

Odden Fisk



Odden Fisk har til huse på havnen i Sjællands Odde kun få skridt fra de lokale fiskekuttere. Såvel den lokale befolkning som områdets turister lægger deres vej forbi forretningen for at få frisk fisk på middagsbordet.

Dagligt har Odden Fisk brug for en stor mængde is til fiskekasserne. Tidligere købte forretningen isen på havnens isværk, men nu er Odden Fisk blevet selvforsynende, idet forretningen har investeret i sin egen skælismaskine. Maskinen, der er af mærket MAJA har en kapacitet på 1,5 ton skælis / døgn. Maskinen, der er monteret under loftet, kræver ikke megen plads. Som det ses på billedet nedenfor.

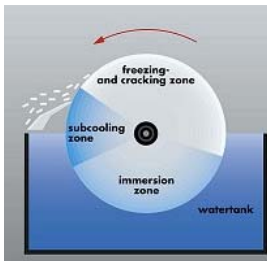


Den ønskede produktionscyklus programmeres let ind på maskinens tastatur. Hos Odden Fisk foregår den primære skælispåberedning om natten. Isen er således klar tidligt om morgenen når fiskene kommer ind.



Produktinformation:

Skælispåberedningssystemet er opfundet af MAJA. Det er et simpelt og omkostningsbesparende system, der ikke kræver særlig vedligeholdelse.



En dybfrosset metalcylinder, der roterer i en vandtank, sørger for ensartet iskvalitet.

Under hver rotation fryser vandet på fordampertromlen og isen skræbes af i flager som tørfrosset skælis.



I en fiskeforretning er der også brug for en ekspeditionskøledisk. Odden Fisk har valgt en køledisk model; Prestige fra den Portugisiske producent Jordão.

Produktinformation:

Prestige køledisk fås i mange forskellige udførelser og længder samt med hjørner. Disken har kølede magasiner og ekspeditionsplade.

Prestige er særdeles velegnet til fiske-, oste-, kød- og charcuteriforretninger. Det er bl.a. muligt at supplere med et podie til kasseapparatet, vægte o.l.

Det er den lokale kølemontør der har forestået installationen af kølemøblerne.

Yderligere informationer:
www.daencker.dk