



SOMON İÇ ALMA HATLARI SALMON EVISCERATING LINES

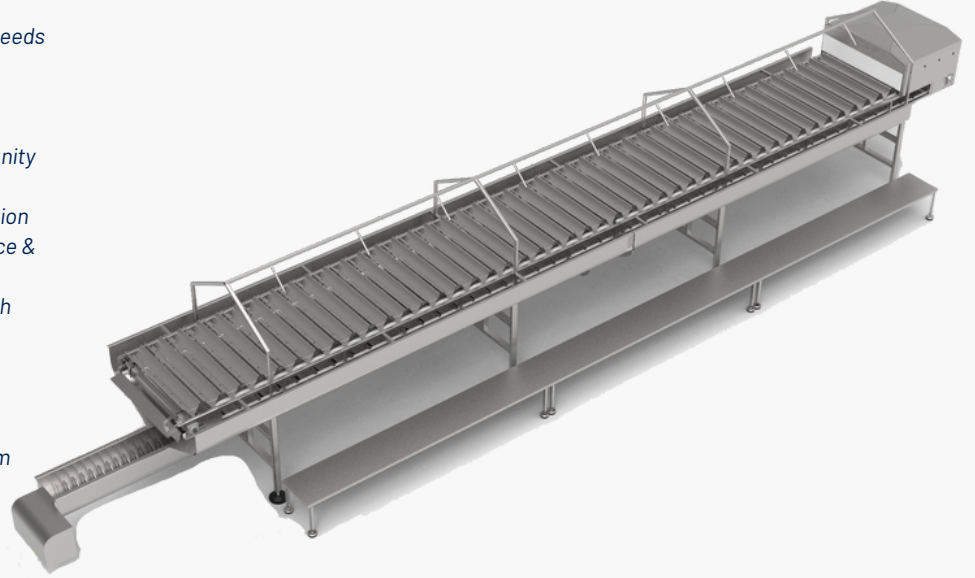
İşleme Hattının tamamı AISI 304 yüksek vasıflı paslanmaz çelik sac ve profillerden imal edilmektedir. Sistemde 1 adet özel imal edilmiş zincirli ve kefeli konveyör bulunmaktadır. Zincirli konveyörün altında helezonlu atık taşıma konveyörü bulunmaktadır. Sistemde 2 adet redüktörlü motor kullanılmaktadır.

The entire processing line is manufactured from AISI 304 high-quality stainless steel sheet and profiles. The system includes a specially designed chain-driven and bucketed conveyor. Below the chain conveyor, there is a screw waste transport conveyor. Two geared motors are used in the system.

Genel Özellikler

General Specifications

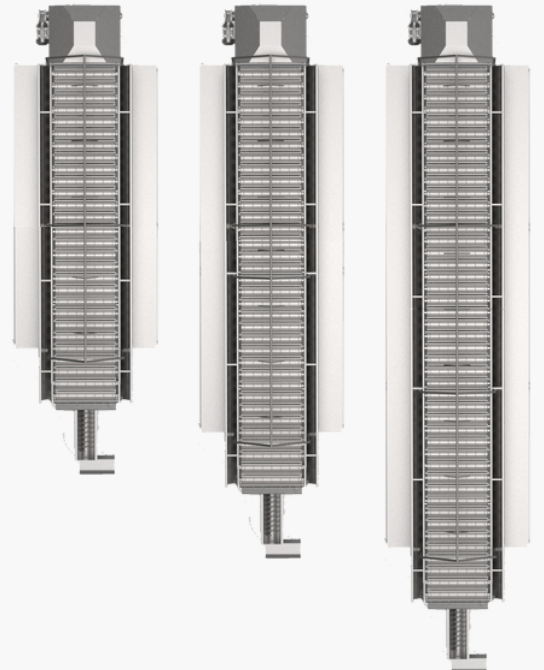
- 40-60 ürün/dk arası işleme hızları / Processing speeds between 40-60 products/min
- Yıkabilir yapı / Washable structure
- Yedek parça temini / Spare parts supply
- Teknik destek imkanı / Technical support opportunity
- Kullanıcı dostu tasarım / User friendly design
- Paslanmaz çelik gövde / Stainless steel construction
- Yüksek performans & verimlilik / High performance & productivity
- İş sağlığı ve güvenliğine uygun / In compliance with occupational health and safety standards.
- Ergonomik dizayn / Ergonomic design
- Helezonlu atık toplama sistemi / Screw Waste Collecting System
- Vakum sistemiyle atık toplama opsiyonu / Vacuum waste collection system option
- Özel fırçalı yıkama sistemi / Special Brush Wash System
- Özel yıkama tabancaları / Special Washing Guns
- Hat sonu nozullu yıkama kabini / End-of-Line Nozzle Washing Cabinet



Ürün Seçenekleri

Product Options

TMY-SIAL700	7 m uzunluk - 14 personel kapasitesi 7 m length - 14 capacity of personnel
TMY-SIAL850	8.5 m uzunluk - 20 personel kapasitesi 8.5 m length - 20 capacity of personnel
TMY-SIAL1050	10.5 m uzunluk - 26 personel kapasitesi 10.5 m length - 26 capacity of personnel

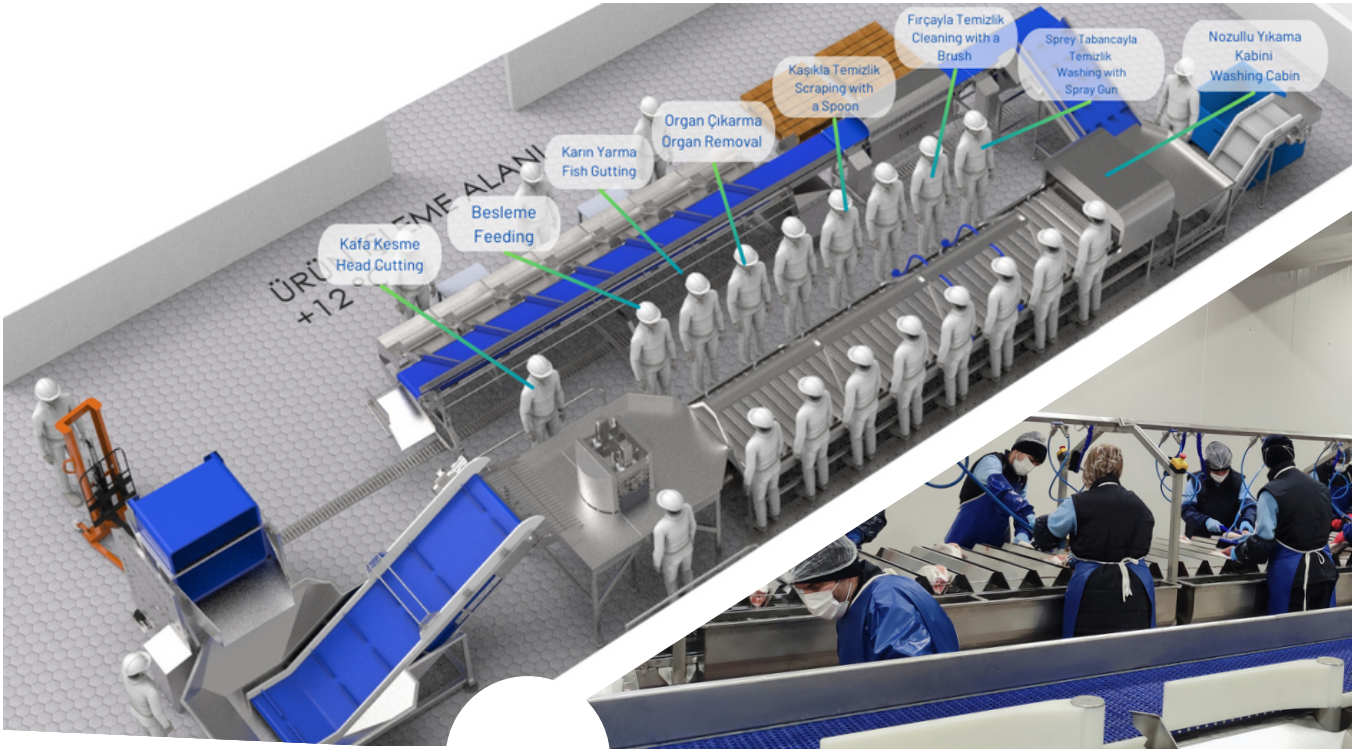


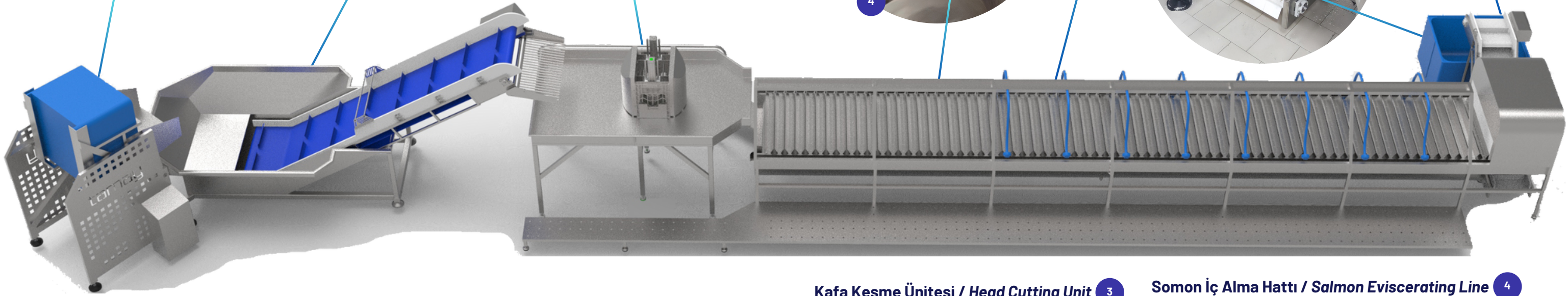
Somon İç Alma Hatları

Salmon Eviscerating Lines

Kompakt olarak dizayn edilmiş İleri İşleme Hattı, personelin sistemli ve hijyenik bir şekilde çalışmasına imkan sağlar. Özel tasarımı paslanmaz çelik zincir konveyör ile taşınan ürün, pnömomatik kafa kesme işlemi akabinde, kafası kesilmiş ürün hatta beslenir, karın kesme, organ çıkarma, kaşıkla iç alma, fırçayla temizlik, sprey tabancayla temizlik ve yıkama işlemlerinden geçerek nozullu yıkama kabinine ulaşır. Ürünün ekstra yıkama için blowerli tank vasıtasıyla temizlenmesi tamamlanır. Hat üzerinde sistemli bir şekilde çalışma ve atık ürünlerin tek bir noktada toplanma işlemi sağlanır.

A compactly designed Advanced Processing Line enables the personnel to work systematically and hygienically. The product, transported with a specially designed stainless steel chain conveyor, is fed into the line after the pneumatic head-cutting process, where the product with its head cut off is processed through gutting, organ removal, spoon cleaning, brush cleaning, spray gun cleaning, and washing processes before reaching the nozzle-equipped washing cabin. The product is finally cleaned for additional washing through a blower-equipped tank. The line ensures systematic operation and the collection of waste products at a single point.





Livar Devirici / Bin Tipper 1

Tamamı paslanmaz çelikten imal edilen, tesisinize livarlarla gelen ürünleri, yapısındaki özel hidrolik pistonlarla rezerv tankına aktaran ve prosesi başlatan makinedir.

The machine, entirely made of stainless steel, is designed to receive products arriving at your facility with fishbins, transfer them to the reserve tank using special hydraulic pistons in its structure, and start the process.

Buffer Sulu Rezerv Tankı ve Konveyörü / Storage Tank with Conveyor 2

Hijyen standartlarına uygun; içi eğimli olarak özel dizayn edilmiş tankın içinde 30° eğimli buffer konveyör bulunur. Bu sayede balıklarınız zarar görmeden hatta beslenir. Yapısındaki paslanmaz çelik menteşe, menhol kapağı ve küresel vana sayesinde temizlik ve ani müdahale yapabilirsiniz. İşleme kapasitesine göre konveyörün hızı ayarlanabilir / durdurulabilir.

In compliance with hygiene standards, there is a specially designed buffer conveyor inside a tank with a 30° incline. This inclined buffer conveyor ensures that your fish are fed without harm. With stainless steel hinges, a hatch cover, and a globe valve in its structure, you can easily clean and make sudden interventions. The conveyor speed can be adjusted/stopped based on processing capacity.

Kafa Kesme Ünitesi / Head Cutting Unit 3

2 kişinin yan yana rahatlıkla çalışabileceği ergonomik bir tezgah ve platformdan oluşur. Özel şekilli, değiştirilebilir bıçakları, işlevsellik katar. Pnömatik sistemin ayak pedallı ve valfli bir çalışma mekanizması mevcuttur. Ünitenin altında parçalayıcı mikser mevcuttur. Kafa koparma ünitesinden kırıcı haznesine aktarılan balık kafaları ve diğer atıklar parçalayıcı yapısındaki döner bıçaklar sayesinde parçalanarak atık taşıma helezonuna aktarılır.

The unit consists of an ergonomic desk and platform where two people can comfortably work side by side. It features specially shaped, interchangeable blades that add functionality. The pneumatic system has a foot-pedaled and valved operating mechanism. Underneath the unit, there is a shredder mixer. Fish heads and other waste transferred from the head-breaking unit to the crusher chamber are shredded and conveyed to the waste transport screw through the rotating blades in the shredder structure.

Somon İç Alma Hattı / Salmon Eviscerating Line 4

Kafa Kesme Ünitesi ve Z Atık Konveyörü arasında yer alan hattır. Hat hakkında detaylı bilgi diğer sayfalarda mevcuttur.

It is the line located between the Head Cutting Unit and the Z Waste Conveyor. Detailed information about the line is available on other pages.

Z Atık Konveyörü / Z Waste Conveyor 5

Somon iç alma hattının atık helezondaki atıklar, Z Atık Konveyörüne aktarılarak hattın uzaklaştırılacaktır. Hattan uzaklaştırılan atıklar, livarda depolanarak manuel olarak belirli aralıklarla personel tarafından atık odasına taşınabildiği gibi, vakum çukuruna aktararak, özel borulama ve silklon tanklı vakum sistemiyle, belirlenen atık toplama alanına aktarılabilir.

The waste from the salmon eviscerating line will be transferred to the Z Waste Conveyor to be removed from the line. The waste, removed from the line, can be manually transported by personnel to the waste room, where it is stored in fishbins at designated intervals. Alternatively, it can be transferred to a vacuum pit and then conveyed to the designated waste collection area using a specialized piping and cyclone tank vacuum system.

Somon İç Alma Hatları Salmon Eviscerating Lines

İleri İşleme Hattı'nın basamakları ve diğer tüm platformlarımızın basamakları hijyen standartlarına uygun bir şekilde dizayn edilmiştir. Her bir basamak modülü, kendi içinde eğimli olup, özel işlem görmüş kaymaz ve delikli yapısıyla hijyeni tesisinizin her yerine taşır. Personel, özel imal edilen fırçalarla temizleme ve yıkama işlemini balıklarınıza zarar vermeden gerçekleştirir. Karın kesme, iç alma, temizleme ve yıkama işlemi esnasında oluşan her türlü atık, personellerin önünde yer alan ve atık taşıma helezonuna aktarımını sağlayan eğimli çöp aktarım şütuna dökülür. Atıkların tamamı paslanmaz çelik helezon aktarma sistemi ile yapılacaktır.

The steps of the Advanced Processing Line and all other platforms are designed in accordance with hygiene standards. Each step module is inclined internally and carries hygiene throughout your facility with its specially treated non-slip and perforated structure. The staff performs the cleaning and washing process with specially designed brushes without causing harm to your fish. Any waste generated during gutting, gut removal, cleaning, and washing processes is poured into the inclined waste transfer chute located in front of the personnel, facilitating the transfer to the waste transport conveyor. The entire waste transfer will be carried out through a stainless steel spiral conveying system.

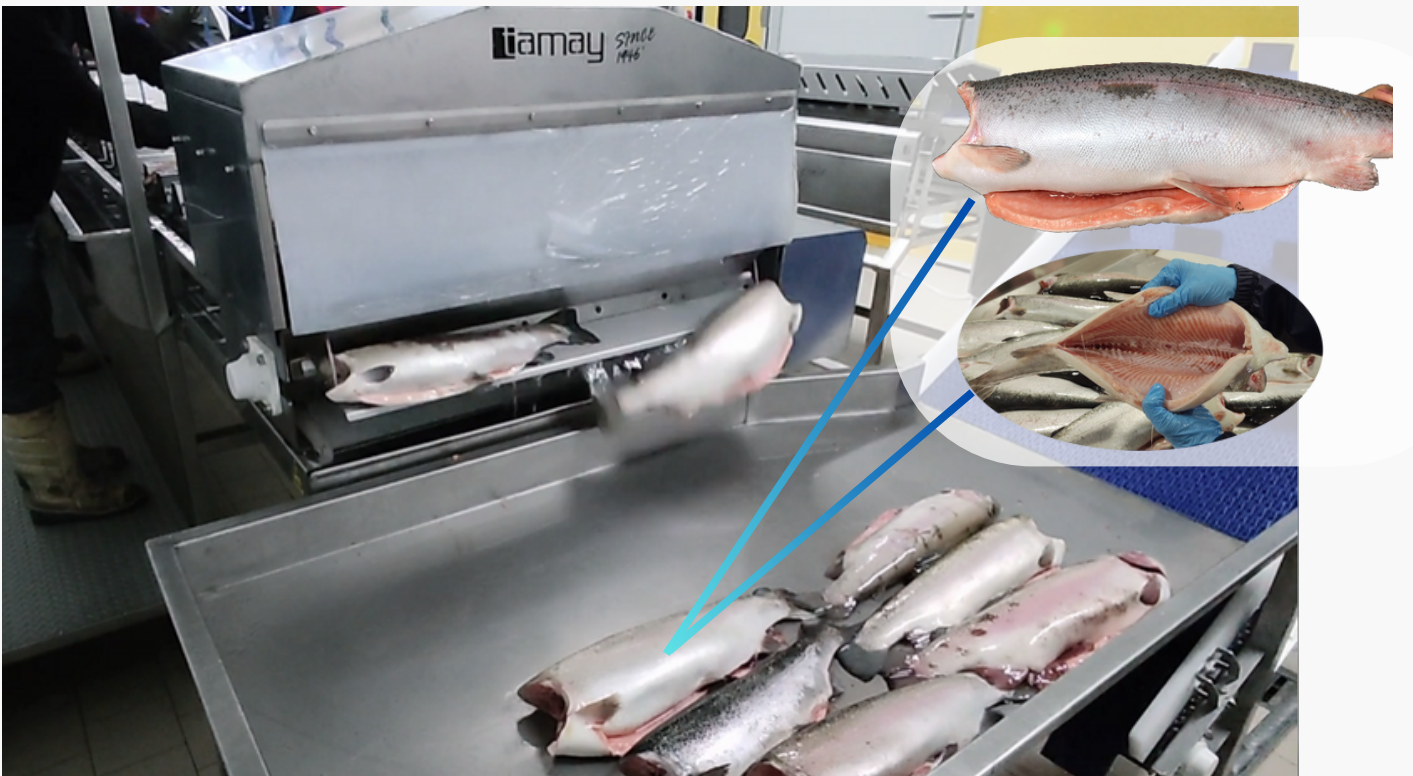


Somon İç Alma Hatları

Salmon Eviscerating Lines

Hattın sonunda paslanmaz çelik spreylü yıkama kabini bulunur ve bu kabinde personelin temizlemiş olduğu balıklar prosese devam etmeden önce bir kez daha yıkanır. Bu sayede balığın üzerinde kalmış olabilecek partikül, atık vb. malzemeler uzaklaştırılır. Helezondaki atıklar Z Atık Konveyörüne aktarılarak hattın uzaklaştırılacaktır. Hattın uzaklaştırılan atıklar, livarda depolanarak manuel olarak belirli aralıklarla personel tarafından atık odasına taşınabildiği gibi, vakum çukuru aktararak, özel borulama ve silkon tanklı vakum sistemiyle, belirlenen atık toplama mahaline aktarılabilir.

At the end of the line, there is a stainless steel wash cabin equipped with spray nozzles. The fish, cleaned by the staff, undergoes an additional wash in this cabin before continuing through the process. This ensures the removal of any remaining particles, waste, etc., from the fish. The waste in the spiral is transferred to the Z Waste Conveyor to be removed from the line. The waste removed from the line can be manually transported by personnel to the waste room after being stored in bins at intervals, or it can be transferred to the designated waste collection area through a vacuum pit using a special piping and cyclone tank vacuum system.



“Yılların tecrübesiyle gıda sektöründe öncü endüstriyel makine ve ekipmanlar sunuyoruz.”

“With years of experience, we offer leading industrial machinery and equipment in the food industry.”



Fabrika/Factory: 10000 Sokak No:20 AOSB Çiğli - IZMIR / TURKEY

Showroom: Sehitler Cad. No 78 Alsancak - IZMIR / TURKEY

Tel: +90 232 3281887 / +90 232 4219194

Email: tamaysan@tamaysan.com - info@tamaysan.com

www.tamaysan.com

