



## Машина для потрошения форели и скумбрии

Машина предназначена для потрошения рыбы\* живым весом 240-650 г. Вскрытие брюшной полости осуществляется ровным резом. Внутренности, включая кровяную почку, удаляются из брюшной полости при помощи вакуум-насоса. Сортированное на два размера сырье укладывается в кассеты, в которых оно, зафиксировано скобками, проходит через агрегаты потрошения и выемки.

Жабры, по выбору, можно удалить или оставить; соответствующая переналадка очень проста.

Основной вариант машины БААДЕР 140 работает в режиме 22 тактов/мин. Увеличение режима до 38 тактов/мин обеспечивается за счет использования сменных звездочек и вакуум-насоса большей пропускной способности.

При обработке скумбрии\* живым весом ок. 300-650 г точная укладка рыбы в кассеты по центру обеспечивается лазерным пучком.

<b>Обслуж.персонал</b>	1 чел.
<b>Производительность</b>	до 22 рыб/мин
- спец.варианта	до 38 рыб/мин
<b>Потребл.мощность</b>	0,95 кВт
- вакуум-насоса	2,20 кВт
- вакуум-насоса спец.варианта на 38 рыб	3,00 кВт
<b>Расход воды</b>	ок. 1,2 л/мин
- спец.варианта на 38 рыб	ок. 2,4 л/мин
<b>Габариты</b>	ок. 3,00x1,00x1,20 м
- с вакуум-нас.в морск.упак.	ок. 3,22x1,27x1,50 м
<b>Масса</b>	
- с насосом	нетто ок. 350 кг брutto ок. 630 кг
- спец.варианта	нетто ок. 400 кг брutto ок. 710 кг

\* Названия обрабатываемых на машине рыб - см.Перечень названий рыб, начиная со стр.171, №№ 25, 26, 156, 158.

