

# АВТОМАТИЧЕСКАЯ РАЗДЕЛКА ЛОСОСЯ

Линия автоматической разделки лососевых RYCO#226+645

## ОСОБЕННОСТИ И ПРЕИМУЩЕСТВА:

- **НЕТ ОБВОДНЕНИЯ ИКРЫ**
- **НЕТ ПОВРЕЖДЕНИЙ ЯСТЫКА**

ЛИНИЯ ВКЛЮЧАЕТ В СЕБЯ КОМПОНЕНТЫ:

- ГОЛОВОУТСЕКАЮЩАЯ МАШИНА RYCO # 226 В
- АВТОМАТИЧЕСКАЯ ПЕРЕДАЧА РЫБЫ ОТ ГОЛОВОРЕЗКИ НА ПОТРОШЕНИЕ
- АППАРАТ ДЛЯ РАЗДЕЛКИ ЛОСОСЯ RYCO # 645В



- **САМЫЙ ТОЧНЫЙ И ЭКОНОМИЧНЫЙ РЕЗ ГОЛОВЫ**
- **БЕРЕЖНОЕ ПОТРОШЕНИЕ**
- **ЧИСТАЯ РАЗДЕЛКА**



# АВТОМАТИЧЕСКАЯ РАЗДЕЛКА ЛОСОСЯ

## Линия автоматической разделки лососевых RYCO#226+645

Головоотсекающая машина RYCO № 226В автоматически удаляет голову лососевых пород рыб размером от 0.7 килограмма до 8 килограмм, оставляет плечевую кость в соответствии с требованиями японского рынка. Производительность до 60 рыб в минуту.

Машина одинаково хорошо отсекает головы, как свежей, так и замороженной рыбы. В результате получается стандартный V-образный рез без повреждения колтычка и полость сердца.

- Безопасная подача с конвейера
- Обрезает головы точнее любой другой головоотсекающей машины
- Обработывает до 60 штук в минуту
- Обработывает рыбу весом от 0.7 кг до 8 кг
- Разработана специально для рыб лососевых пород
- Высокая производительность без повреждения плечевой кости
- Надежная конструкция, простота в обслуживании.
- Регулируемая скорость привода

Аппарат для автоматической разделки лосося оснащен новым патентованным механизмом бережного изъятия ястыка «Active Gut Extractor» – это революционный прорыв в технологии - он позволяет сберечь первоначальное качество икры, не повреждая ястыки.

Усовершенствованная система подачи воды внутри машины способствует выборке икры без обводнения.

Улучшенные сопла подачи воды, возможность установки вакуумных насадок, новый дизайн щеток и многое другое обеспечивает идеальную зачистку рыбы с минимальным использованием воды.

Под машиной может размещаться Z-образный конвейер, который подхватывает икру, поднимает ее и подает далее по технологической линии.

Машина № 645В была разработана для использования в условиях сильной коррозии. По этой причине все детали выполнены из нержавеющей стали, бронзы или ПВХ. В машине нет алюминиевых деталей, а воздушные цилиндры или воздушные клапаны не нужно регулировать и ремонтировать.

Машина для чистки лосося RYCO № 645В выдаёт самую чистую рыбу, икру высокого качества и требует минимальной рабочей силы.

- Производительность до 60 рыб в мин;
- Вес обрабатываемой рыбы от 0.7 кг до 8 кг;
- ОЧЕНЬ низкое потребление воды;
- Удаление пищевода без предварительной подрезки;
- Автономная работа;
- Надежная конструкция;
- Простота в обслуживании;
- Регулируемая скорость всех приводов;
- Автоматическая подача с головоотсекающей машины.

