FİLETOLAMA HATLARI
FILLETING LINES

tiamay
endüstriyel ürünler sanayi

SINCE 1946'

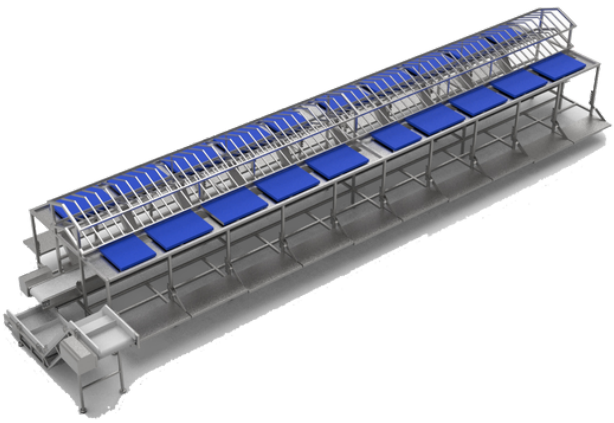
Filetolama Hatları

Filleting Lines

Genel Özellikler

General Specifications

- Paslanmaz çelik gövde / *Stainless steel construction*
- 8-10-12-16-20-24 personel kapasiteli hat opsiyonları / *Line options with 8-10-12-16-20-24 personnel capacity*
- Personele özel yükseklik ayarlı çalışma platformları / *Special height-adjustable work platforms for personnel*
- Her bir personel için bıçaklık / *Knife holder for each staff*
- Her bir personel için özel yıkama hortumları / *Special washing pipes for each staff*
- Manuel ve yarı otomatik hat opsiyonları / *Manual and semi-automatic line options*
- Modüler yapı / *Modular structure*
- Yıkanabilir yapı / *Washable structure*
- Tek bir noktada toplanan atıklar / Waste collected at a single point
- Hat altı atık taşıma konveyörü ve hat sonu Z atık konveyörü / *Under-line waste conveyor and end-of-line Z waste conveyor*
- Vakum sistemiyle atık toplama opsiyonu / *Vacuum waste collection system option*
- Yedek parça temini / *Spare parts supply*
- Kullanıcı dostu tasarım / *User friendly design*
- İş sağlığı ve güvenliğine uygun / *In compliance with occupational health and safety standards.*
- Ergonomik dizayn / *Ergonomic design*



Çalışma Prensibi

Working Principle

Personeller, içi ürünle dolu kasayı hattın en üst kısmında bulunan rafa yerleştirir. Temizledikten / fileto hazırladıktan sonra; bu son ürünleri yerleştirebileceği boş kasayı da alt rafa (tezgahın tam önünde yer alan rafa) yerleştirir. Üst raftaki işlenmemiş ürünleri; tezgahın üzerinde yer alan özel polietilen çalışma tezgahına alır ve temizleme ve filetolama işlemi yapar. Son ürünü önündeki rafta yer alan boş kasaya yerleştirir ve proses bu döngü içinde devam eder. Tezgah üzerinde; doğrama tablalarının sağ yanında her personele ait atık çukuru bulunmaktadır. Atık çukurlarının altında yer alan şutlama hazneleri sayesinde; tüm atıklar hattın altında bulunan atık konveyöründe / helezonunda toplanır. Konveyörde / helezonda yer alan bu atıklar hattın sonunda yer alan Z atık konveyörüne aktarılır. Atıklar, Z atık konveyörünün önünde yer alan livara aktarılarak manuel olarak hattan uzaklaştırılabildiği gibi Z atık konveyörünün sonuna bir vakum prosesi kurularak otomatik olarak da işleme alanından uzaklaştırılabilir.

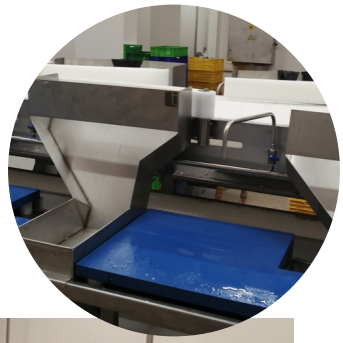
The staff places the box full of products on the shelf at the top of the line. After cleaning/ filleting, they place the empty box on the bottom shelf (the shelf directly in front of the counter) where they can place these final products. Takes the unprocessed products on the top shelf to the special polyethylene work bench on the counter and performs cleaning and filleting. The final product is placed in the empty box on the shelf in front of it and the process continues in this cycle. On the workbench; on the right side of the cutting tables, there are waste pits for each personnel. Thanks to the chute hopper located under the waste pits; all wastes are collected in the waste conveyor / screw located under the line. These wastes in the conveyor / screw are transferred to the Z waste conveyor at the end of the line. The waste can be manually removed from the line by transferring it to the fish bin in front of the Z waste conveyor, or it can be automatically removed from the processing area by installing a vacuum process at the end of the Z waste conveyor.

Filetolama Hatları

Filleting Lines

Yarı otomatik filetolama sisteminde kasalar ve piyasada meydancı olarak ve personellere devamlı olarak ürün temini sağlayan personeller devre dışı kalmaktadır. Hat 3 kat konveyörlu bir kontrüksiyondan oluşur. En üst kat gelen ürün konveyörü, orta kat hazır ürün (son ürün / fileto konveyörü) ve alt kat da manuel filetolama hattında da olduğu gibi atık konveyörüdür. Atıklar hattın sonunda yer alan z atık konveyörüyle hattan uzaklaştırılarak livar içinde toplanmaktadır.

In the semi-automatic filleting system, the boxes and the personnel who are constantly supplying the product to the personnel in the market and as a field agent are disabled. The line consists of a construction with 3 layers of conveyors. The top floor is the incoming product conveyor, the middle floor is the ready product (final product / fillet conveyor) and the bottom floor is the waste conveyor as in the manual filleting line. The waste is removed from the line by the waste conveyor at the end of the line and collected in the fishbin.



Gelen ürün konveyörü bir personel tarafından manuel olarak beslenebildiği gibi hattın önünde yer alan pul alma makinesinden çıkmış ürünlerimizin toplandığı Pul Alma Sonrası Konveyörü tarafından da beslenebilmektedir. Konveyör üzerinden gelen ürünleri; personeller, yanlarında yer alan switchler vasıtasıyla, önlerindeki kol mekanizmasını harekete geçirir ve bant üzerindeki ürünleri işlemek üzere önüne alır. İşlediği ürünleri çalışma hizasında yer alan orta konveyöre, atıkları da yanındaki atık çukuruyla alttaki atık konveyörüne iletir.

The incoming product conveyor can be fed manually by a personnel or it can be fed by the Post-Scale Conveyor in front of the line where the products that have come out of the de-stamping machine are collected. Personnel activate the arm mechanism in front of them by means of the switches on their sides and take the products on the belt in front of them for processing. They transfer the processed products to the middle conveyor located at the working level and the waste to the waste conveyor at the bottom with the waste chutte next to it.

“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.”

tamay endüstriyel ürünler sanayi

SINCE 1946'

Fabrika/Factory: 10000 Sokak No:20 AOSB Cigli – IZMIR / TURKIYE

Showroom: Sehitler Cad. No 78 Alsancak – IZMIR / TURKIYE

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

Tel: +90 232 3281887 / +90 232 4219194

www.tamaysan.com