tacore
LA RESPUESTA EFICAZ

Línea húmeda de procesado de anchoa

Anchovies processing line (wet part)



sardina
sardine



boquerón
anchovy



DESCRIPCIÓN DEL PROCESO

Línea compuesta de módulos de pesaje de barriles, lavado, escaldado y sobado de pescado bajo un tratamiento de filtros para reciclado de agua.

La línea está compuesta de acumulación y transporte de barriles al pesaje y servicio al volteador. Después de introducido el barril, el volteador giratorio descarga la anchoa e la tolva de recepción de la cinta de servicio al trómel desgranador. Una vez dentro, la anchoa se somete a una prelimpieza y desgranado. Terminada esta operación, la anchoa pasa a la parrilla vibratoria para presoabado, montada en apoyos flotantes, para seguidamente ser transportada al escaldador. El escaldado se realiza en una tobera con circuito de tres módulos con ondulación regulable a la temperatura idónea; seguidamente pasa a otra parrilla vibradora que tiene como función extraer la piel restante del pescado, quedando finalizado el proceso. A continuación el producto se descarga en cestas.

PROCESS DESCRIPTION

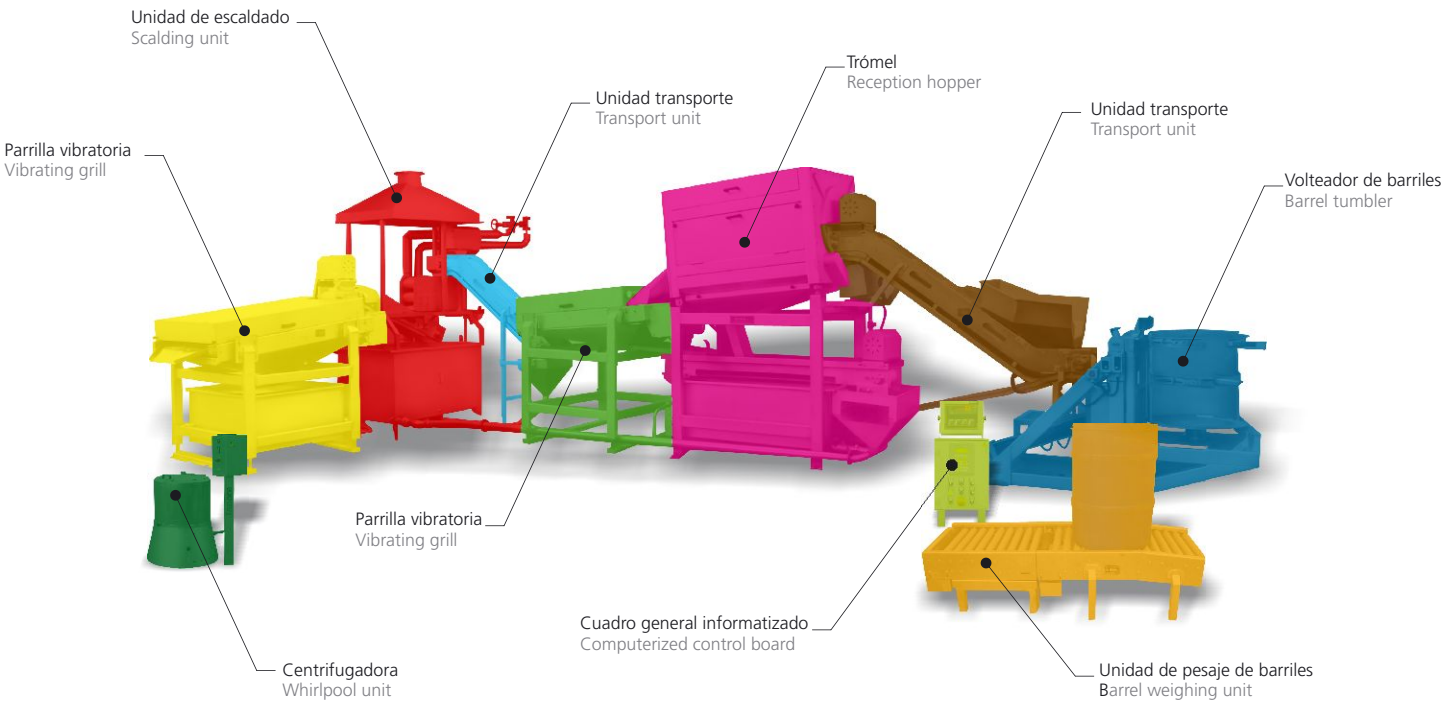
The line is composed of barrel weighing, barrel unloader, washing and desalting drum, vibrating grill, skin scrapper, scalder, and cooling-washing grill.

It consists of a a roller conveyor for barrels accumulation and transport to the weighing station and feeding the barrel tumbler. Once the barrel is taken to the tumbler, it discharges the anchovies to the reception hopper feeding the washing and desalting drum. After this, the anchovies go to the vibrating grill for skin scraping, mounted on floating frames, to be then conveyed to the scalding machine. The scalding is achieved in curved tube with three modules and adjustable in curved angles for the final skin scraping of the anchovies. It has a brine tank equipped with a double body with a steam heat exchanger for the heating of the brine. A continuous filter separates the organic particles and recycles the brine. Finally the anchovies are washed again for their loading in baskets prior to filleting.

Rubianes · Apdo. 245 · 36600 Vilagarcía de Arousa · Pontevedra · España
Tlf.: +34 986 56 51 39 · Fax: +34 986 56 51 50 · www.tacore.es · e-mail: ventas@tacore.es

www.tacore.es

PARTES DEL SISTEMA



SYSTEM'S PARTS

VENTAJAS DEL SISTEMA

- Línea de pesaje de barriles (opcional).
- Descargador de barriles giratorio de doble sentido.
- Bombo giratorio perforado con desgranador de pescado.
- Parrilla sobadora-lavadora con vibración regulable.
- Escaldador de tobera con circuito de agua de 3 módulos.
- Filtros continuos de separación de materia orgánica para reciclado de salmuera.
- Funcionamiento hidráulico (opcional)
- Cuadro general de mando.

SYSTEM'S ADVANTAGES

- Barrels weighing line (optional).
- Barrel unloader with double rotating direction.
- Perforated rotating drum for anchovies desalting.
- Vibrating grill with adjustable vibration intensity.
- Scalding machine for skin scraping with brine circuit.
- Continuous filtering for organic particles removing.
- Optional hydraulic driving.
- General control borad.



UNIDAD DE PESAJE Y CUADRO DE CONTROL

A la izquierda, línea de pesaje de barriles, disponible individualmente. A la derecha, cuadro general de linea y pesaje, con capacidad de trazabilidad integrada.

WEIGHING UNIT AND CONTROL BOARD

Left: barrel weighing unit, available individuality. To the right, there is the general line and weighing control board. With integrated traceability capacities.





VOLTEADOR DE BARRILES Y UNIDAD DE TRANSPORTE

El volteador de barriles vierte la anchoa en la tolva de transporte para iniciar el procesado del producto.

BARREL TUMBLER AND TRANSPORT UNIT

The barrel tumbler deposits the anchovies over the transport unit in order to start the product's processing.



TRÓMEL Y UNIDAD DE ESCALDADO

Detalle de máquina instalada en planta con cuadro de control informatizado y de pesaje de barriles. Sistema hidráulico general.

RECEPTION HOPPER AND SCALDING UNIT

Detail: Machine installed at factory with computerized control board for barrel weighing. General hydraulic system.





PARRILLA VIBRATORIA FINAL

La parrilla vibratoria final separa las impurezas y restos del producto mediante vibraciones antes de enviar las anchoas a la centrifugadora.

LAST VIBRATING GRILL

Before sending the anchovies to the whirlpool unit, the vibrating grill separates the impurities and remains from the product by shaking it.

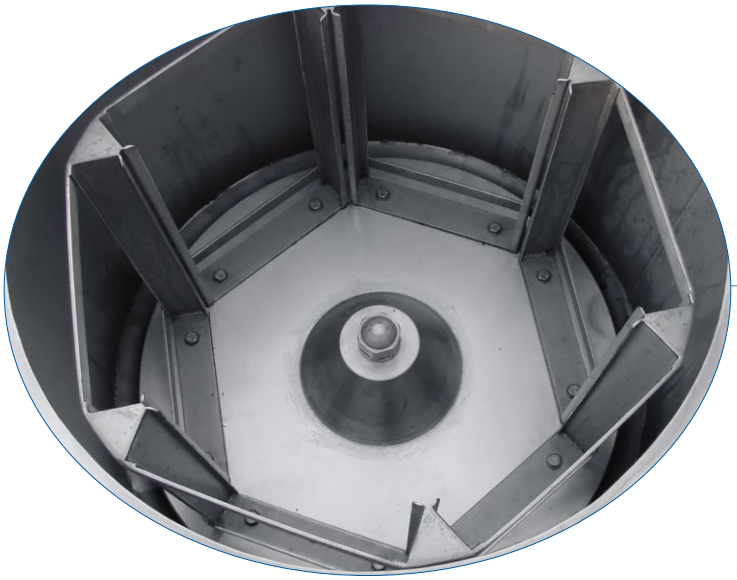


UNIDAD CENTRIFUGADORA

La centrifugadora realiza el secado final del producto para su posterior envasado.

WHIRLPOOL UNIT

The whirlpool unit performs the last dried of the product for being packed later.





Dimensiones · Dimensions	
Longitud · Lenght	11.000 mm.
Ancho · Width	1.500 mm.
Altura · Height	2.750 mm.
Potencia total instalada · Total power installed	15 CV. electro y 40 CV. hidráulica.
Consumo de agua · Water consumption	3 m^3/día.
Consumo de vapor · Steam consumption	14 Kg/h a 8 Kg/cm^2 de presión.
Capacidad · Capacity	4-5 barriles/hora · 4-5 barrel/hour.
Material de construcción · Construction material	Acero inox. AISI-316 · St. Steel AISI-316