

МИНИФАБРИКА ПО ПЕРЕРАБОТКЕ РЫБЫ



СОЮЗ·ХОЛОД·УРАЛ



Живая рыба с бассейна, емкости или автомобиля для перевозки рыбы с помощью конвейера попадает во внутренний приемный бункер цеха.

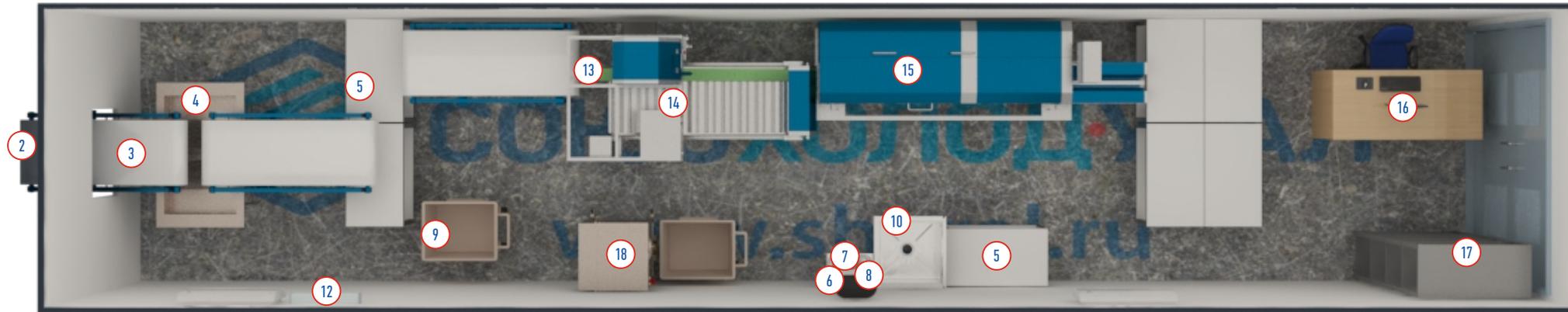
Затем, по мере необходимости с помощью выгрузного конвейера рыба сортируется по размеру на большую, среднюю, мелкую. Средняя и мелкая отправляется в сортировочные бассейны или емкости.



После этого отправляется, либо на иные линии переработки, либо на консервное производство. Большая рыба обрабатывается на линии цеха. Отрубание головы происходит на специальной машине.

Затем на машине для потрошения тушек удаляются все внутренности рыбы. Икра отбирается, а непригодные части собирают в чан и отправляют в места хранения или утилизации. На волчке-мясорубке перерабатывают в фарш пищевые субпродукты для использования, например, в производстве животных кормов. Переработанная рыба и субпродукты хранятся в камерах охлаждения или заморозки

КОНФИГУРАЦИЯ



- 1 Контейнер морской 40 фут.
 - 2 Бассейн или емкость для рыбы
 - 3 Конвейер для рыбы
 - 4 Приемный бункер
 - 5 Стол произв. 900*600*860
 - 6 Рукомойник 400*400*300
 - 7 Бак мусорный с крышкой на колесах
 - 8 Водонагреватель
 - 9 Чан передвиной для фарша
 - 10 Ванна моеч. 1с. 600*600*860
 - 11 Электроконвектор+кондиционер
 - 12 Рециркулятор бактерицидный ОБРН
 - 13 Конвейер с ячейками
 - 14 Машина для отрубания голов
 - 15 Машина для потрош. тушек
 - 16 Стол, стул, компьютер
 - 17 Стеллаж 800*450*1800
 - 18 Мясорубка-волчок
- Опционально: прит. и выт. вентиляторы
встр. в панель

