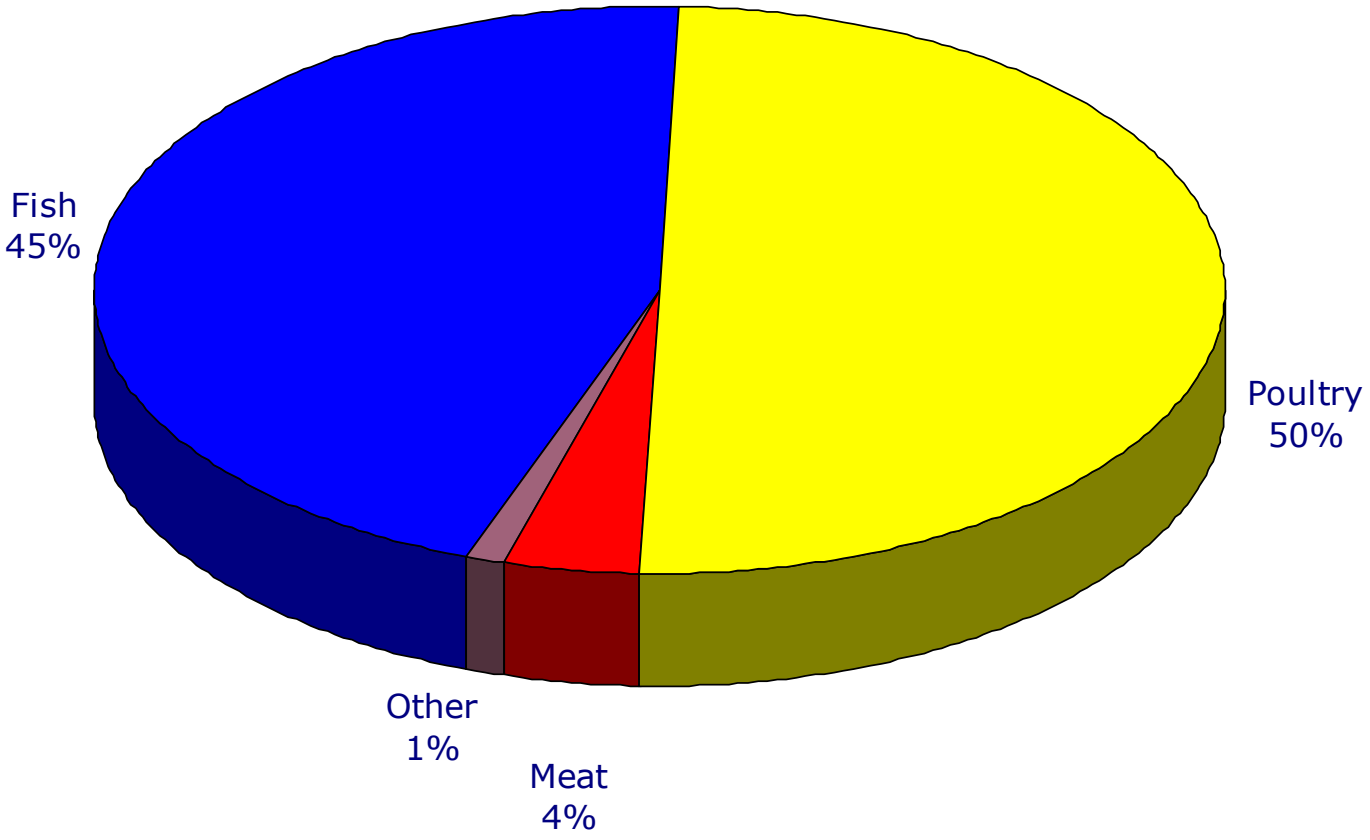
BAADER®
Food Processing Machinery

Worldwide Presence – 70 cities

BAADER®
Food Processing Machinery

Segment Turnover Ratios -Group-

Year 2010



BAADER Group

BAADER Verwaltungs – GmbH

- **BAADER Beteiligungs - GmbH**
  - 100 — BAADER North America Corp.
  - BAADER Canada Ltd. — 100
  - Johnson Food Equip.Inc. USA — 100
  - Johnson Food Equip Ltd. Canada — 100
  - 100 — BAADER Denmark A/S
  - 100 — BAADER (UK) Ltd.
  - 50 — BAADER Iceland ehf.
  - 99 — BAADER Chile Ltda. — 1
- **Nordischer Maschinenbau Rud. Baader GmbH + Co.KG**
  - BAADER Russland AG — 100
  - BAADER - Vostok – Service Ltd. — 81
  - BAADER Engineering GmbH + Co.KG — 100
  - BAADER Norge A/S — 100
  - BAADER Namibia Pty. Ltd. — 26
- **BAADER Poultry Holding GmbH**
  - BAADER Poultry A/S Denmark — 100
  - LINCO Food Trading A/S Denmark — 100
  - LINCO Food Systems A/S Denmark — 100
  - LINCO Food Systems S/A Spain — 100
  - LINCO Food Systems Inc. USA — 100
  - LINCO Food Systems Ltda. Brazil — 100
  - LINCO Food Systems Ltda. Chile — 99
  - LINCO Food Systems Snd Bhd Malaysia — 33
  - LINCO Food Systems B.V. The Netherlands — 100

Technologies

-mechatronic

-information technology

-robotics

-vision technology

-x-ray technology

-sensor technology

BAADER®
Food Processing Machinery

FLEKKEMASKIN BAADER 541

For best mulig kvalitet !

BAADER®
Food Processing Machinery

FLEKKEMASKIN BAADER 541

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

BAADER®
Food Processing Machinery

FLEKKEMASKIN BAADER 541

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

BAADER®
Food Processing Machinery

FLEKKEMASKIN BAADER 541

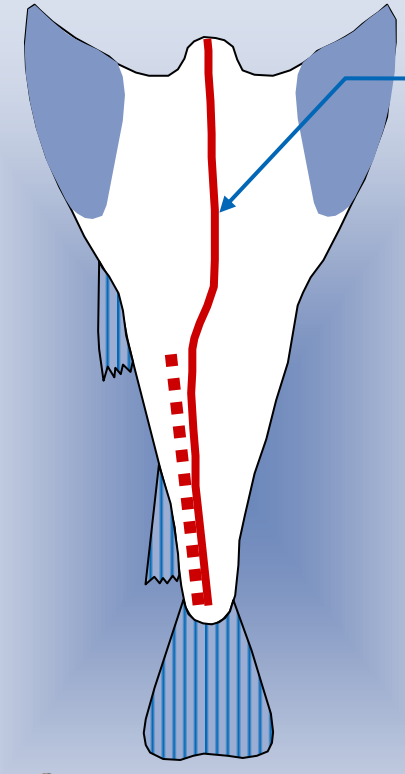
Operatørens Touch Screen

- Valg av fisketype
- Inntasting av kutte-parameter
- Kundetilpasset program
- Oversikt over produksjonsdata

BAADER
Food Processing Machinery

FLEKKEMASKIN BAADER 541

Kutt-muligheter



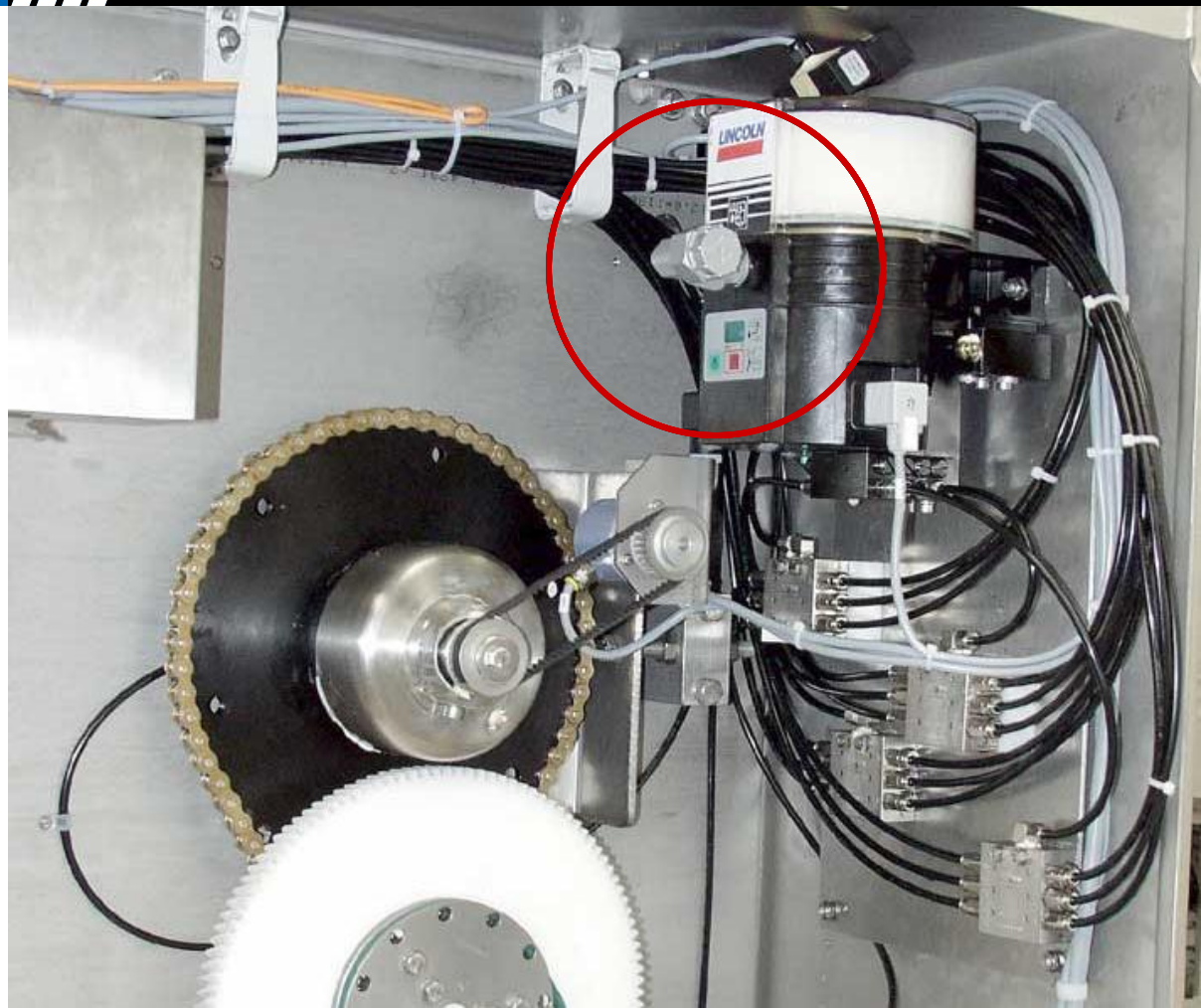
- Skjærer langs ryggbeinet fra spor til buk
- Tar tjukk-ryggen fullstendig ut i bukområdet
- Ørnebein og svartmembran blir igjen i fisken
- BAADER 541 kan skjære både Islands-snitt (venstre) og Norsk snitt (høyre). Kongosnitt er mulig
- BAADER 541 gir store muligheter for justering innenfor disse snittene

BAADER®
Food Processing Machinery

FLEKKEMASKIN BAADER 541

Sentralsmøring

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



BAADER®
Food Processing Machinery

FLEKKEMASKIN BAADER 541

Reinhold

For lettere reinhold:

Hele maskinen kan åpnes for god tilkomst

Transportband for flekt fisk er konstruert som en kasett

Lett å fjerne, lett å gjøre reint

Delevegg mellom styrings- og prosess-sone

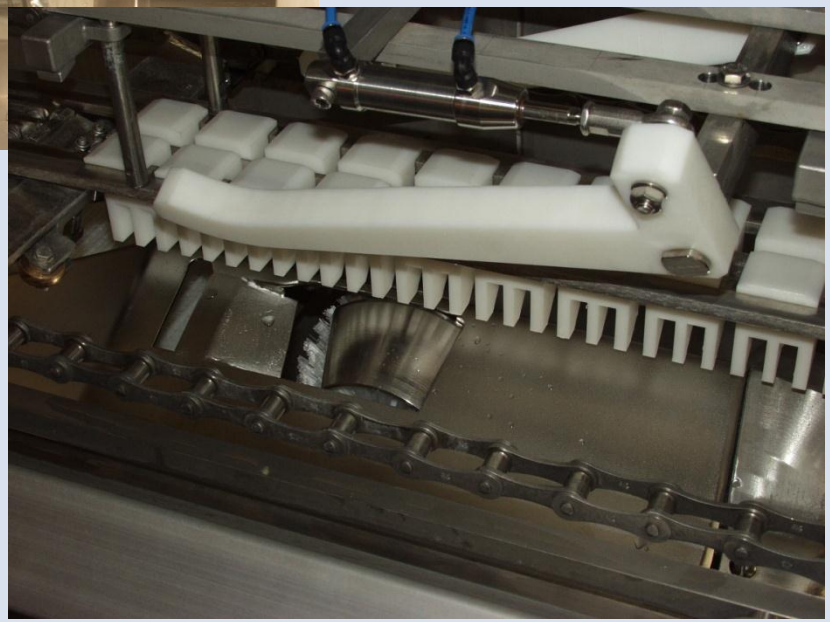
Sikrer elektronikk, letter reinhold

BAADER®
Food Processing Machinery

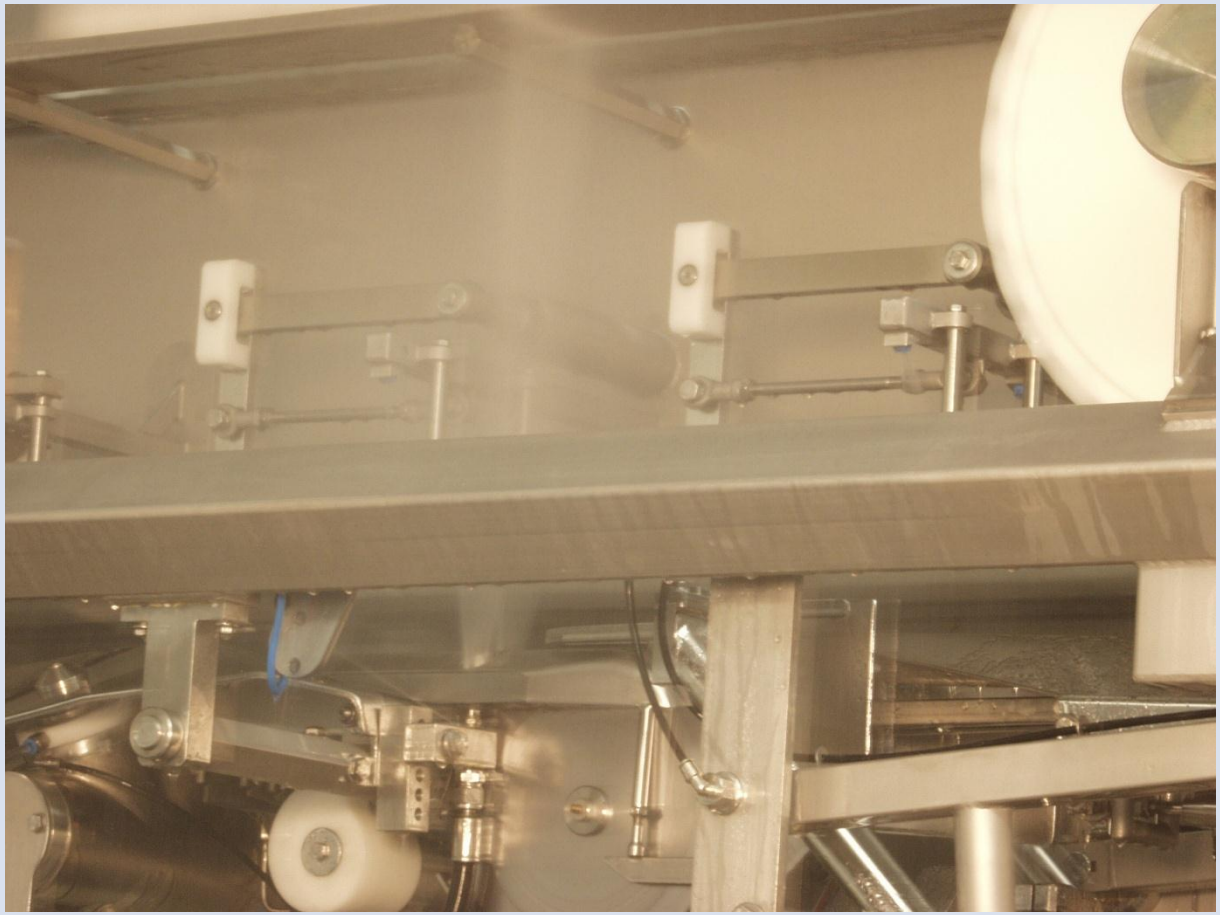
FLEKKEMASKIN BAADER 541

Verktøy for fjerning av nakkeblod

- Børste
- Vannspyling
- Trykkarmer
- Alt tidsstyrt i program



NAKKERENSING BAADER 541



Første steg er spyling av fisken:

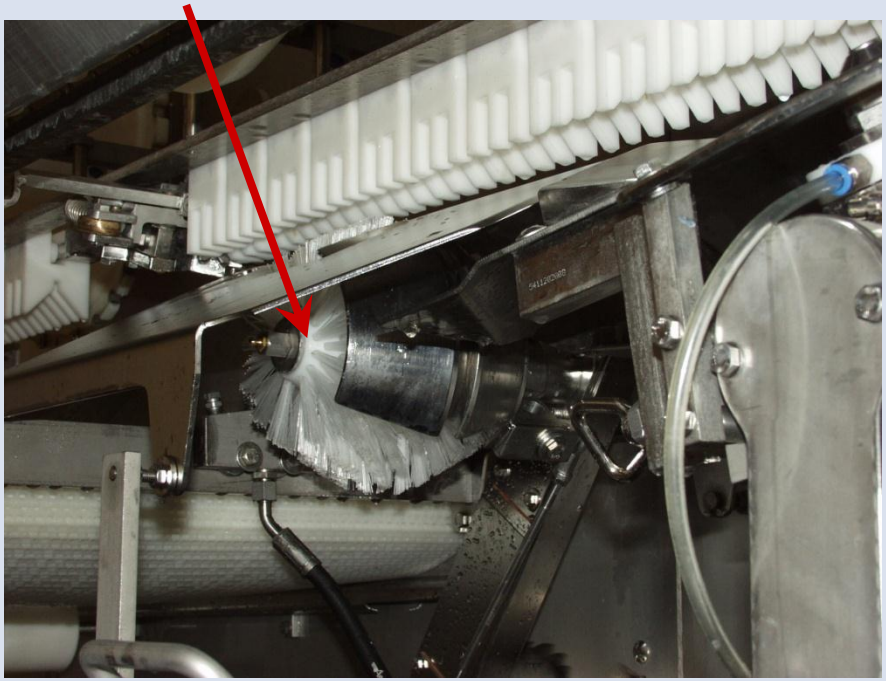
- **Foregår ved hjelp av vann ved ca. 20 bar**
- **Pumpe er innebygd i maskin**
- **Ingen utvendige installasjoner er nødvendige**

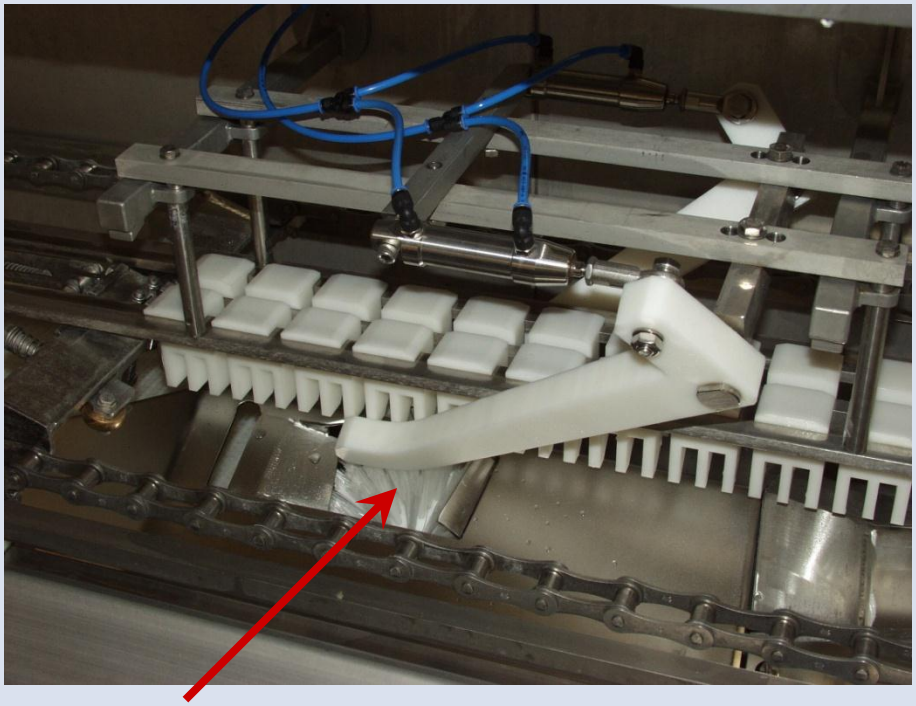
NAKKERENSING BAADER 541

Andre steg:

Børsting etter spyling

Børste sett fra underside





Børste sett fra overside

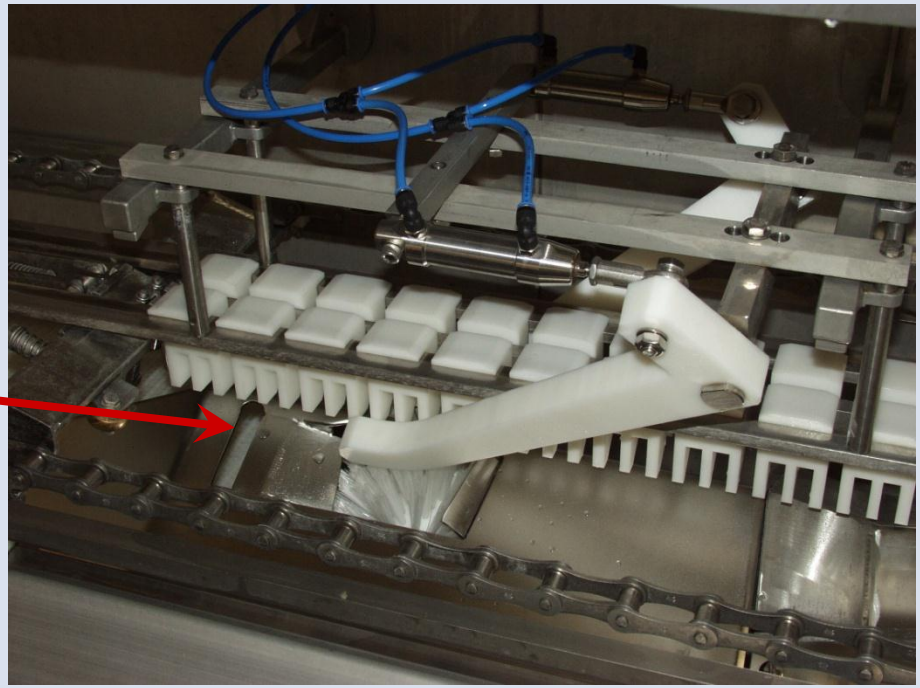
- **MERK:**

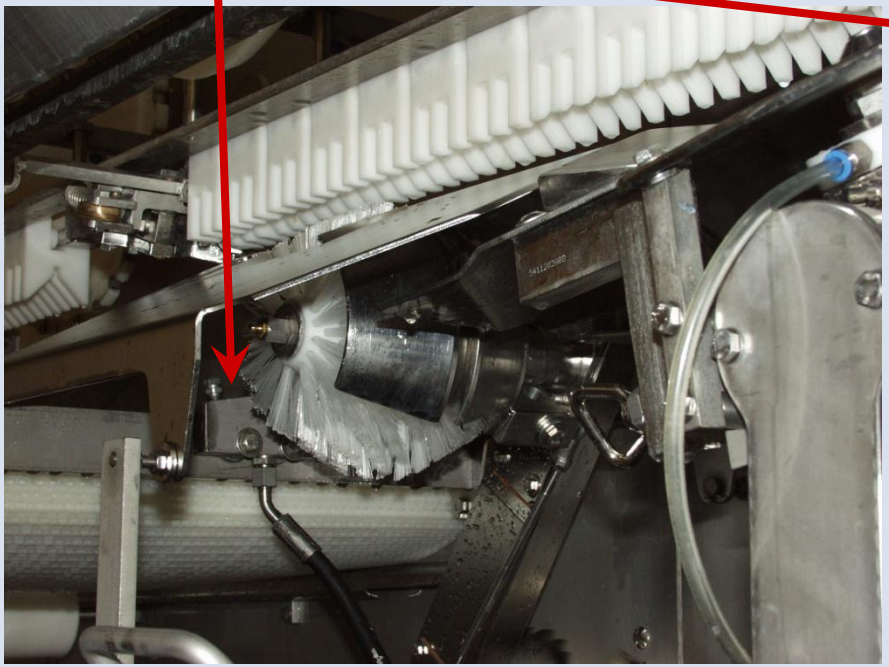
Deksel over børste er åpen kun ved børsting

NAKKERENSING BAADER 541

Tredje steg:

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





BAADER®
Food Processing Machinery

FLEKKEMASKIN BAADER 541

Øvrige prosesser

BAADER diskuterer gjerne:

- **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?**