



**VMK Línea
fileteadora
automática**



Maquinaria para el proceso de especies pelágicas. Manual- semiautomática y sistema automático sin necesidad de un operador

Arenque – Anchoqueta – sardina - Alacha Caballa – Jurel – Bacaladilla y otras...

Escoja su tipo de modulo VMK conforme al tipo de pez, capacidad y producto final !

VMK Maquinaria de norma

VMK Equipo de norma

VMK equipo extra

DATA TECNICA

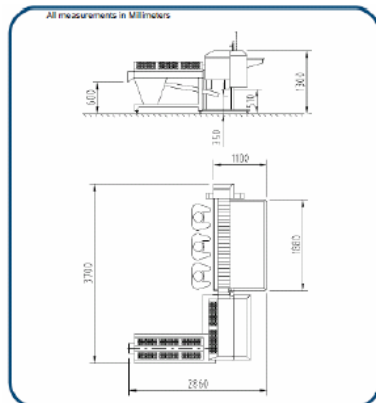
Capacidad	Decabezadora/Nobbing VMK 16 and 20		Fileteadoras VMK 12,13 and 14	
Cubos	Pez/kg	Pez/min	Pez/kg	Pez/min
30 mm	30 - 55	360 - 400	-	-
45 mm	10 - 35	250 - 300	10 - 30	250 - 300
60 mm	4 - 20	225 - 275	4 - 20	225 - 275
75 mm	2,5- 8	200 - 250	2,5- 8	200 - 250
90 mm	2 - 6	200 - 250	2 - 6	200 - 250

		Height mm.	Net weight kg	Gross weight kg	Shipping volume m ³	Power requirement kW	Water consumption standard l/min	Water consumption WSS-system l/min	Water pressure bar	Operators
Tolva y elevadores	VMK 52	2000	400	710	7,3	0,37	-	-	-	-
	VMK 55	2000	400	710	7,3	0,25	-	-	-	-
	VMK 58	2075	340	860	5,3	0,37	-	-	-	-
	VMK 60	2075	340	860	5,3	0,37	-	-	-	-
Alimentador automatico	VMK 31	1350	660	960	7,7	1,1	12	3	3	-
	VMK 32	1350	660	960	7,7	1,1	12	-	3	-
	VMK 33	1350	600	-	7,7	1,1	12	-	3	-
Decabezadora/Nobbing	VMK 16	1300	605	905	8,0	1,1	10	2	3	2-3(1)
	VMK 20	1300	635	935	8,0	1,1	12	-	-	2-3(1)
Fileteadoras	VMK 11	1300	565	715	2,6	3,0	10	4	3	2-3(1)
	VMK 12	1300	1170	1620	10,6	4,1	35	4	3	2-3(1)
	VMK 13	1300	1200	1650	10,6	4,1	40	-	3	2-3(1)
	VMK 14	1300	1170	1620	10,6	4,1	35	-	3	2-3(1)
	VMK 16	1300	800	905	8,0	1,1	10	-	-	-
Escaladoras	VMK 26	-	965	1335	9,8	3,1	24	-	3	-
(including VMK 31)	VMK 27	1450	250	400	3,4	1,5	12	-	3	2
	VMK 28	1450	200	350	3,4	1,5	12	-	3	2
Despieladora	VMK 42	-	75	105	0,6	-	20	-	3	-
	VMK 440	-	300	500	3,2	1,5	9	-	3	-
Títbit	VMK 47	-	75	135	-	1,1	8	-	3	-
Unidades de succion	VMK 751	2000	360	600	5,7	16,0	-	-	-	-
	VMK 752	1570	250	320	1,8	16,0	-	-	-	-

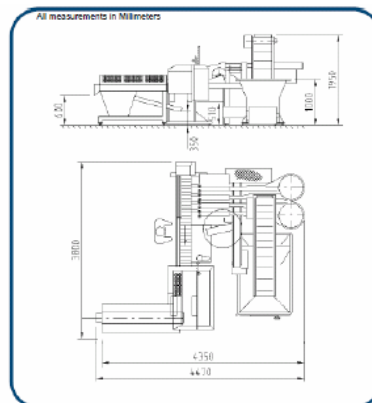
(1) = 1- una persona cuando la alimentación es automática

Estas especificaciones están basadas con una calidad y tamaño promedio y con una producción normal. Nos reservamos el derecho de introducir modificaciones sin notificación precedente.

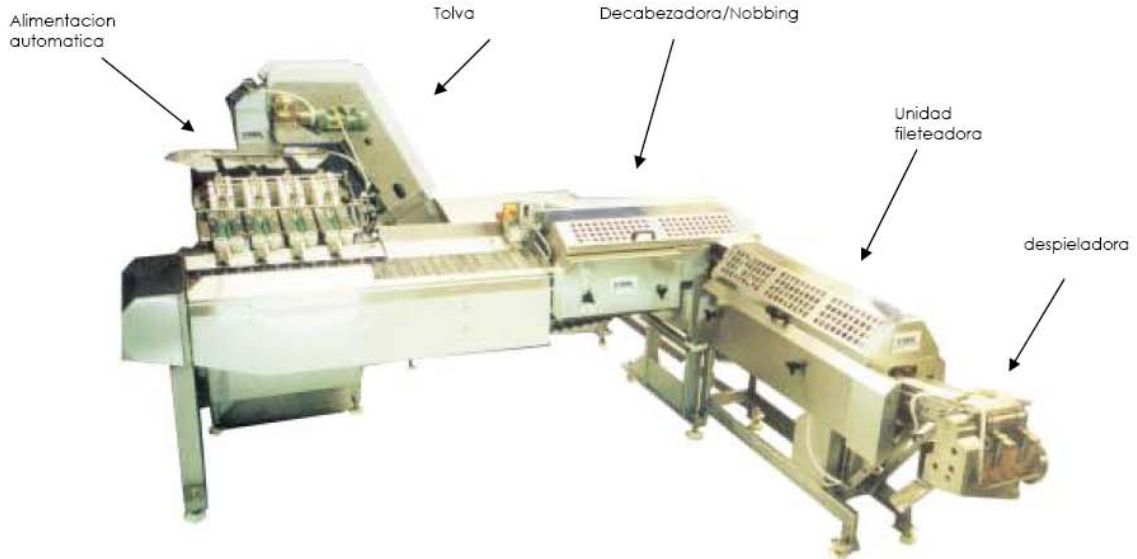
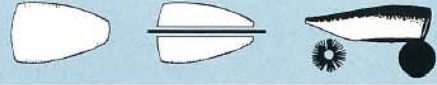
VMK Sistema manual



VMK Sistema automatico



FILLETING

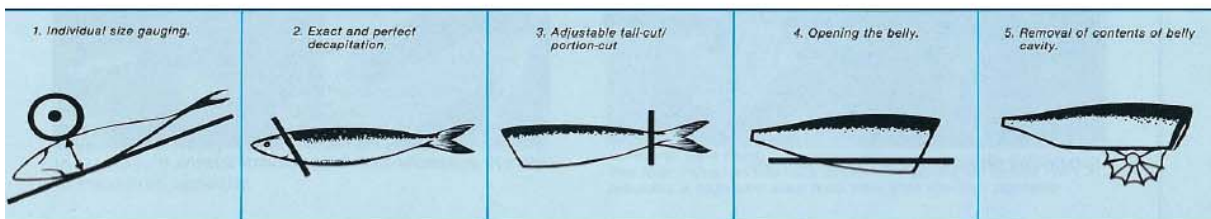


El VMK automático de fileteado es una línea de alta precisión con combinación automática de la alimentación, la denominación y el fileteado que produce la máquina de alto rendimiento de cortes de mariposa o filetes únicos. Esta versátil línea también puede ser configurada para desollar y cortador de piel para producir filetes por trozos. También se puede producir pescados completos (vestidos), utilizando un cepillo y una afiladora para que cuidadosamente se pueda limpiar el vientre.

La línea de fileteado automático VMK puede producir 300 piezas por minuto, sin un operador cuando se utiliza el Sistema Vision VMK. Cuando es necesario, la sección de fileteo puede ser operada como una máquina de mano alimentadora autónoma o sola.

Especies: Arenque, caballa, jurel, pescadilla azul, sardina, anchoa, kilka o sardinella y más.

Varias operaciones de la maquinaria de VMK ...



SKINNING – PIECE CUTTING



Desollar piezas de corte
Equipado y conducido directamente en forma automática por la máquina de fileteado VMK, para remover por ejemplo la piel delgada, es decir, en el arenque de tal manera que permanece como una superficie fina de plata en el filete. También es bastante fácil y simple cambiar entre la producción de mariposa y los filetes únicos. Se trata de una solución totalmente automatizada.

Junto con la máquina de desollar se puede adaptar corte en trozos sin necesidad de un operador. La máquina produce piezas en longitudes o largos predeterminadas de filetes sin piel o filetes con piel.

DEHEADING – NOBBING



La máquina VMK Nobbing en forma precisa y eficiente quita la cabeza y la cola del pescado y evacúa las vísceras mediante un sistema de vacío higiénicamente sincronizado con el viaje de los peces para aumentar el tiempo de succión. Bolsillos de cuchillos de aceros inoxidable llevan los peces para la precisión de medición que automatice la posición de la cabeza y el corte de la cola para el logro de cada uno de los peces extremadamente de alto rendimiento.

La máquina Nobbing puede ser alimentada manualmente utilizando hasta tres operadores o hacerlo automáticamente. La velocidad depende del tamaño de los peces. Cuando la cabeza del cuchillo de acero inoxidable y las cabezas de pescado se encadenan, ambos pueden ser intercambiables en tamaño y clase de pescado.

Todas las máquinas VMK están hechas de materiales anticorrosivos y cumplen con todas las directivas CE de maquinarias.

