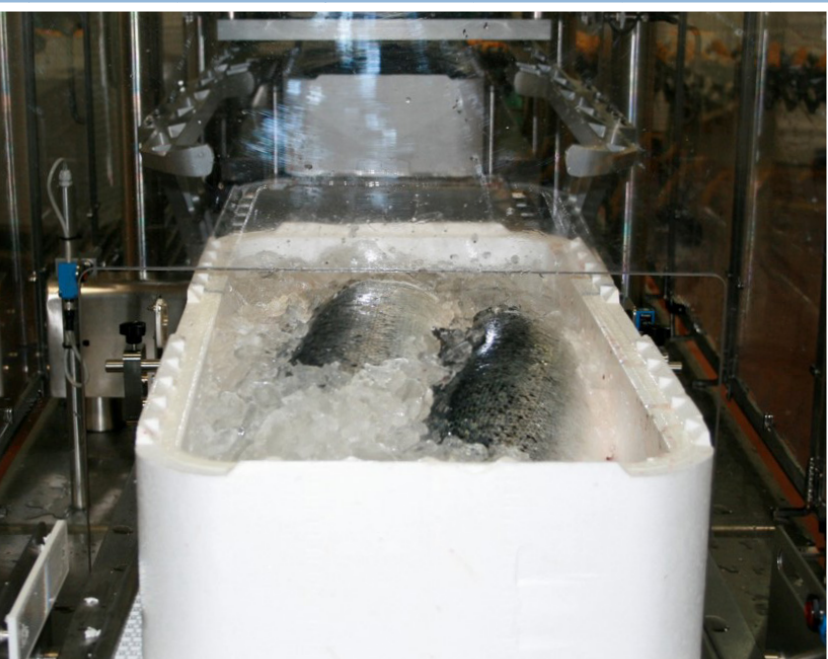


ОБРАБОТКА ОЗЕРНОЙ, РЕЧНОЙ И ФЕРМЕРСКОЙ РЫБЫ

Откройте для себя мир возможностей, когда DANA-Technology проектирует вашу новую линию или фабрику для обработки рыбы или морепродуктов.

DANA-Technology специализируется на проектировании, изготовлении и установке комплексных технологических решений для различных видов рыб, например: радужная форель, арктический голец, сом, морской окунь, морской лещ, осетр и карп.

Фермерская или дикая рыба - морская, речная или озерная рыба. Каждое решение индивидуально, и разработано с учетом вашего производства, товарного цикла и планов на будущее развитие.



Коробки с рыбой



Паллетированные коробки

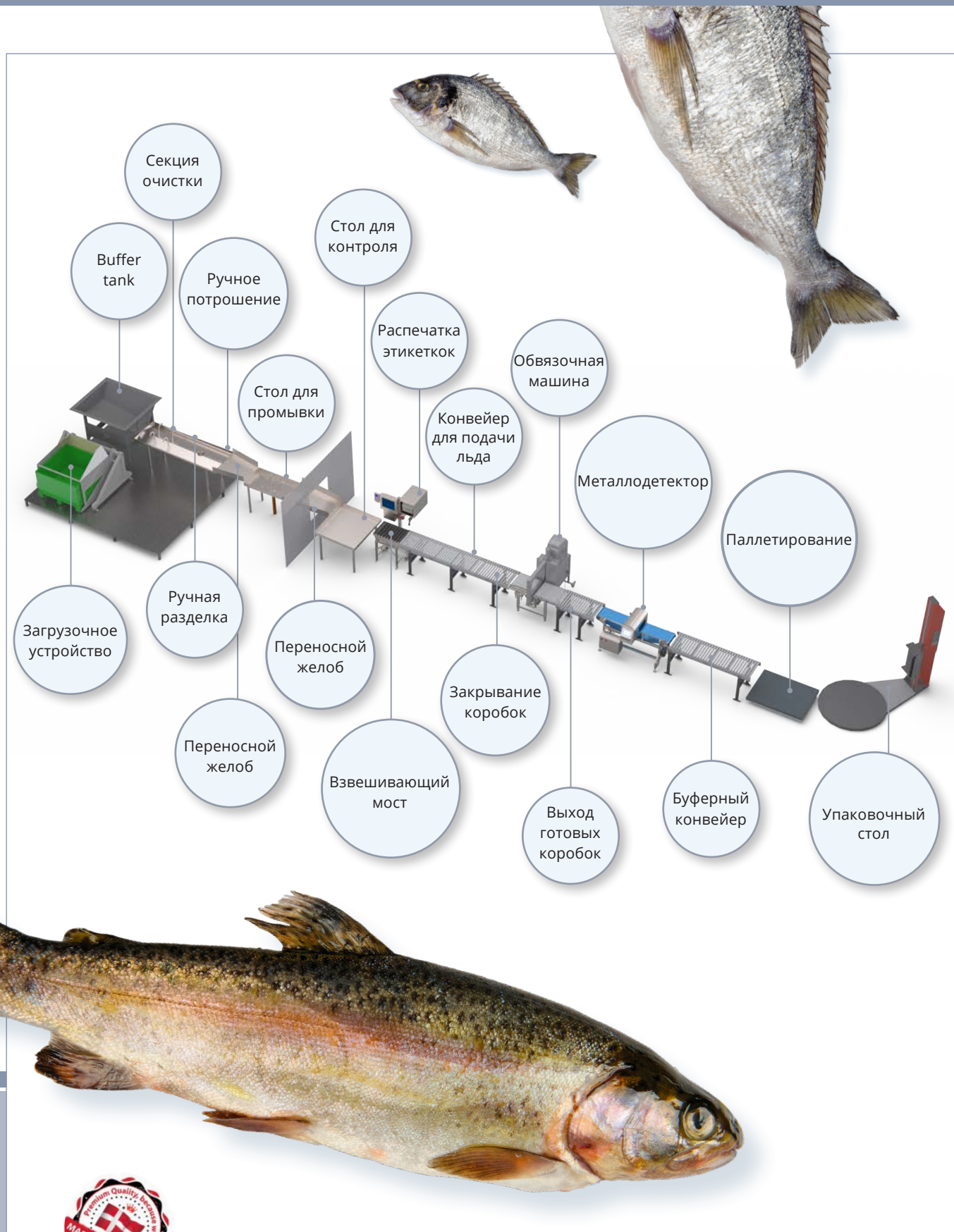
ОБРАБОТКА ОЗЕРНОЙ, РЕЧНОЙ И ФЕРМЕРСКОЙ РЫБЫ

Комплексная полуавтоматическая линия для обработки рыбы

Обработка различных видов рыбы более автоматизированным способом становится более и более популярна. На представленной линии вы можете обработать озерную и речную рыбу - от загрузки рыбы до упаковки и готовности к отгрузке в коробках со льдом. Она также подходит и для небольших рыбных ферм, например для чистки форели, морского окуня, лещей или карпов.

ОБРАБОТКА ОЗЕРНОЙ, РЕЧНОЙ И ФЕРМЕРСКОЙ РЫБЫ

КОМПЛЕКСНАЯ ПОЛУАВТОМАТИЧЕСКАЯ ЛИНИЯ ДЛЯ ОБРАБОТКИ РЫБЫ



Линия начинается с загрузки рыбы на загрузочный стол. Это может быть сделано как из небольших коробок, так и из крупных резервуаров с рыбой и водой, при помощи загрузочного устройства. Резервуары опустошаются на стол, где, при помощи сетки со встроенной емкостью для воды, вода отделяется от рыбы и отводится в канализацию в полу. Рыба остается на загрузочном столе, который также является буферным столом. Отсюда рыба отправляется на секцию очистки для внешней промывки.

После внешней промывки оператор вскрывает рыбу и перемещает ее к следующему оператору. На этом этапе потроха вынимаются вручную и направляются в вакуумную всасывающую воронку. При помощи специального вакуумного всасывающего устройства удаляется кровеносный канал, высасываются остатки.

Теперь рыба готова к внутренней промывке и окончательной очистке. Это производится за следующим столом, где оператор проверяет и очищает рыбу изнутри проточной водой. Очищенная рыба укладывается в коробку для упаковки. Вес тары уже учтен, и можно наполнять коробку рыбой до достижения желаемого веса нетто. При достижении желаемого веса нетто распечатывается этикетка с необходимыми данными и вручную помещается на коробку.

Коробка закрыта и направляется на станцию, где она заклеивается. Затем коробка проходит через обвязочную станцию и металлодетектор, оснащенный функцией отклонения-остановки. Коробка приходит на конечный пункт линии, где оператор вручную снимает коробку с линии и укладывает на паллет. Когда желаемое количество коробок на паллете достигнуто, он обтягивается упаковочной пленкой.

В конце линии распечатывается этикетка для паллета, и он готов отправиться на хранение или продажу. В случае необходимости, комп. управление может работать с каждым принтером как с отдельной станцией, или же все они могут быть подключены к существующей системе.



- ▶ Технологические линии
- ▶ Упаковочные линии
- ▶ Консервные линии
- ▶ Отдельные аппараты

