

BOYLAMA MAKİNESİ

GRADER



Boylama Makinesinin, hijyenik ve ergonomik tasarımını:

Tamay Boylama Makinesi, ürün gruplarını ağırlıklarına göre tasnif edip; personelin, ürünlerini arzu edilen hedef kilogram aralığında paketlemesini sağlar. Tesis içerisinde ağırlık hassasiyetini ve verimliliği en üst düzeye çıkarır.

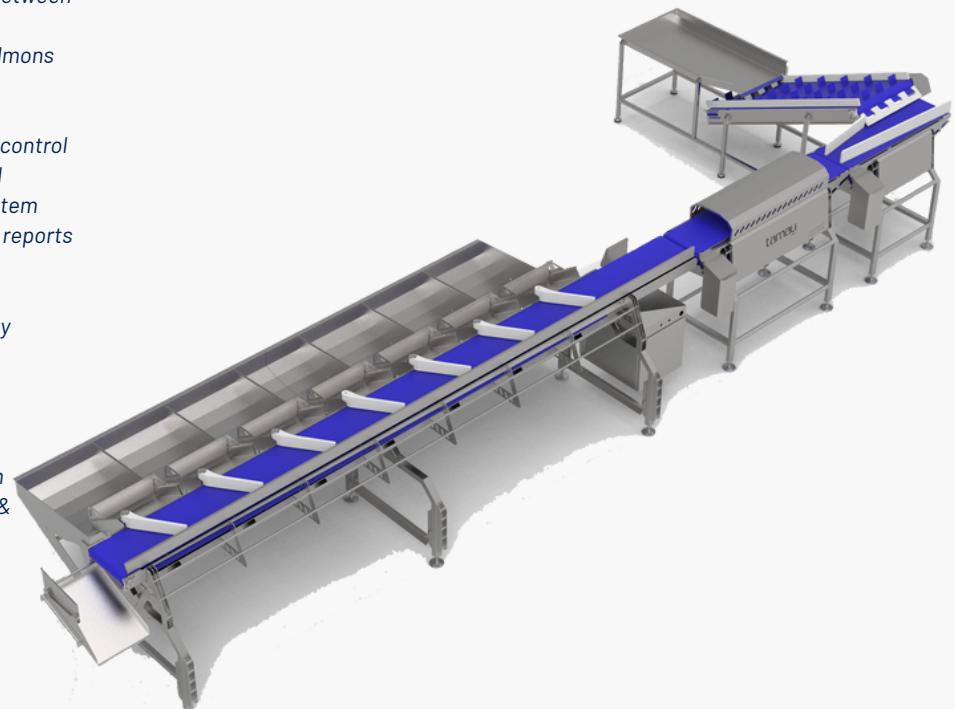
The hygienic and ergonomic design of the Grader:

The Tamay Grader classifies product groups based on their weights, allowing staff to package the products within the desired target weight range. It enhances weight precision and efficiency within the facility to maximize productivity.

Genel Özellikler

General Specifications

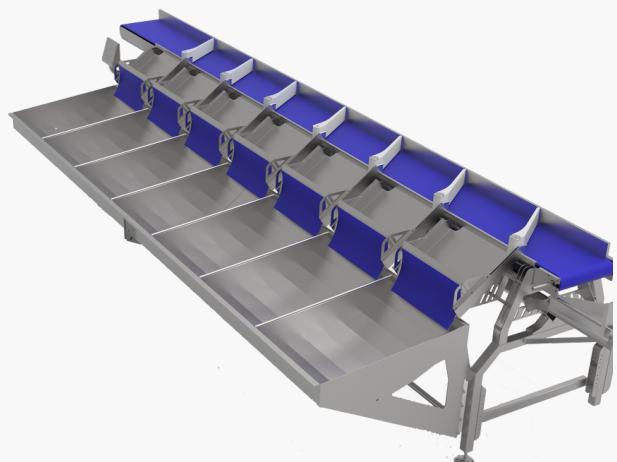
- 40-60 ürün/dk arası geçiş hızları / Transfer speeds between 40-60 products/min
- Taze ve donuk somon balıkları / Fresh and frozen salmons
- Tartım & sınıflandırma / Weighing & grading
- Yıkınabilir yapı / Washable structure
- IP67 dokunmatik ekranlı kontrol / IP67 touch screen control
- İnteraktif ürün kontrolü / Interactive product control
- Uzaktan erişilebilir sistem / Remotely accessible system
- Rapor alabilme ve mail gönderme / Ability to receive reports and send e-mails.
- Yedek parça temini / Spare parts supply
- Teknik destek imkanı / Technical support opportunity
- Çoklu dil desteği / Multi-language support
- Kullanıcı dostu tasarım / User friendly design
- Kullanıcı dostu ekran / User friendly display
- Modüler yapı / Modular structure
- Paslanmaz çelik gövde / Stainless steel construction
- Yüksek performans & verimlilik / High performance & productivity
- Temizlik modu / Cleaning mode
- İş sağlığı ve güvenliğine uygun / In compliance with occupational health and safety standards.
- Ergonomik dizayn / Ergonomic design
- Arıza geri bildirim / Fault feedback



Ürün Seçenekleri

Product Options

TMY-GRD3T	3 Kapı Tek Taraflı / 3 Gates Single Sided
TMY-GRD6T	6 Kapı Tek Taraflı / 6 Gates Single Sided
TMY-GRD7T	7 Kapı Tek Taraflı / 7 Gates Single Sided
TMY-GRD8T	8 Kapı Tek Taraflı / 8 Gates Single Sided
TMY-GRD10T	10 Kapı Tek Taraflı / 10 Gates Single Sided

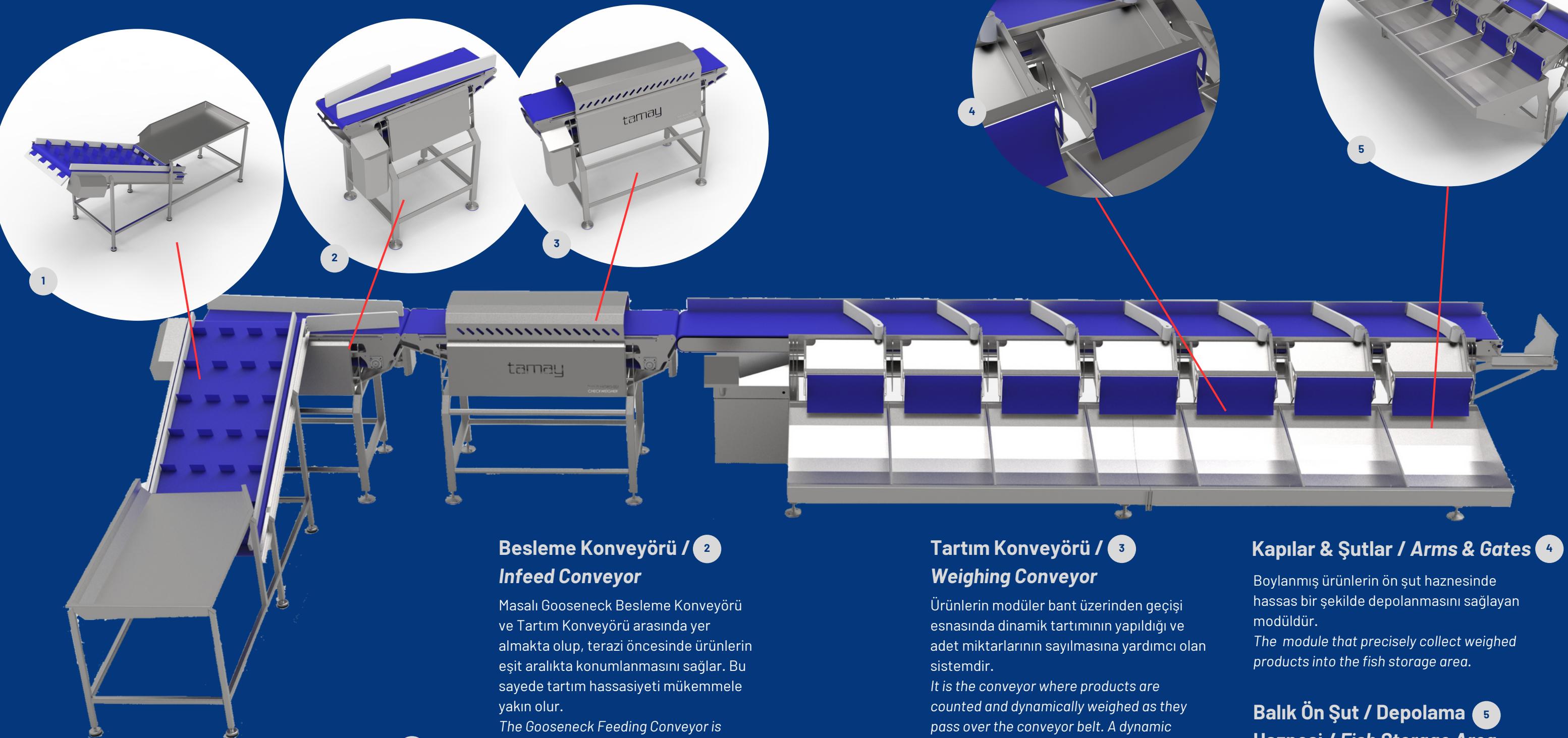


Boylama Makinesi, Besleme ve Tartım konveyörleriyle tandem çalışır.

Tartım Konveyörü'nden tartılarak gelen balıklar, HMI akıllı ekran üzerinden atanan balık kalibre aralığındaki istasyona düşer. Balığı istasyona alma işlemi; pnömatik pistonlu, paslanmaz çelik üzerine monte edilmiş yüksek kaliteli PE1000 kapı mekanizmasının açılıp kapanmasıyla gerçekleşir. Balıklar, her istasyona özel olacak şekilde dizayn edilmiş modüler bir bekleme haznesine düşürülür. Buradaki balıkları personel manuel olarak kasalar / kutular ve soğuk muhafaza / IQF / şok odalarına transfer eder.

The Grader operates in tandem with Infeed and Weighing conveyors. Fish, weighed on the Weighing Conveyor, are directed to the station within the assigned fish calibration range via an HMI smart screen. The process of placing the fish at the station is carried out by the opening and closing of a high-quality PE1000 arm mechanism mounted on stainless steel, driven by a pneumatic piston. The fish are then dropped into a modular hopper designed specifically for each station. Personnel manually transfer these fish from the hopper to bins / boxes and cold storage / IQF / shock rooms.





Masalı Gooseneck Besleme Konveyörü / 1 Gooseneck Feeding Conveyor with Table

Masalı Gooseneck Besleme Konveyörü ile ürünler beslenirken insan faktörü ortadan kaldırılarak mükemmel yakını bir boylama işlemi gerçekleştirilmektedir. Konveyörün arkasında yer alan tezgahta geçici olarak depolanan balıklar personel tarafından konveyöre her aralıkta 1 balık olacak şekilde beslenir.

The Gooseneck Feeding Conveyor with Table eliminates the human factor during the feeding process, ensuring a near-perfect grading operation. Fish temporarily stored on the table behind the conveyor are fed onto the conveyor by the staff, with 1 fish being placed at each interval.

Besleme Konveyörü / 2 Infeed Conveyor

Masalı Gooseneck Besleme Konveyörü ve Tartım Konveyörü arasında yer almaktır, terazi öncesi ürünlerin eşit aralıkta konumlanması sağlar. Bu sayede tartım hassasiyeti mükemmel yakın olur.

The Gooseneck Feeding Conveyor is situated between the Tale Conveyor and the Weighing Conveyor, ensuring that products are evenly positioned before reaching the scale. This ensures near-perfect weighing precision.

Tartım Konveyörü / 3 Weighing Conveyor

Ürünlerin modüler bant üzerinden geçiş esnasında dinamik tartının yapıldığı ve adet miktarlarının sayılmasına yardımcı olan sistemdir.

It is the conveyor where products are counted and dynamically weighed as they pass over the conveyor belt. A dynamic weighing conveyor system is an automation solution designed to measure the weight of products as they travel a conveyor belt, simultaneously providing an accurate count of the products.

Kapılar & Şutlar / Arms & Gates 4

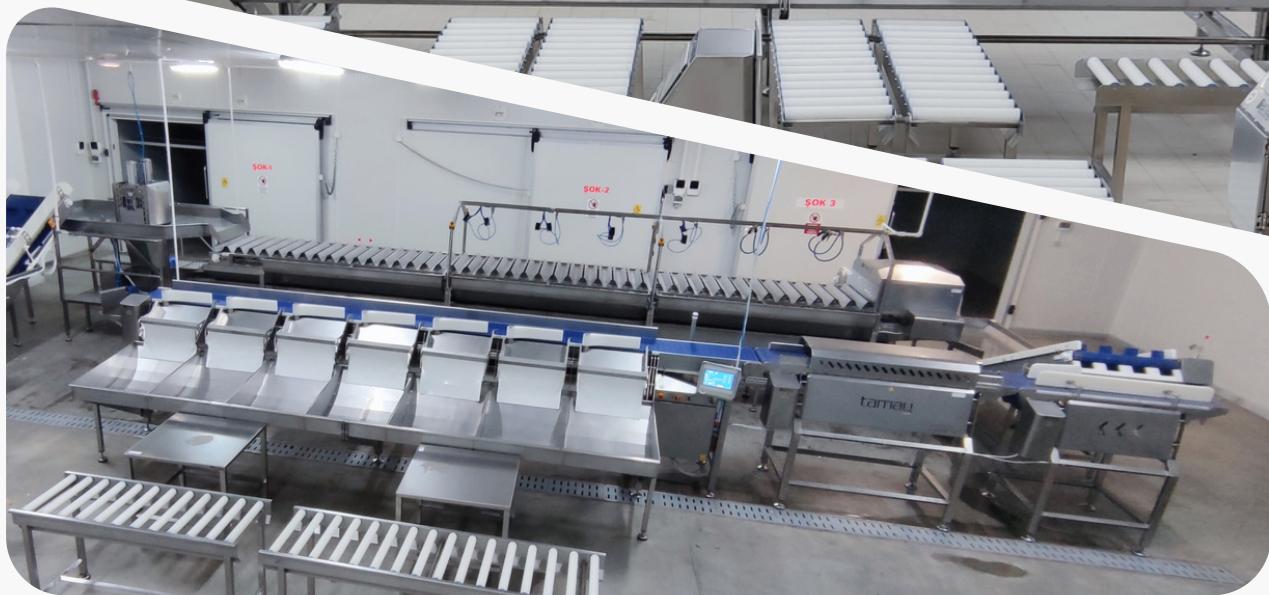
Boylanmış ürünlerin ön şut haznesinde hassas bir şekilde depolanmasını sağlayan modüldür.

The module that precisely collect weighed products into the fish storage area.

Balık Ön Şut / Depolama 5 Haznesi / Fish Storage Area

Her istasyon için ayrı olmak üzere boylanan ürünlerin biriktirildiği depolama alanı olup boylanmış ürünler personelin kolaylıkla paketlemesine imkan sağlar.

This storage area is instrumental in streamlining the packaging process, enabling personnel to efficiently access and package items of various sizes.



Tamay Boylama Makinesi işlevi olan ürünlerini istenilen hedef ağırlıkları kombine etmesine ek olarak siz müşterilerimize başka hizmetler de sağlar.

In addition to combining the products with the desired target weights, the Tamay Salmon Grader, with its functionality, also provides additional services to our customers.

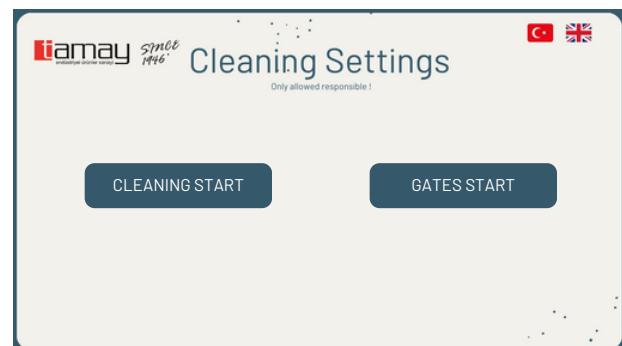
Boylama Makinesinin HMI ekranı kullanıcılar için tüm gerekli fonksiyonlara sahiptir. Ayar sayfası, makinenin önemli ayarlarını içерdiği için kullanıcıya güvenlik parolası sormaktadır. Makinenin reçete sayfasında tüm kefeleri hangi gram aralığına göre ayarlamak istiyorsanız ayarlayabilirsiniz.

The HMI screen of the Grader is equipped with all the necessary functions for users. Since the settings page contains critical adjustments, it requests a security password from the user. On the recipe page of the machine, you can set which gate you want to adjust based on which gram range.



Mail sayfasında kaydettiğiniz mail adreslerine günlük veya anlık rapor gönderebilirisiniz. Bu özellik sayesinde gün sonunda veya istenilen her an ekrandan, makineye ait yapılan işlem hacmine ulaşabilirsiniz.

You can send daily or instant reports to the email addresses saved in the mail page. With this feature, you can access the processing volume of the machine on the screen at the end of the day or at any desired moment.



Temizliği başlat butonuna dokunduğunuzda konveyör düşük hızda çalışmaya başlar. Bu modda çalışırken konveyör su ve köpükle yıkanabilir. Kapıları aç butonuna dokunduğunuzda tüm kapılar açılır.

When you touch the 'Start Cleaning' button, the conveyor starts operating at a low speed. While operating in this mode, the conveyor can be washed with water and foam. When you touch the 'Start Gates' button, all gates open.



Makine herhangi bir arıza olduğunda durur ve ana ekranda geri bildirim verir. Ayrıca tüm arızaları arıza kayıt ekranına kaydeder.

The machine stops when there is any malfunction and provides feedback on the main screen. Additionally, it records all malfunctions in the malfunction record screen.



"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 Çiğli – IZMIR / TURKEY

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

Tel: +90 232 3281887 / +90 232 4219194

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

www.tamaysan.com