



## BAADER 212K

### Машина для обезглавливания и отбора икры

Машина БААДЕР 212 К - автономная, управляемая от ЭВМ технологическая установка для потрошения и обезглавливания минтая с одновременной выемкой икры и печени. Минтай общей длиной ок. 35-60 см (= 350-1700 г) обрабатывается с производительностью до 150 рыб/мин. На основе результатов индивидуального обмера рыба обезглавливается клиновидным резом, не травмирующим мясо и икру. После этого следует потрошение так плавно, что внутренности могут быть отделены без повреждения. По желанию могут филетироваться и тушки на машинах БААДЕР 182 или 212. Комплектная технологическая линия образуется за счет подключения к машине БААДЕР 212 К блока филетирования. При этом существующая система электронного управления головоотрезающей машины, используя свои программы, обеспечивает также управление всеми режущими операциями филетирования. Комплектная технологическая линия образуется за счет дооборудования блока филетирования машины БААДЕР 182 машиной БААДЕР 212 СК.

Машина БААДЕР 212 К с использованием набора сменных узлов и деталей модифицируется в БААДЕР 212 КS (S = small, мелький) для обработки мелькой рыбы общей длиной ок. 30-50 см (= 300-900 г). Если желается расширение рабочего диапазона, следует руководствоваться рабочими параметрами соответствующих филетировочных машин.

Обслуж.персонал	2 чел.
Производительность	макс. 150 рыб/мин
Потребл.мощность	2,5 кВт
Расход воды	ок. 20 л/мин
Габариты	ок. 4,34x1,85x1,66 м
- в морск.упаковке	ок. 4,00x1,40x2,25 м
Масса	нетто ок. 1140 кг
	брутто ок. 1570 кг

Машина БААДЕР 212 К комбинируется с машиной БААДЕР 475, с блоком филетирования машины 212 в комплекте с машиной БААДЕР 52 DS, а также с машиной БААДЕР 212 СК в комплекте с блоком филетирования машины БААДЕР 182 и машиной БААДЕР 52 DS.