

BAADER[®]

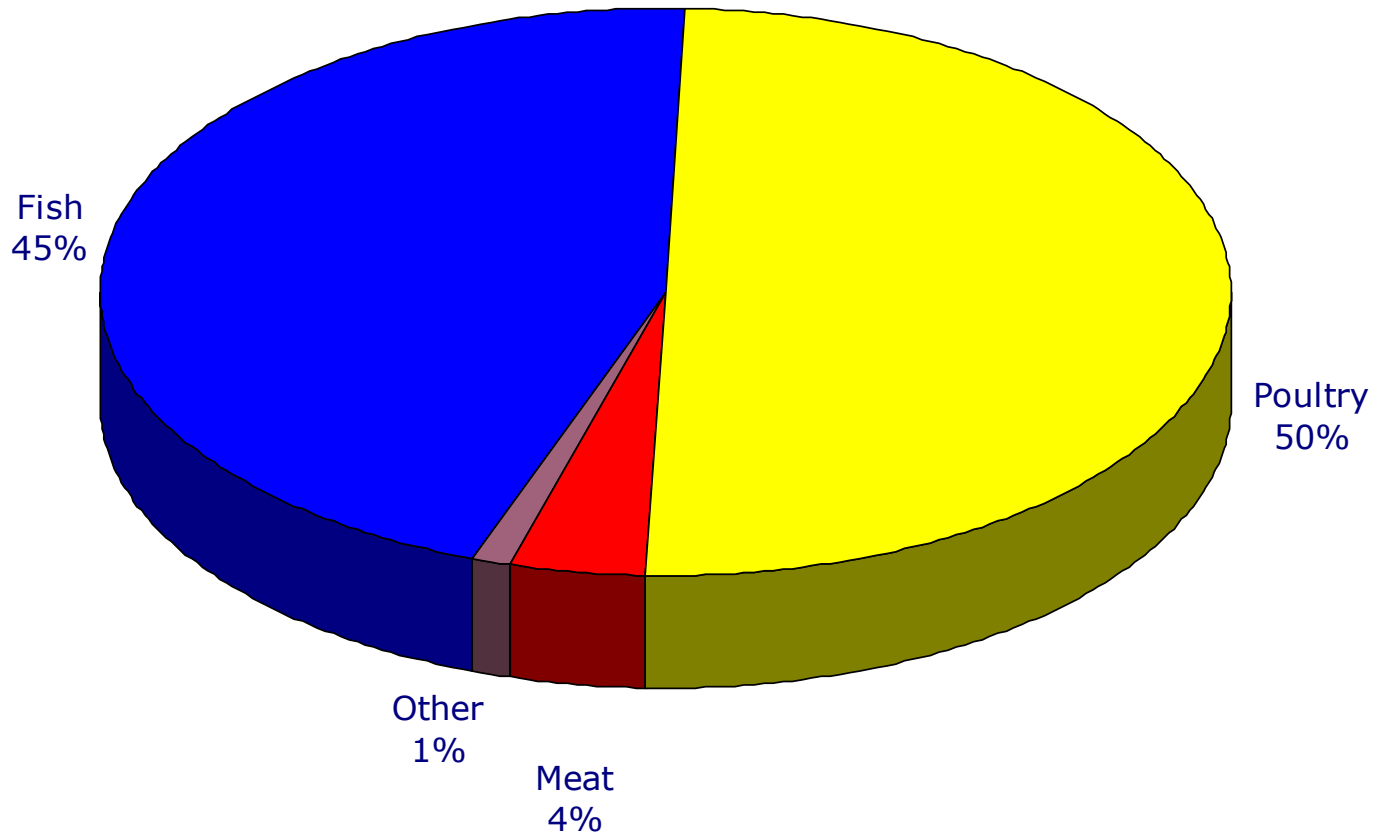
Food Processing Machinery

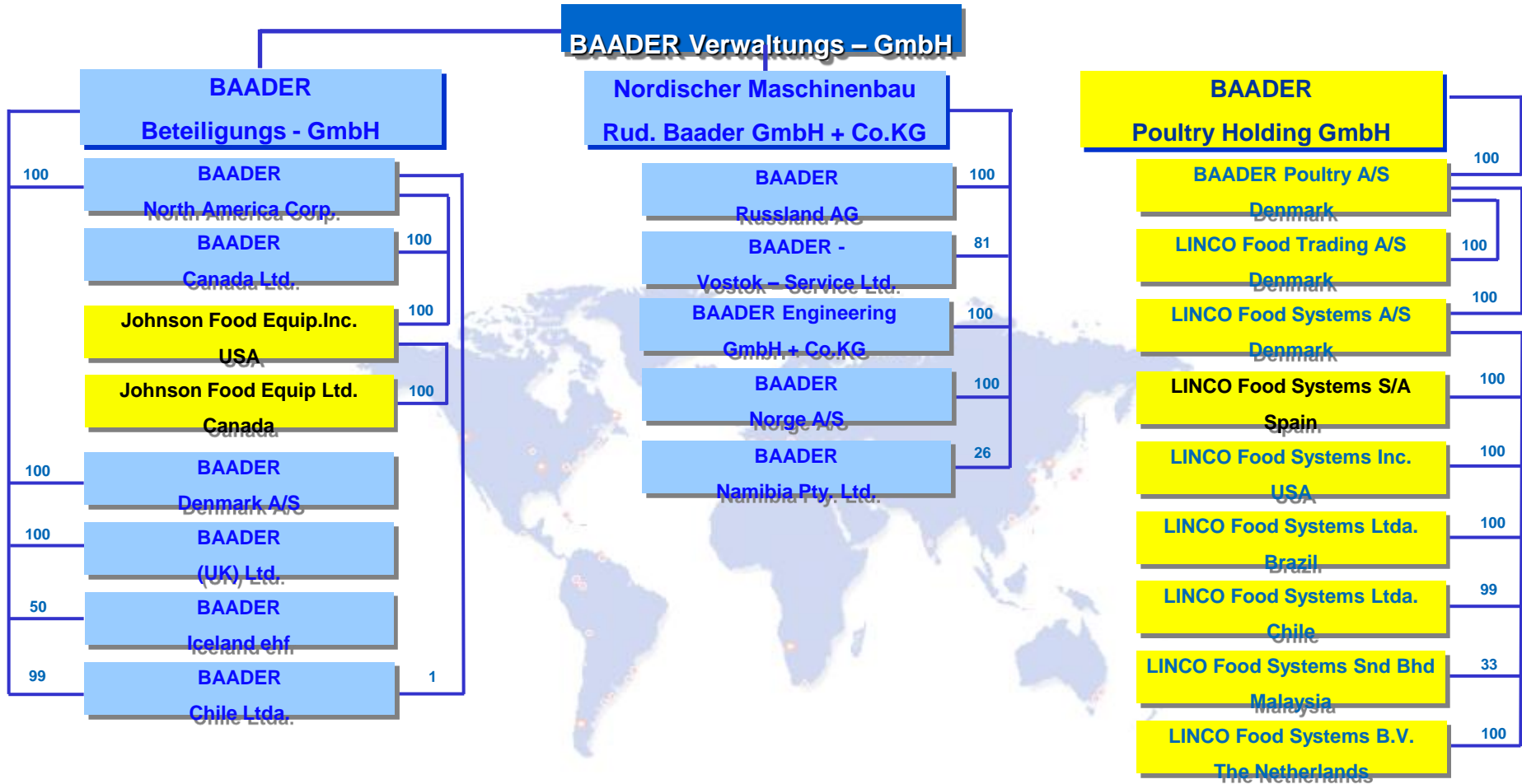
Worldwide Presence – 70 cities



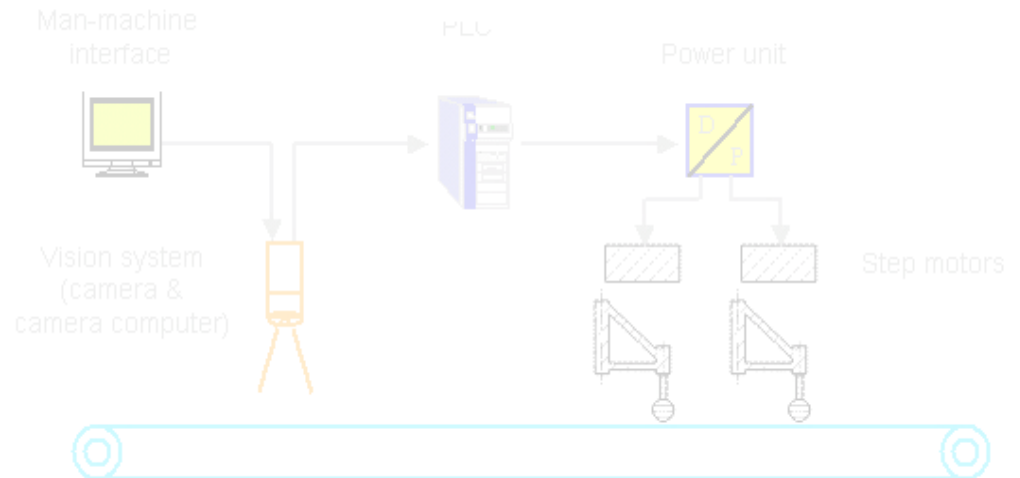
BAADER[®]

Food Processing Machinery





- mechatronic
- information technology
- robotics
- vision technology
- x-ray technology
- sensor technology



FLEKKEMASKIN BAADER 541



**For best mulig
kvalitet !**



Fordeler

- Sterkt fokus på hygiene
- Delt sone mellom styring og prosess
- Konstruksjon i rustfritt stål
- Lavt støynivå
- Lett og fleksibel justering
- Høy kapasitet og stabil drift
- Godt utbytte
- Mindre vedlikehold
- Mindre nedklassing som en følge av elektronisk styresystem
- Mulig å knytte opp mot PC (Line Monitoring System)
- Steppmotor-teknologi





Tekniske Data

Fiskeslag: ➤ Torsk, Stillehavstorsk, Sei, Brosme, Lange, Blålange

Arbeidsområde (Fiskel. m. hode): ➤ 45 - 110 cm / 0.6 - 10 kg

Arbeidsområde (Fiskel. u. hode.): ➤ 35 - 80 cm / 0.4 - 8 kg

Med storfisksett (Fiskel. u.hode): ➤ 35 – 100 (110 Lange) cm / 0.4 - 11 kg

Kapasitet: ➤ Justerbar innenfor 15 - 35 fish/min

Operatører: ➤ 1 person for mating

Vannforbruk: ➤ Ca. 18 l/min

Trykkluftforbruk: ➤ Ca. 7 l/min

El-forbruk: ➤ Ca. 8,2 kW

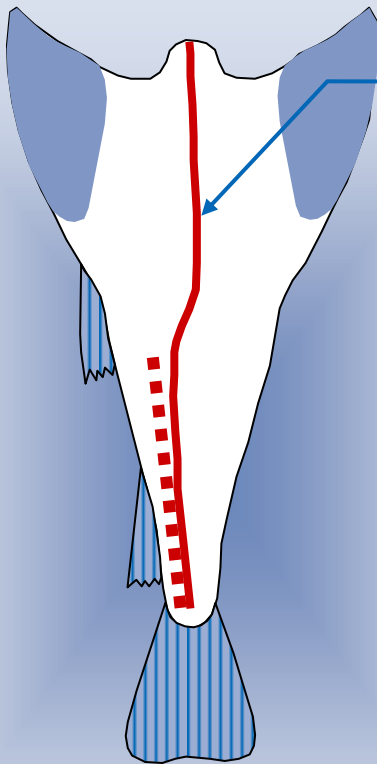


Operatørens Touch Screen

- ▶ Valg av fisketype
- ▶ Inntasting av kutteparameter
- ▶ Kundetilpasset program
- ▶ Oversikt over produksjonsdata



Kutt-muligheter

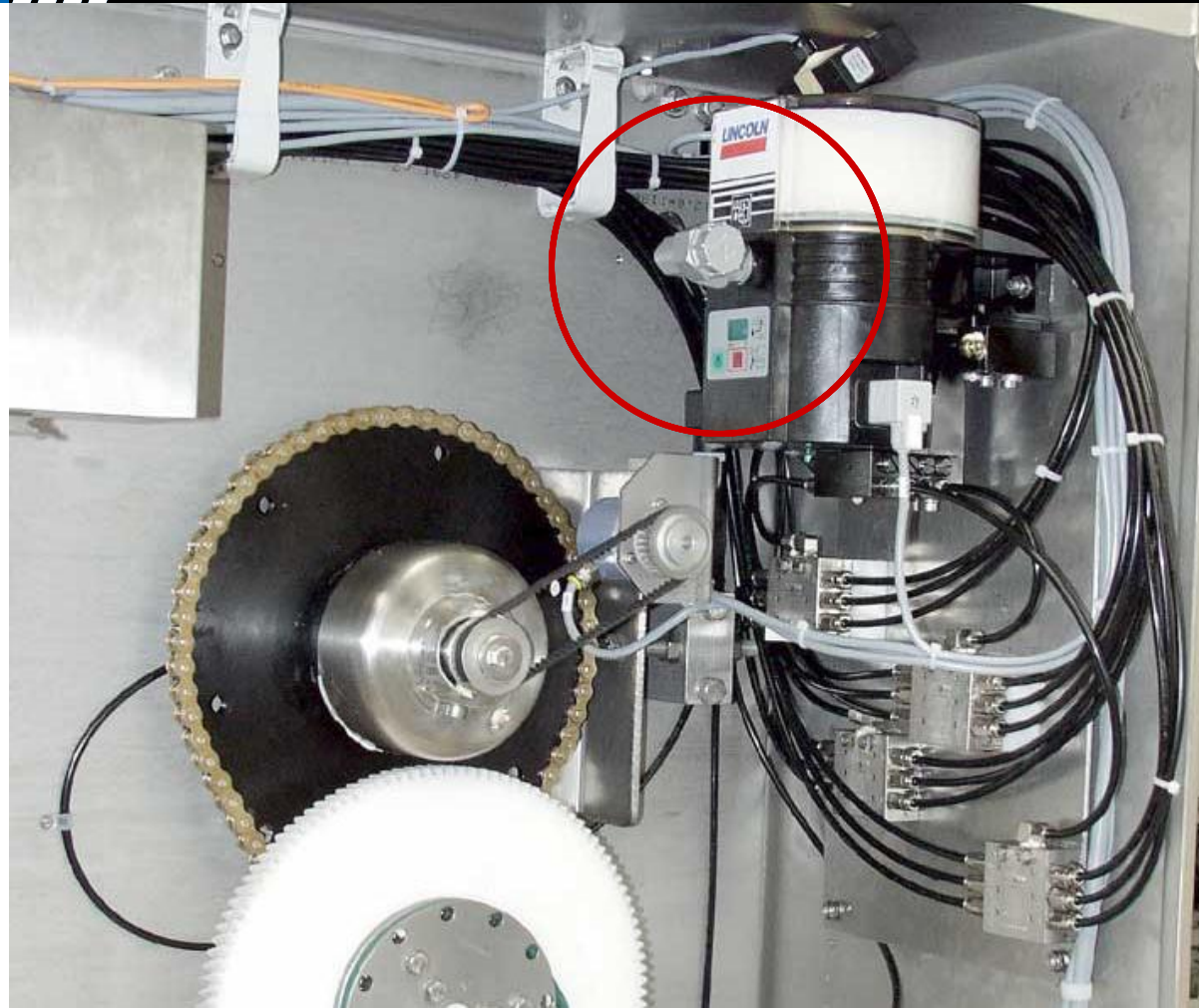


- ▶ Skjærer langs ryggbeinet fra spor til buk
- ▶ Tar tykk-ryggen fullstendig ut i bukområdet
- ▶ Ørnebein og svartmembran blir igjen i fisken
- ▶ BAADER 541 kan skjære både Islandsnitt (venstre) og Norsk snitt (høyre). Kongosnitt er mulig
- ▶ BAADER 541 gir store muligheter for justering innenfor disse snittene



Sentralsmøring

- ▶ Enklere vedlikehold
- ▶ Gir mer stabil drift
- ▶ Viser igjen på „bunnlinjen“



Reinhold

For lettere reinhold: Hele maskinen kan åpnes for god tilkomst

Transportband for flekt fisk er konstruert som en kassett Lett å fjerne, lett å gjøre reint

Delevegg mellom styrings- og prosess-soner

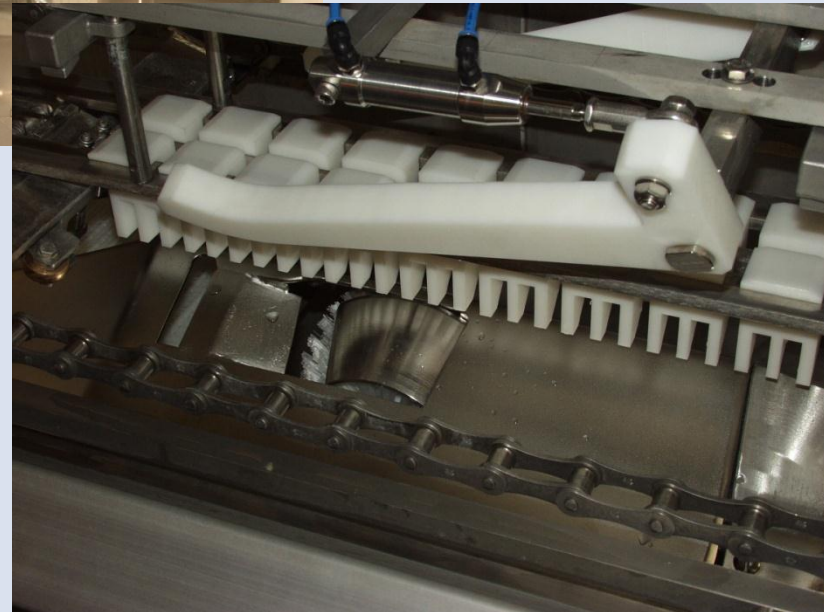
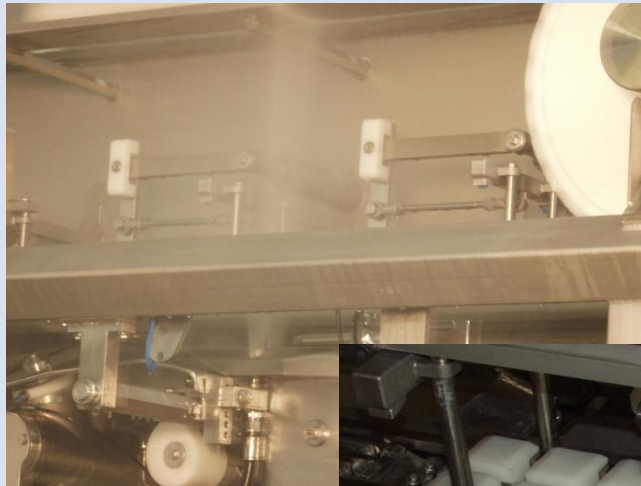
Sikrer elektronikk, letter reinhold



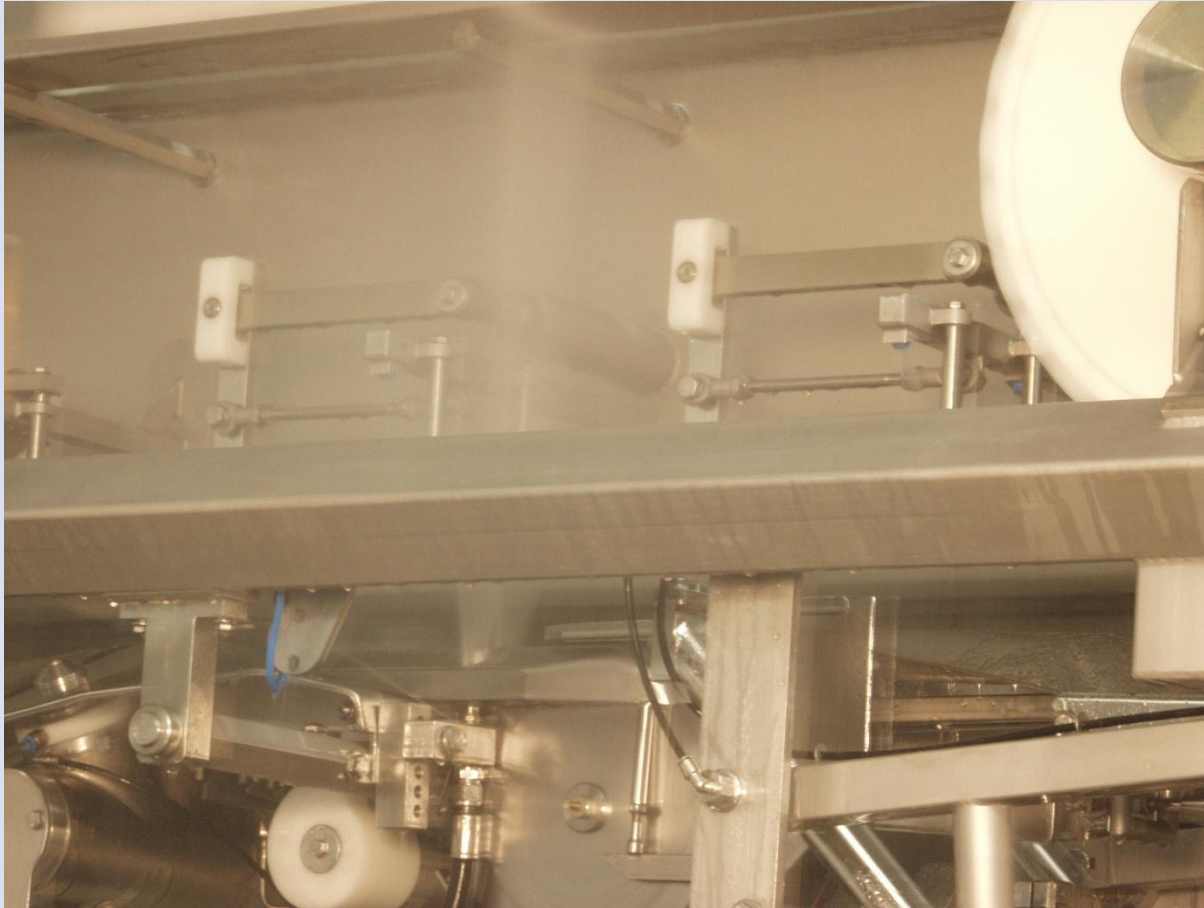
FLEKKEMASKIN BAADER 541

Verktøy for fjerning av nakkeblod

- ▶ Børste
- ▶ Vannspyling
- ▶ Trykkarmer
- ▶ Alt tidsstyrt i program



NAKKERENSING BAADER 541



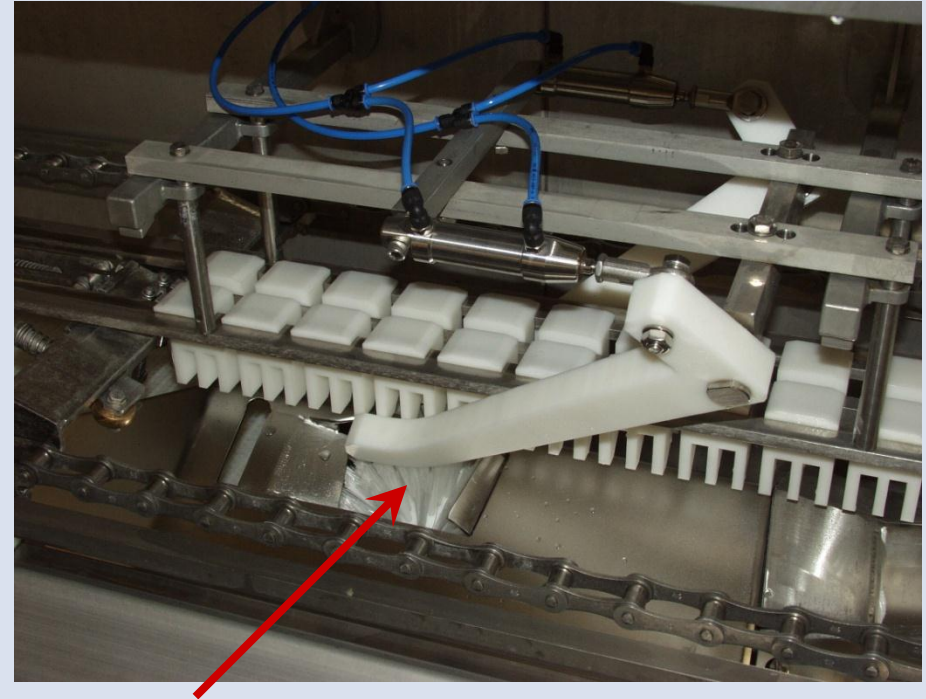
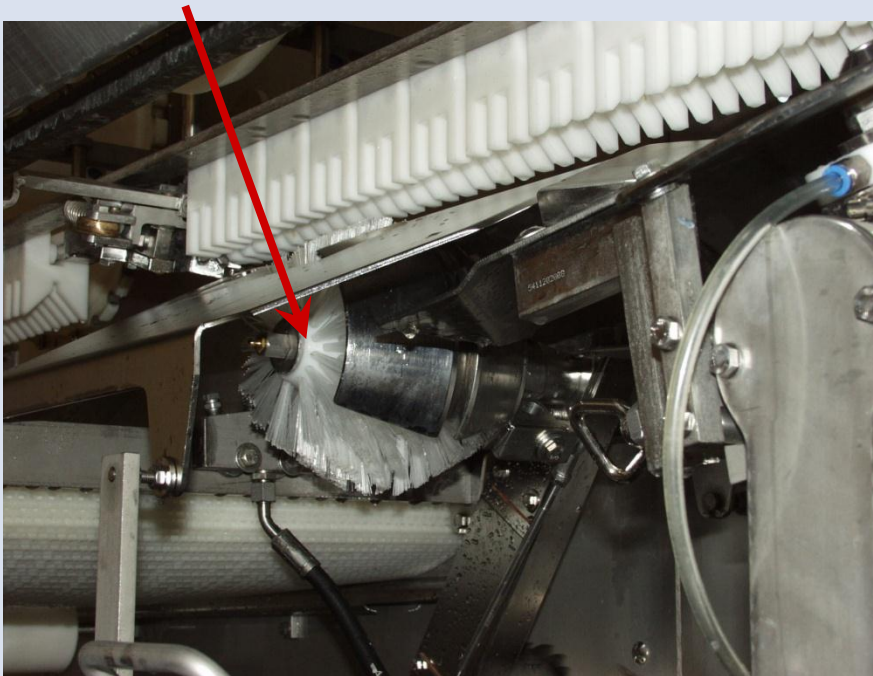
Første steg er spyling av fisken:

- Foregår ved hjelp av vann ved ca. 20 bar
- Pumpe er innebygd i maskin
- Ingen utvendige installasjoner er nødvendige

Andre steg:

Børsting etter spyling

**Børste sett fra
underside**



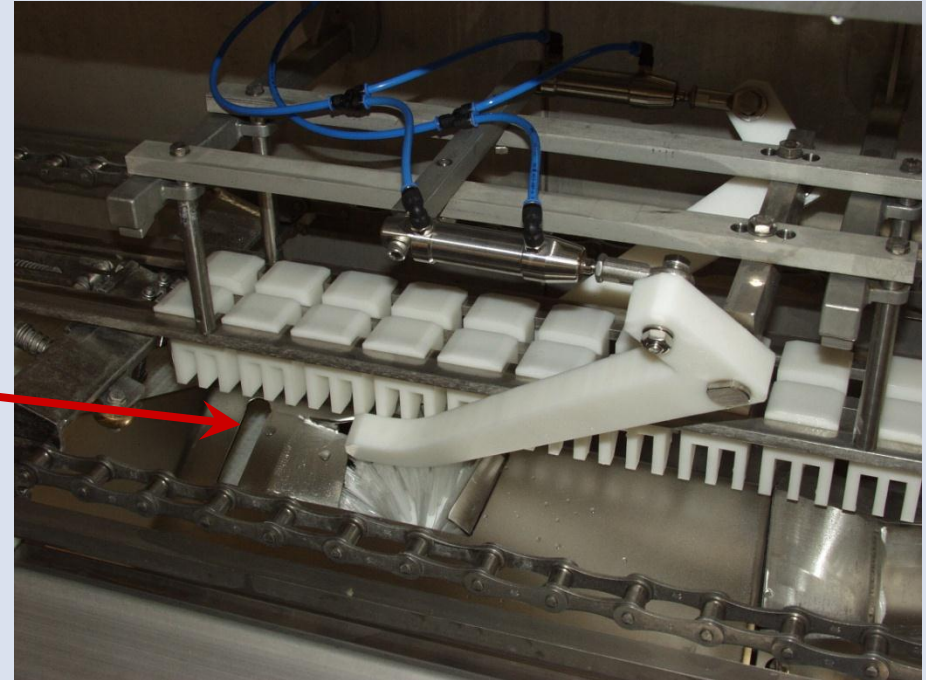
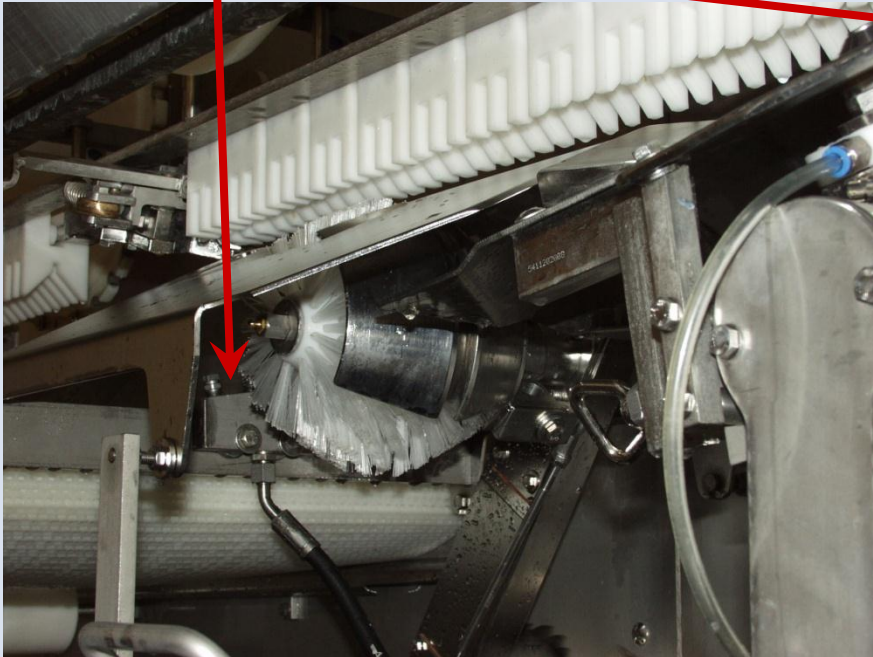
Børste sett fra overside

➤ MERK:

**Deksel over børste er åpen
kun ved børsting**

Tredje steg:

➤ **Etter-spyling av fisk, for fjærning av løse rester**



Øvrige prosesser

BAADER diskuterer gjærne:

- ▶ **Prosjekt, Baader har egen prosjekt avd.**
- ▶ **Grader løsninger, gjennom Baader LINCO**
- ▶ **Svarthinne fjerning? Utviklingsprosjekt?**
- ▶ **Åpne ørnebein/kverken? Utviklingsprosjekt?**
- ▶ **Innspill fra dere til økt effektivitet, hva kan Baader bidra med?**

