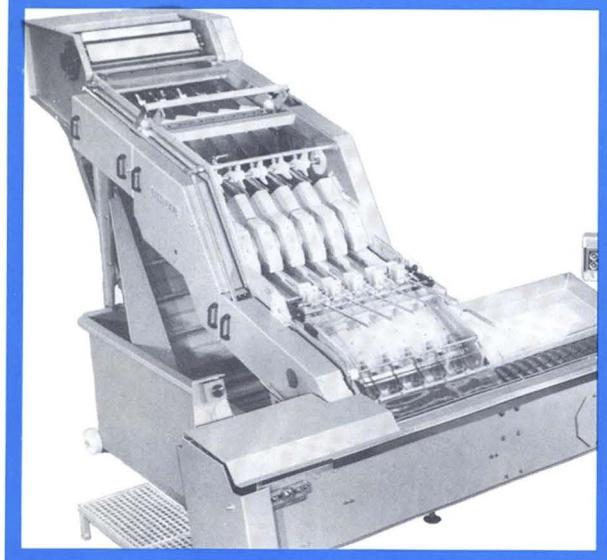


Automatic Feeder

The useful capacity of the BAADER 36 und 134 herring filleting machine and the BAADER 465 and 469 nobbing machines can be increased by a combination with the BAADER 478 automatic feeder which aligns herring, sprats, sardines and similar fish* and feeds them to the processing machine.

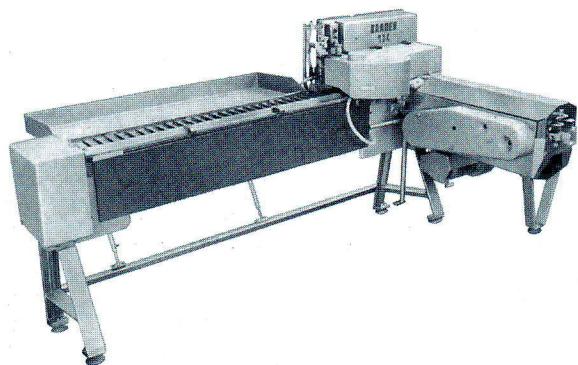
A variable-speed elevator raises the fish from a water filled hopper and delivers them uniformly to five feed channels. Fish traveling head forward are led directly to the timing device. Fish with tail leading are turned around. The timing device releases single fish synchronized with the processing machine and transports them through a back and belly aligning device into the feed troughs of the processing machine.



Operator requirements	1 supervisor for the complete line
Throughput	synchronized with processing machine
Power requirements	1.7 kW
Water consumption	approx. 10 l/min
Dimensions crated for shipping	approx. 2.60x1.25x2.40 m 1. approx. 2.90x1.35x1.25 m 2. approx. 3.40x1.40x2.40 m
Weight	approx. 1250 kg net approx. 1900 kg gross

* For fish species which may be processed on this machine, see list of names from page 167, namely Nos 124, 125, 134, 136, 137 and 139.

Máquina Fileteadora de Arenque y Sardina



Personal de servicio	hasta 3 personas, máx.
Velocidad de procesamiento	300 pescados/min., máx., regulable sin escalones
Gráfico contiguo	Rendimiento a base de 250 pescados/min., y resultado del 55% de pescado entero
Consumo de energía	1,70 kW.
Consumo de agua	30 l./min., aprox.
Dimensiones con embalaje marítimo	3,00 x 2,10 x 1,20 m., aprox. 3,25 x 1,55 x 1,73 m., aprox.
Pesos	510 kgs., aprox., neto 955 kgs., aprox., bruto

La BAADER 134 puede combinarse con la BAADER 478 - Abastecedor Automático.

* Nombres de las especies que pueden ser tratadas, véase Lista de nombres de pescados a partir de la Página 171 - Nº 15, 21, 124, 125, 134, 137 y 139.

Esta Máquina ha sido diseñada especialmente para filetear arenque pequeño* y sardina* dentro del campo de trabajo de 15 a 25 cms. aprox., (= 25 a 125 grs., aprox.) de longitud total del pescado. El corte de cabeza muy ajustado, guiado por el propio pescado, el corte graduable de la cola, y el paso afianzado a través de los útiles fileteadores garantizan un resultado sobresaliente, con cortes lisos, en filetes mariposa, filetes individuales sin aleta dorsal, así como de pescado eviscerado por corte ventral con o sin aleta caudal. En combinación con el Alineador BAADER 478 para pescado pequeño, la BAADER 134 se convierte en una instalación automática de fileteado con el aprovechamiento máximo de su rendimiento, siendo necesaria una sola persona de servicio para la vigilancia y la corrección ocasional del pescado.

