

Produksjons linjer for fisk "Flowlines" Lines "Flowlines"

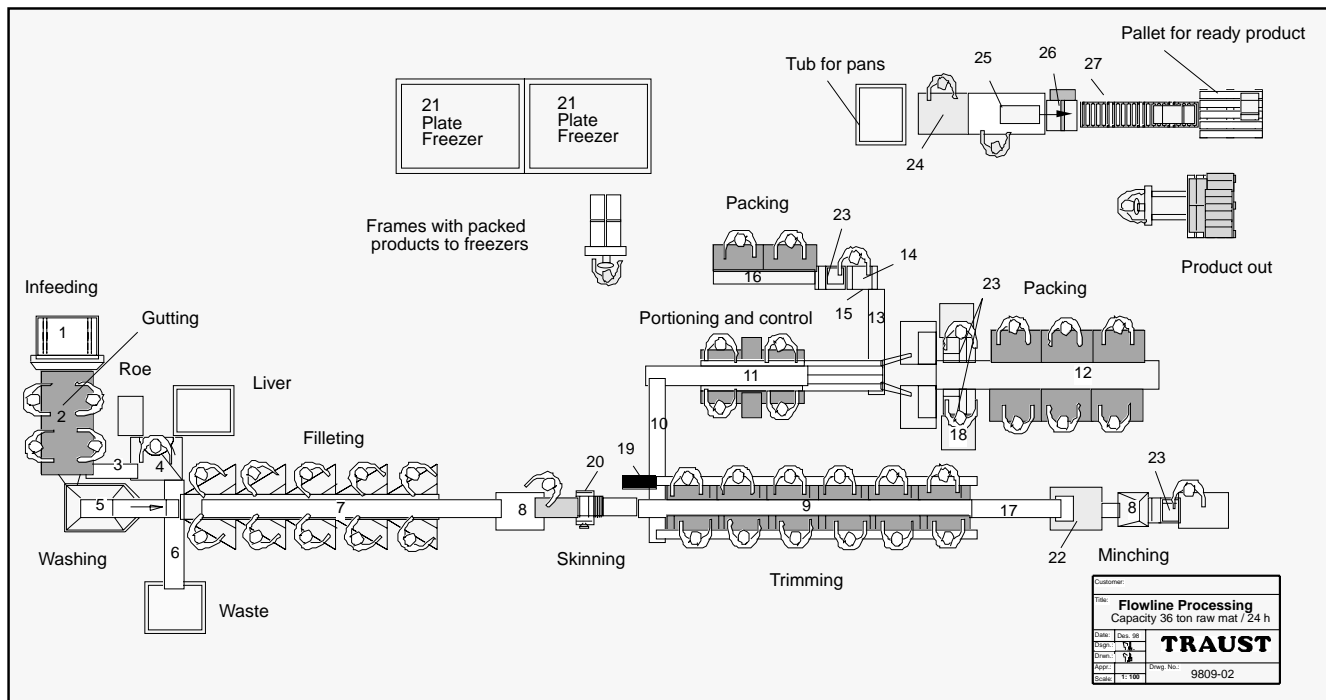
- Sparer arbeid
- Øker utbyttet
- Sparer energi
- Bedre kvalitet

- Labor savings
- Yield increase
- Energy savings
- Increase in quality

Рыборазделочные линии „Линия непрерывного процесса“

- Экономия труда
- Больше производительности
- Экономия энергии
- Повышенное качество





Flowline

Grunnprinsippet i Flowlinjen er basert på en kontinuerlig prosess fra filetering til pakking. På denne måten håndteres filetene kun under en verdiskapning, som: filetering, trimming, kvalitetskontroll og porsjonering, vejing og pakking. produksjonprinsippet er basert på grunnmodeller og transportører som binder samme de forskjellige stasjoner. Flowline systemet er blitt installert i mange islandske filettfabrikker og hvor følgende fordeler er blitt registrert:

- **Arbeidsbesparelser.** Alle arbeidsoperasjoner med transport, håndtering og vasking av bakker er blitt eliminert.
- **Utbytteøkning.** Øket utbytte p.g.a. mindre drying fra filetene og kortere prosessid.
- **Energisparing.** Spart energi p.g.a. kortere prosessid. (Flowline produksjonstid er kun i minutter, i stedet for timer med det gamle systemet med filetbakker).
- **Økt kvalitet.** Bakterieveksten minimaleres gjennom en hurtigere prosessid og lavere temperaturer.

Vi tilbyr systemer for:

- Torsk og anden hvitfisk
- Uer
- Blåkveite
- Pelagisk fisk
- Sild
- Skreddersydde anlegg for andre fiskesorter

Flowline

The basic concept for the flowline is based on a continuous processing principle, from filleting to packing. By this the fillets are just handled by a processor when a value added task is done, like: Filleting, trimming, quality control and portioning, weighting and packing. The production system is based on base modules and conveyors that interconnect the various process stages. The Flowline system has been installed in many Icelandic freezing plants and the following benefits has been gained by everyone:

- **Labor savings.** All labor associated with the transportation, handling and cleaning of trays is eliminated.
- **Yield increase.** The yield increase because of less drip loss due to faster process time.
- **Energy savings.** Saving energy during freezing, (Flowline operation time is in minutes, instead of hours by the older box method).
- **Increase in quality.** Growth of bacteria minimized, due to shorter process time and lower temperature.

We offer system for:

- Cod and other white fish
- Redfish
- Greenland Halibut
- Pelagic fish
- Herring
- Tailor made for other species

Линия непрерывного процесса

Главная идея линии непрерывного процесса основывается на принципе непрерывного процесса от филетирования до упаковки. Таким образом филе проходит только через руки рабочего в случае процесса увеличения ценности, например: филетирование, разделка, контроль за качеством, порционирование, взвешивание, упаковка. Система производства основывается на рабочих единицах и конвейерах, которые соединяют разные этапы процесса. Линия непрерывного процесса установлена в многих исландских рыбоперерабатывающих заводах. У них достигнуты следующие преимущества:

- Экономия труда. Ликвидирован труд связан с транспортировкой и очищением посуды и подносов.
- Больше производительности. Производительность увеличивается благодаря меньшей потери влажности из филе так как время процесса сокращена
- Экономия энергии. Экономия энергии во время замораживания. Рабочее время линии непрерывного процесса меряют в минутах вместе часам по старому методу.
- Повышенное качество. Минимальный рост бактерии благодаря сокращенной длительности процесса и пониженной температуры.

Мы предлагаем системы для:

- Трески и других тресковых
- Морского окуня
- Гренландского палтуса
- Пелагических рыб
- Сельди
- Других рыб по заказу