

Hệ thống lột vỏ tôm vùng nước ấm

**Laitram
Machinery**

Vào năm 1949, Laitram sáng chế máy lột vỏ tôm tự động đầu tiên trên thế giới giúp các nhà chế biến tôm cải tiến hiệu suất và sản lượng. Sau nhiều năm, chúng tôi đã cải tiến kỹ thuật này và phát triển một dây chuyền thiết bị trọn gói được thiết kế và chế tạo để lột vỏ, rút tim và phân cỡ tôm một cách trọn vẹn cho nhiều chủng loại tôm vùng nước ấm.

Lợi ích của máy lột vỏ tôm tự động

LỘT VỎ TÔM VỚI CÔNG SUẤT CAO

- Hệ thống lột vỏ tôm có một máy lột sẽ lột vỏ hoàn toàn khoảng từ 400-455 kg tôm/giờ (881-1003 lbs/giờ). Công suất này có thể được tăng gấp đôi chỉ bằng cách thêm một máy lột vỏ tôm kiểu A vào hệ thống, tùy thuộc vào yêu cầu đầu ra sản phẩm (tôm lột vỏ hoặc tôm lột vỏ có rút tim), mà có thể được thêm vào hay lấy ra từ cấu hình tiêu chuẩn.

DUY TRÌ ĐƯỢC CHẤT LƯỢNG VÀ TỈ LỆ THU HỒI CAO

- Với hơn 450 hệ thống lột vỏ tôm đã xuất khắp thế giới và qua nhiều thử nghiệm rộng rãi đối với nhiều chủng loại tôm, những kinh nghiệm trên cho phép chúng tôi lạc quan rằng lột vỏ tôm bằng thiết bị Laitram sẽ cho tỉ lệ thu hồi cao hơn lột bằng tay từ 1-2%.
- Hệ thống lột vỏ tôm tự động cũng giảm bớt rủi ro lây nhiễm hơn so với phương pháp lột vỏ tôm bằng tay.

CẢI TIẾN HIỆU SUẤT VẬN HÀNH

- Giảm diện tích mặt bằng – Hệ thống lột vỏ tôm Laitram kiểu A chiếm ít mặt bằng hơn một hệ thống điều hành lột vỏ tôm bằng tay cùng công suất. Các nhà máy chế biến có thể tận dụng mặt bằng còn lại để sản xuất cho các thị trường mới hoặc các cơ hội khác.
- Giảm chi phí lao động – Lao động và các chi phí liên quan đến người lao động có thể được giảm đáng kể, vì một hệ thống lột vỏ tiêu chuẩn của Laitram chỉ cần 10-12 người để vận hành trong khi công suất vượt hẳn phương thức điều hành lột vỏ tôm bằng tay cùng quy mô.

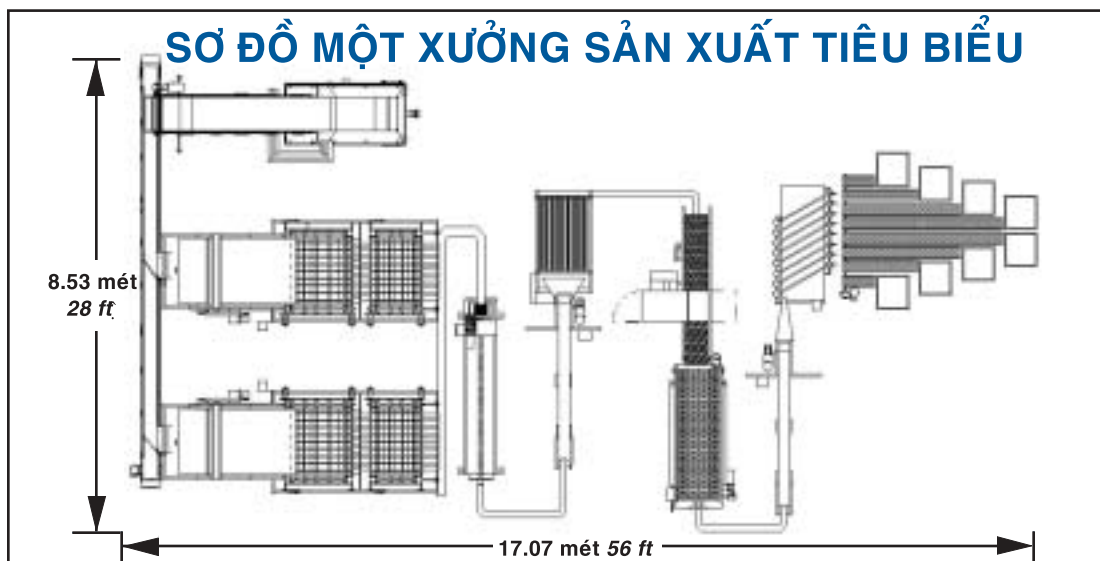
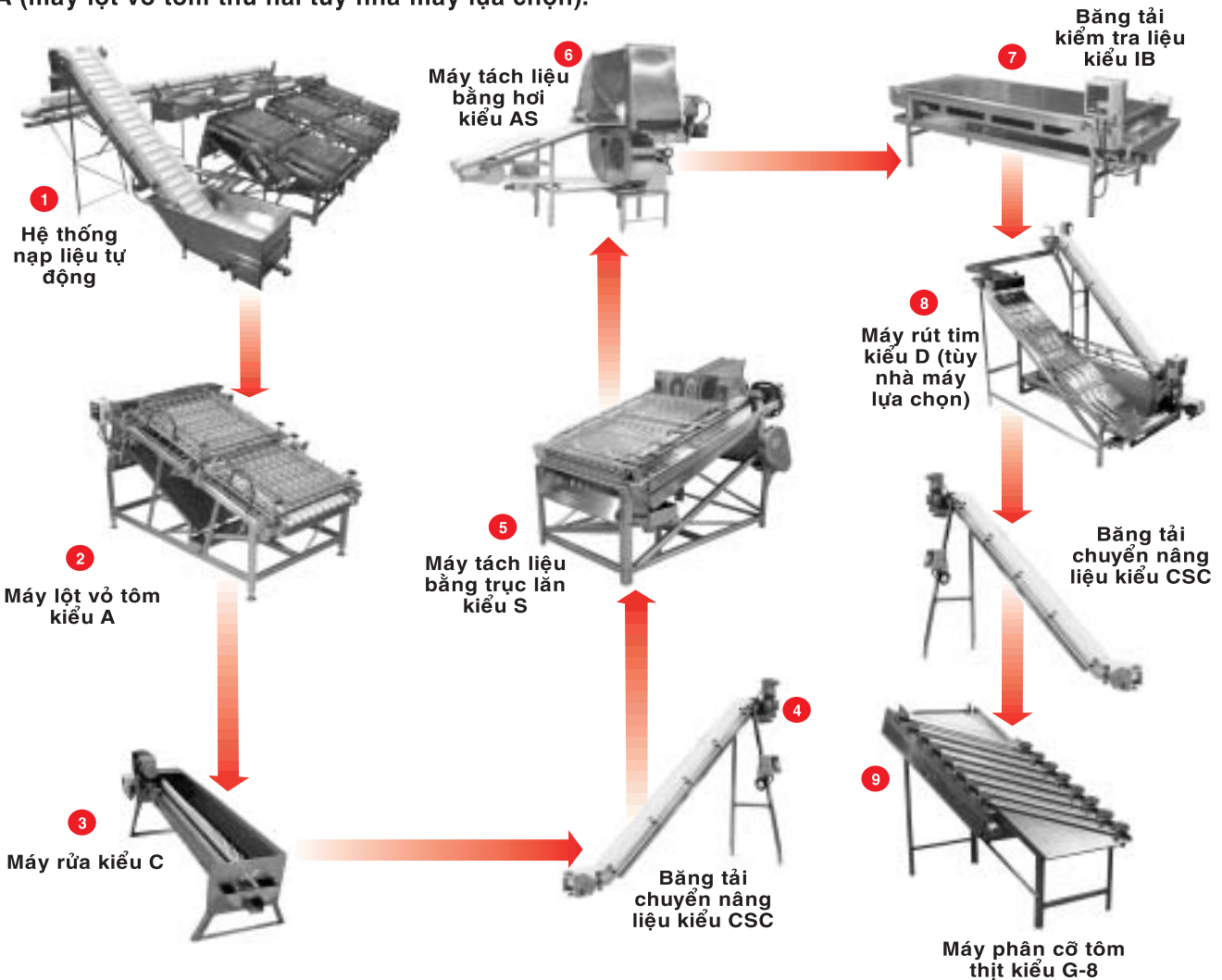
*Tùy theo các loại tôm và cách sử dụng.

CÁC THÀNH PHẦN CỦA HỆ THỐNG LỘT VỎ TÔM VÙNG NƯỚC ẤM

- Hệ thống nạp liệu tự động:** đưa tôm còn vỏ vào hệ thống chế biến với kích cỡ đồng đều và đồng nhất.
- Máy lột vỏ tôm kiểu A:** lột tự động được từ 70% - 80% vỏ của tôm có kích cỡ từ 22 – 440 con/kg (10 – 200 con/lb).
- Máy rửa liệu kiểu C:** hoàn tất quá trình lột bằng cách tách 20% - 30% vỏ còn sót lại và các chất thải khỏi tôm đã lột vỏ.
- Băng tải nâng liệu kiểu CSC:** đưa tôm đã lột từ máy rửa liệu kiểu C đến máy tách liệu bằng trục lăn kiểu S và sau đó từ máy rút tim kiểu D (khi có nhu cầu) đến máy phân cỡ tôm thịt G-8.
- Máy tách liệu bằng trục lăn kiểu S:** những phế liệu còn sót lại sẽ được tách hữu hiệu hơn sau khi tôm được tách qua máy rửa liệu kiểu C.
- Máy tách liệu bằng hơi kiểu AS:** dùng áp suất hơi có điều chỉnh được để lấy các chất thải và vỏ tôm còn lại trên tôm. Có sẵn máy có công suất lớn hơn.
- Băng tải kiểm tra liệu kiểu IB:** dùng để kiểm tra bằng tay tôm đã lột trước khi rút tim và phân cỡ.
- Máy rút tim kiểu D:** máy cắt tự động thịt lưng tôm và lấy toàn bộ chỉ lưng của tôm đã lột vỏ.
- Máy phân cỡ G-8:** phân cỡ chính xác đến 545 kg/giờ (1200 lb/giờ) tôm tươi đã lột vỏ. Có thể chỉnh được 9 cỡ tôm khác nhau.
- Hệ thống điều khiển nước thải WFS & WRS:** hệ thống nhỏ gọn được thiết kế nhằm đáp ứng nhu cầu lọc và luân chuyển một số lượng lớn nước.

Hệ Thống Lột Vỏ Tôm Vùng Nước Ấm

Sơ đồ một xưởng sản xuất tiêu biểu Hệ thống lột vỏ tôm vùng nước ấm trọn gói được đề nghị sắp xếp theo sơ đồ dưới đây. Mỗi máy trong hệ thống có thể đáp ứng sản lượng của hai máy lột vỏ tôm kiểu A (máy lột vỏ tôm thứ hai tùy nhà máy lựa chọn).



Laitram Machinery