

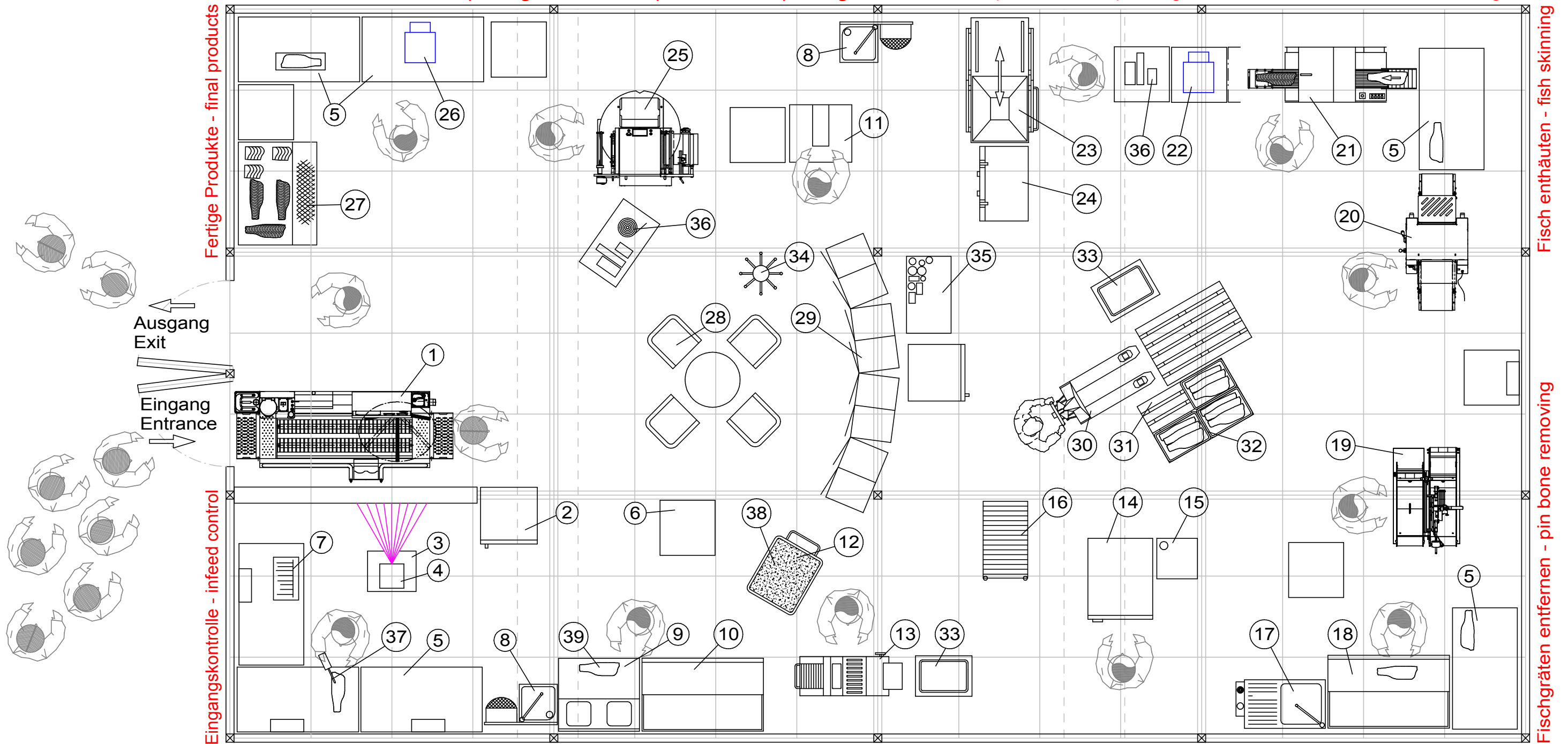
12.fish International Bremen 2010 # Gläserne Produktion

Preis auszeichnen - label printing

MAP verpacken - MAP packing

Vakuum verpacken - vac. packing

Lachs schneiden- salmon slicing



Fertige Produkte - final products

Fisch enthäuten - fish skinning

Ausgang
Exit

Eingang
Entrance

Eingangskontrolle - infeed control

Fischgräten entfernen - pin bone removing

QMS

HACCP Konzept

Lachs filetieren - salmon filleting

Lake injizieren
brine injecting

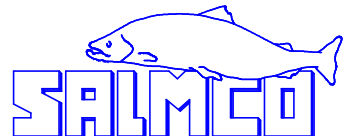
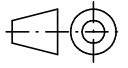
Heiß-kalt räuchern
hot-cold smoking

Filets trimmen - fillets trimming

1	Hygiene Schleuse	Ecolab	230V
2	Kühlschrank 70x70	Valentin	230V
3	Stehpult 60x50	Mohn	
4	Beamer	Squid	230V
5	Tisch 150x60	Mohn	
6	Rolltisch 68x68	Mohn	
7	Fischmesskoffer	EBRO	
8	Hygienewand	Mohn	Wasser+230V
9	Zerlegetisch 100x90	Mohn	
10	Stufentisch 150x90	Mohn	
11	Fischbandsäge	Reich	400V/3
12	Beschickungswagen	Mohn	
13	Salzinjektor	Suhner	400V/3
14	Räucherschrank	Beelonia	230V
15	Räucherzeuger	Beelonia	230V
16	Hordenwagen	Beelonia	
17	Trimmtisch 100x60	Trio-FTC	Luft+Wasser
18	Stufentisch	Mohn	230V

19	Fischgrätenzieher	Trio-FTC	230V
20	Enthäutungsmaschine	Maja	400V/3
21	Lachsschneider	Salmco	Luft+230V
22	Plus-Minus-Waage	WHI	
23	DK-Vakuummaschine	Henkelmann	400V/3
24	EK-Vakuummaschine	Vakumit	230V
25	MAP-Rotationsverp.	Variovac	Luft+400V/3
26	Etikettendrucker	WHI	230V
27	Kühlauslage	Valentin	230V
28	Besprechung	Messe	
29	Garderobenschrank	Mohn	
30	Gabelhubwagen	Salmco	
31	Palette Kunststoff	Craemer	
32	Fischkästen 60x40	Craemer	
33	Rollwagen f. Kästen	Mohn	
34	Arbeitskleidung	Knitter	
35	Reinigungsmittel	Birfood	
36	Lachsbeutel/Folie	M. Neemann	

37	QMS	Q-Bioanalytic
38	Gewürze	Nesse
39	Lachse	H.-J. Fiedler

	Allg.-toleranz ISO 2768-f Werkstück- -kanten DIN 6784	ISO 	Maßstab M = 1:50 Raster 1m
	12.fish International Bremen 2010		
	Gläserne Produktion		
	Messe Layout 2010-2		
Tel. 040-7131472 Fax. 040-7129870		Blatt Bl.	
ERSATZ FÜR			

-2	neu Pos. 37.38.39
Datum	Anderung