

# De firma stelt ten toon...

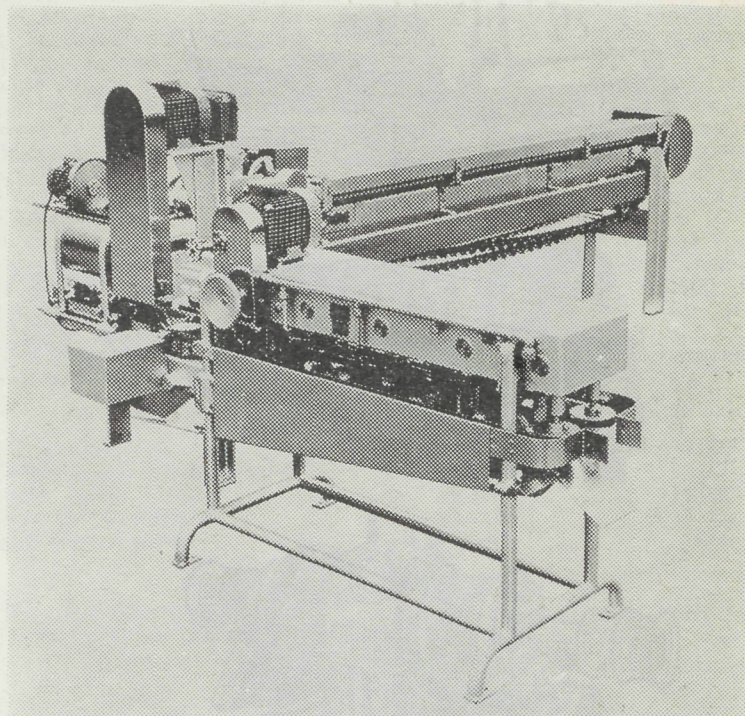
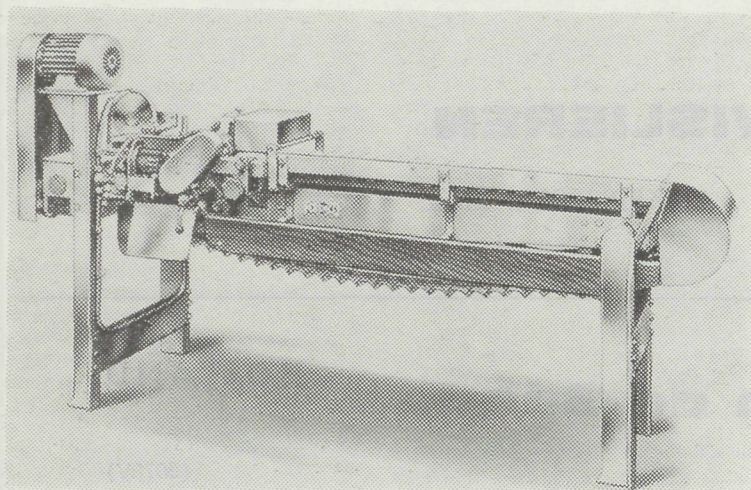
## OPMERKELIJKE MACHINES VOOR DE VISBEWERKENDE INDUSTRIE

Naar aanleiding van de demonstratie te IJmuiden op 7 en 8 april a.s., geven wij hierbij een korte beschrijving van de machines die daar in werking te zien zullen zijn.

x x x

Vele types van belangrijke visbewerkingsmachines, waarvan verscheidene een unieke plaats innemen op hun gebied, zijn thans opgenomen in het produktieprogramma van Arenco. Hieronder volgt een korte beschrijving van deze machines, welke een steeds toenemende belangstelling genieten bij de visbewerkende industrie. Ze kunnen zowel in een fabriek als aan boord van een schip worden geplaatst.

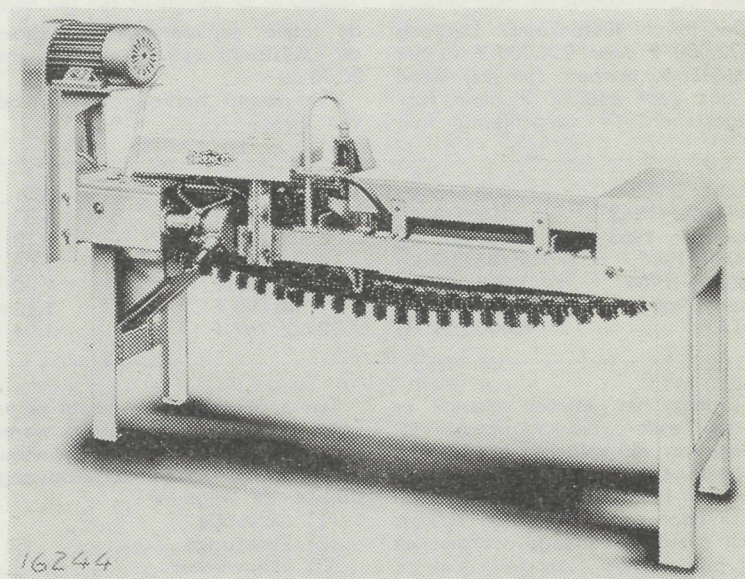
### DE ONTKOPMACHINE



Desgewenst kan de buik van de vis worden opengesneden («belly-cut») of gespleten («belly-split»), d.w.z. de kop wordt afgesneden, de buikholte geopend en alle ingewanden verwijderd.

Nog een andere methode welke met dit stel machine type CIS/CIF mogelijk is bestaat hierin dat de vis alleen door de ontkopmachine wordt gevoerd.

### DE KAAKMACHINE



De meest kenmerkende eigenschap van deze machine, type CIS, is dat zij de kop afsnijdt en **tegelijkertijd het spijsverteringskanaal** verwijdert zonder de buikholte te openen. In Europa wordt deze machine in hoofdzaak voor haring van alle afmetingen, pilchards, sardines en makreel gebruikt en in andere delen van de wereld ook voor ansjovis. Na bovengenoemde bewerking kan de vis met een speciale inrichting in moten van iedere gewenste grootte worden verdeeld.

De machine kan tot 300 vissen per minuut verwerken.

### DE FILEERMACHINE TOT 300 VISSSEN PER MINUUT

Tot voor kort was de fileermachine type CIF van een toevoerinrichting voorzien, waarop de kop en staart van de vis tijdens het overbrengen naar de fileermachine werden afgesneden. In de fileermachine werd daarna de buik opengespleten en alle ingewanden en graten verwijderd. In deze uitvoering had de machine een capaciteit van 160 vissen per minuut.

Door de toevoerinrichting te vervangen door de bovenbeschreven **ontkopmachine CIS** kan thans het verwijderen van de inwendige organen in twee etappes plaatsvinden. In de fileermachine behoeft daardoor alleen nog maar hom en kuit te worden verwijderd, die via een speciale afvoer apart verzameld worden.

De verandering heeft een soepeler werking tot gevolg en het is mogelijk geworden de produktie van de machine praktisch te verdubbelen tot 300 vissen per minuut.

De kaakmachine type CIK gebruikt men om haring klaar te maken voor het zouten, enz. De machine verwijdert de kieuwen en ingewanden waarbij echter de kop, hom of kuit blijven zitten.

De produktie van deze machine, welke enig in haar soort is, bedraagt ongeveer 140 haringen per minuut. Zij wordt vaak aan boord van vissersvaartuigen geïnstalleerd.

Voor uitvoerige gegevens:  
**Arenco N.V., Jan van Rijswijcklaan 143, Antwerpen — Telefoon (03)385965**