



去皮机 八达 52型 八达 52 DS型

技术参数：

- 鱼的种类：三文鱼、红鱼、白鱼和金枪鱼
- 原料鱼规格幅度：达 35 厘米
- 吞吐量：最高达 150 条 / 分钟
根据机器型号而定
- 操作人数：1 人
- 耗水量：约 25 升 / 分钟
- 耗电量：
八达 52 型：1.5 千瓦
八达 52DS 型：2.0 千瓦
- 尺寸：见图例
- 包装：2200 × 1000 × 1220 毫米
- 重量：
净重：约 348 千克
总重：约 427 千克

八达 52 型与八达 151、182、192、200、201 和 212 型配合使用。

机器工作范围是根据鱼的数量、品种和营养成分的不同而变化。为了达到最佳效果，我们建议您在使用本机器时按照多数原料鱼的规格大小，在本机器操作幅度内作相应的调整。活鱼和僵硬的死鱼不能使用本机器加工。

插图和说明只是近似实物，仅供参考。实际规格应以我们根据技术的发展要求而修正设计的报价和订单确认为准，可能会与本册上的描绘或图片稍有出入。

注意！

为了说明技术细节，部分的安全和保护装置并未显示在操作状态下。

操作机器时，必须使用所有相关的安全装置，并应遵循所有有关安全的解释说明！

Nordischer Maschinenbau
Rud.Baader GmbH + Co.KG
Postfach 1102 • D-23501 Lübeck
Germany
Tel.: +49/451/5302-0
Fax: +49/451/5302-492
e-mail: fish@baader.com
Internet: www.baader.com

顾客利益：

- 只将鱼皮剥去，银色膜则留在鱼片上
- 从标准去皮到深去皮的简单转换
- 构造坚固以利于连续运转
- 由于配有特制的鱼皮辊轴，柔和的操作使鱼片表面光滑

机器的应用及特点：

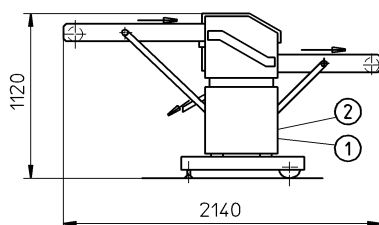
八达 52 型既可以作为一种普通的去皮机，使银色膜保留在鱼片上，又可以作为深去皮机，通过振动刀片去掉鱼皮和肌肉之间的脂肪层。剥除部分的厚度可以调节。这种方法适用于三文鱼、红鱼、白鱼等。

操作范围适用于各种规格的白鱼和红鱼。鱼皮牢牢固定在一个特制刀片和承载鱼皮的滚轴之间，鱼皮就被紧紧卡住，银色膜留在鱼片上。加工小鱼时，以 400 毫米的合适宽度，可多条鱼同时加工。除了操作上的高度可靠性外，八达 52 型还具有低噪音的特点。

八达 52 型坚固的构造利于长时间的运转。高度精确的轴保证持久的高质量生产。

为了更容易地保养机器，八达 52 型配有集中的润滑系统，可润滑到每一个作业区。除此之外，滚轴和刀片很容易装卸。操作人员的安全通过安置在护栏和安全罩上的安全开关得以提高。

八达 52DS 型可以转换为标准去皮机，振动刀片可以换成固定刀片。



① Power connection

② Water connection

