



NORDIC MARINE HOLDING AS – Olavs Vei 4, P. O. Box 323, N-8439 MYRE, NORWAY

E-mail: mail@nordicmarine.net

Phone: +47 761 19440 – Fax: +47 761 19449

Мурманский офис: E-mail: Murmansk@nordicmarine.net

Tel.: (8152) 68-65-61, (921)515-39-07

Веб-сайт: <http://www.nordicmarine.net>

Филетировочные машины для лосося

Филетировочные машины для лосося были неотъемлемой частью производства нашей компании с самого начала, и сегодня это один из наших ключевых продуктов.

Хорошее филетирование существенно для получения большего выхода продукта, благодаря долгим годам опыта мы являемся первооткрывателями этого ноу-хау, обеспечивая своих клиентов оборудованием высокого качества.

Второе поколение филетировочных машин Карнитек сочетает разные виды ножей: дисковые и раскройные, которые обеспечивают эффективное и гибкое филетирование.

Отличное мастерство

С мощностью до 20 рыб/мин, в зависимости от размера рыбы, филетировочные машины Карнитек являются высоко эффективными.

Оборудование прочное, надежное и устойчивое по конструкции.

Машина сделана из прочной нержавеющей стали с гладкой и легко чистящейся поверхностью.

Все материалы отвечают международным стандартам качества и гигиеническим требованиям пищевой промышленности.

Решения Карнитек по филетированию лосося.

Диапазон филетировочных машин Карнитек включает 2 модели, это СТ 2611 Mk6 и СТ2630. Обе машины предназначены для лосося и форели.

СТ 2611 это первая филетировочная машина, созданная Карнитеком, выпускается с 1996 г. С тех пор она постоянно обновляется и совершенствуется, так машина отвечает всем требованиям современного производства. На сегодняшний день более 200 филетировочных машин для лосося проданы по всему миру

СТ 2630 была введена в эксплуатацию в 2003, и во многом она схожа с моделью СТ2611. Главное отличие от 2611 это сочетание дисковых ножей и раскройных ножей, которые делают эту машину экономически выгодной на рынке сегодня. Более 100 машин было продано с 2003 г.

СТ 2630 может быть присоединена к головорубочной машине СТ2620 с автоматической подачей из головоруба.

Эффективное и высококачественное филетирование

Исключительный принцип нарезки

СТ 2611

Выпотрошенную и обезглавленную рыбу кладут на загрузочный лоток, пузом вверх. Подающий конвейер переправляет рыбу в секцию для резки, где сенсор автоматически регулирует раскройные ножи, чтобы сделать точный разрез по центру кости. Раскройные ножи регулируются для каждой рыбы индивидуально, и представляют одну из уникальных технологий сегодня на мировом рынке. Этот метод обеспечивает максимальный выход продукта.

СТ2630

Благодаря сочетанию раскройных и дисковых ножей, эта машина обрабатывает филе очень нежно. Раскройные ножи автоматически регулируются на размер и форму рыбы, дисковые ножи обеспечивают точный разрез максимально близко к позвоночнику рыбы. Таким образом, достигаются аккуратное разрезание продукта и высокий его выход.

Быстрая регулировка

С филетировочной машиной Карнитек время для регулировки оборудования сокращается до минимума. Нет необходимости останавливать целый завод, чтобы переключить оборудование с одного размера рыбы на другой. Простой регулировкой клапана давления, машина автоматически разрезает требующийся вид филе.

Мягкое филетирование

Филетировочные машины Карнитек чрезвычайно «мягкие» в обращении. Они отлично подходят для различно вида лосося и форели. Машины могут регулироваться от 2-х до 7-ми килограммовой рыбы, согласно индивидуальным запросам клиентов.

Легкая очистка

Открытая конструкция филетировочной машины делает чистку значительно легче. Сзади машины вы найдете 2 выходных дверцы, через которые раскройные ножи могут быть заменены, а все компоненты очищены.

Заслонки обеспечивают быстрый доступ внутрь оборудования для очистки и тех. обслуживания. Части машины сделаны из нержавеющей стали и других материалов, одобренных международным контролем качества.

Легкая установка

Филетировочные машины небольшие по размерам, их легко устанавливать даже на небольших предприятиях. У них есть встроенный компрессор, система осушки, электрошкаф, что делает их установку легче.

Низкое энергопотребление и расход воды – преимущества данного оборудования, удовлетворяющие требования точной обработки на рыбных предприятиях.

Технические данные

Спецификация:

Обслужив. персонал	1 человек
Рабочий диапазон	От 2 до 7 кг
Мощность	До 20 рыб\мин
Электричество	3X220 V или 3X400 V 50/60 HZ 16A
Расход воды	6 л/мин
Подача воздуха	50 л/мин 6-8 бар
Материал	304 нержавеющей сталь, дробеструйный
Вес	475 кг.

СТ 2611	СТ 2630
<ul style="list-style-type: none"> • Легко регулировать и работать • Высокое качество филетирования • Очень подвижна относительно размера лосося • Низкая стоимость эксплуатации • Легкий доступ для очистки • Небольшие капиталовложения. 	<ul style="list-style-type: none"> • Исключительны принцип нарезки • Сочетание дисковых и раскройных ножей • Высокий выход продукции • Электронная панель, компрессор с осушкой полностью встроены в оборудование • Легкий доступ для очистки

Технические данные СТ2630

Спецификация

Обслужив. персонал	1 человек
Рабочий диапазон	От 2 до 7 кг
Мощность	До 20 рыб/мин.
Электричество	3X220 V 25A, 3X400 V 50/60 HZ 16A
Расход воды	10 л/мин.
Подача воздуха	Компрессор встроен
Материал	304 нержавеющей сталь, дробеструйный
Вес	Ок. 675 кг