



更具天然风味!
用福乐伟卧螺沉降离心机加工
冷冻鱼糜制品

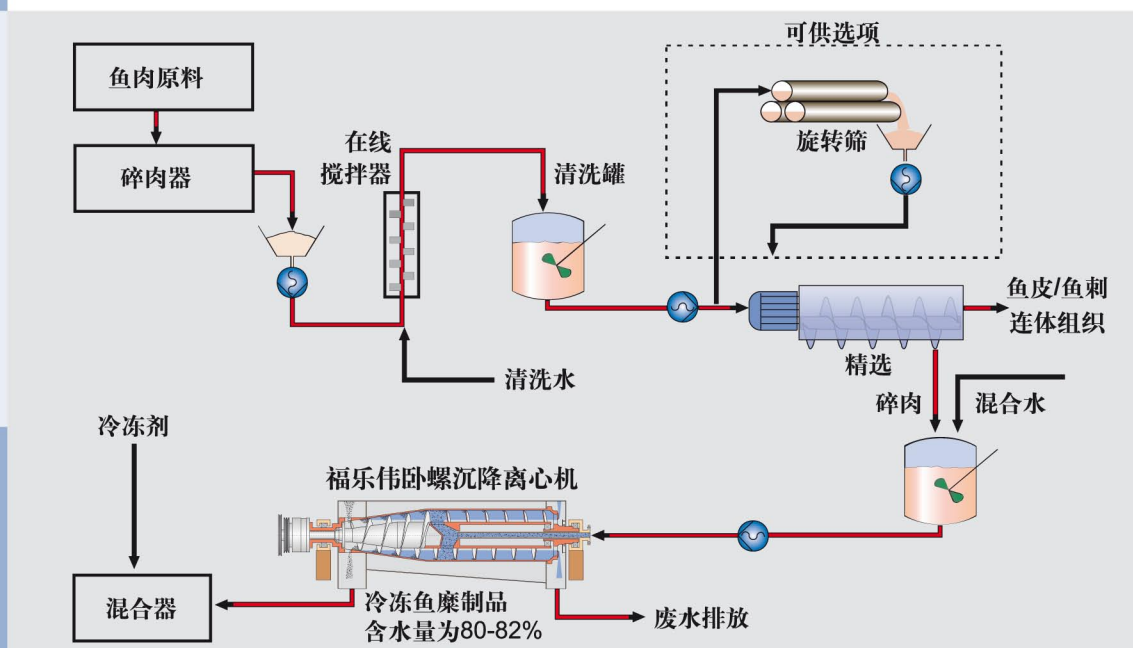
冷冻鱼糜的加工

用冷冻鱼糜为原料加工传统的日本鱼制品如鱼肉棒和鱼竹轮已有几百年历史了。在西方国家，它们被用作蟹肉棒和鱼丝的基料。冷冻鱼糜加工过程是将鱼去刺、清洗后将白色的鱼肉切碎，经过两三道清洗后，去除血和脂肪这类杂质，加热、去内脏、切片、以及去鱼刺后才告完成。清洗水常常通过大型的水力旋转筛过滤，

然后洗净的鱼块被送去精选，即去除鱼刺和黑色内膜等杂质。在传统工艺中，鱼肉的脱水由螺旋压榨机完成，将鱼肉放入添加冷冻剂的混合罐进行深度冷冻。因此，在清洗和螺旋压榨过程中不但要损失大量的鱼肉，还需要大量的清洗用水，并要有巨大的安装场地，而且原料极易染菌。鉴于上述的种种理由，人们期待着

有新的技术在鱼糜加工业中得到应用。

福乐伟的卧螺沉降离心机就能解决上述所有的问题。二相分离卧螺沉降离心机不但能从清洗水中回收鱼肉，还能替代螺旋压榨机，而且在冷冻鱼糜加工过程中的高收益更是十分值得关注的。



福乐伟卧螺沉降离心机冷冻鱼糜加工流程

用福乐伟卧螺沉降离心机加工鱼糜的优点

- 用福乐伟卧螺沉降离心机加工冷冻鱼糜流程比传统的水洗或代替螺旋压榨回收的鱼肉得率要高50%。
- 通过福乐伟专利的多级行星齿轮驱动系统SIMP-DRIVE®控制产品的恒定含水量。
- 卧螺沉降离心机可全自动运行。
- 具有高度灵活性以满足市场的不同需求。
- 能便利处理各种难处理的鱼类。
- 高效率的可编式程序控制实现CIP清洗。

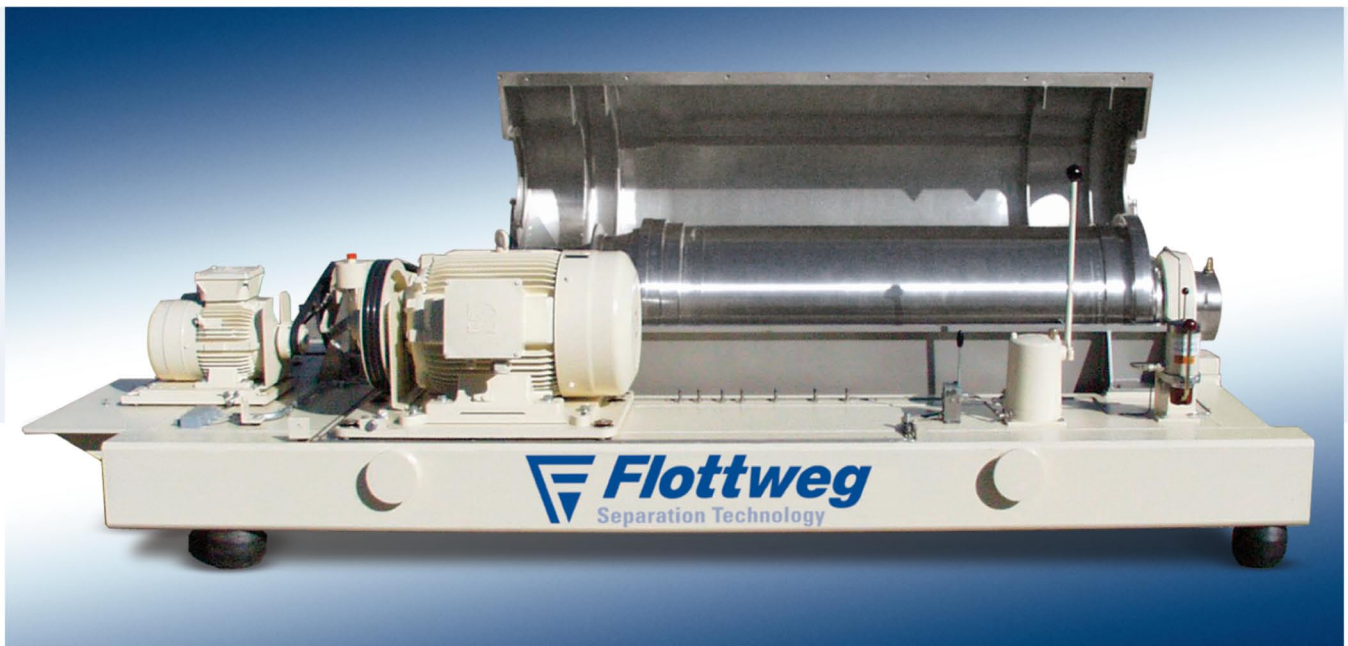
用福乐伟二相分离卧螺沉降离心机 加工冷冻鱼糜的特点

- 可调节的福乐伟多级行星齿轮驱动系统**SIMP-DRIVE®**
- 福乐伟冷冻鱼糜加工设计
- 卫生型设计

全自动运行使离心机便于处理困难的鱼种，产品含水量恒定在80%-82%；
通过转鼓和螺旋完全独立的系统使离心机(清洗水产生波动)保持低速运行，提高机器的清洗效果。

达到最佳的分离效果；
最大限度地从清洗水中回收鱼肉；
既适用于清洗又可替代螺旋压榨机；
根据不同处理量，可提供单机或成套的冷冻鱼糜加工生产线。

所有与产品接触的部件均由优质不锈钢制成(AISI316 Ti/Duplex)；
螺旋电抛光；
转鼓焊有不锈钢筋条；
铰链式的罩壳便于机内和转鼓的清洗；
可编式程序控制CIP清洗系统。



福乐伟冷冻鱼糜加工用的二相分离卧螺沉降离心机 Z53-4



福乐伟冷冻鱼糜卧螺沉降离心机



福乐伟公司已有五十多年的卧螺沉降离心机的研制和生产经验，是世界上一流的卧螺沉降离心机生产商之一。

福乐伟可以提供三种型号的冷冻鱼糜卧螺沉降离心机，以更好地满足客户的需要。

● 服务

福乐伟公司能够二十四小时提供备件服务，可以通过我们的网页获取更多的信息。我们的主页是：
www.flottweg.com

● ISO 认证

福乐伟公司具备ISO 9001证书，所有的产品制造都符合最先进和最高的技术标准。



**福乐伟的产品全部
在德国设计和制造**

技术参数

型号	Z4E-4	Z53-4	Z6E-4
转鼓直径	420 mm	530 mm	620 mm
转鼓速度	4000 rpm	3250 rpm	3200 rpm
差速度	0.5 - 10	0.5 - 10	0.5 - 10
材料成分	所有与物料接触的部件均由优质不锈钢制造 (AISI 316 或更好)		
外型尺寸 (长x宽x高)	3493x1000x1200 mm	3883x1820x1060 mm	4804x1440x1290 mm
总重*	3000 kg	4800 kg	9230 kg
电机功率 (主驱动)	22 kw	45 kw	75 kw
电机功率 (螺旋驱动)	4 kw	5.5 kw	7.5 kw
处理量*	0.6 - 1 t/h	1 - 1.5 t/h	1.5 - 2.2 t/h
设计	螺旋电抛光/铰链式罩壳		

* 上述数据仅供参考，实际处理流量依具体进料性质而定。

德国福乐伟股份有限公司上海代表处
福乐伟分离技术(上海)有限公司
地址：上海市莘庄工业区春中路516号
邮编：201108

电话：+86-21-54420775
传真：+86-21-54421653
电邮：flottweg@online.sh.cn
网址：www.flottweg.com.cn



Flottweg AG
Industriestr. 6 - 8
84137 Vilsbiburg
Germany

Telephone +49 8741 301-0
Telefax +49 8741 301-300

mail@flottweg.com
www.flottweg.com