

góðskan, ið telur — ikki rúgván.

Fyri at royna at uppfylla hesi krøv hava islendingar roynt at finna ymsar arbeiðshættir, ið kunnu virka við til at betra góðskuna á tí lidnu voruni. Her skal í stuttum verða greitt frá nøkrum av tí, sum islenskar verksmíðjur hava framleitt til fiskaiðnaðin fyri at betra góðskuna á fiskinum.

Kassar

Sum sagt í áðurnevndu framleiðsluskrá frá iðnaðarframsýningini í Reykjavík, so verður har mælt til, at allur fiskur verður isaður í kassar í lastini. Fyrirøktan Plast-einangrun hf. á Akureyri framleiðir eitt slag av kassum, sum hava fingið sera góða umrøðu í Íslandi. Kassarnir fáast í tveimum støddum, 70 og 90 litrar. Á endunum eru tvey grip at taka í, og trý eru á hvørjari síðu. Í botn-

inum eru 14 stór hol, so blóðvatnið fritt kann renna úr kassanum. Í erva og í neðra er kassin tantutur, soleiðis at ein trygt kann stápla fleiri kassar oman á hvønn annan. Hetta kassaslagið verður nógv nýtt í fiskaiðnaðinum í dag.

Truck-klogur

Til flutningin av teimum fyltu kassunum hevur fyrirøktan Oddi hf. á Akureyri framleitt eitt serligt slag av klóm til truckar. Ein fyrimunur er t.d., at við at nýta hesar klørnar, sleppur ein frá at nýta plattir undir kassunum. Lyftiorkan er roknað til uml. 1600 kg. ella 10 kassar á 70 litrar ella 8 kassar á 90 litrar. Fjarstöðan ímillum klørnar kann broytast, so tær eisini kunnu nýtast til flutning av øðrum kassum.

Kassatømar

Tað er eisini Oddi hf., sum framleiðir hesa maskinuna, sum hevur vist seg at

vera sera arbeiðs- og tíðarsparandi fyri flakavirkir. Maskinan er bygd til 70 og 90 litra kassar. Gongdin er í stuttum tann, at teir fullu kassarnir verða lyftir við trucki og settir ovast á tømaran. Truckurin lyftir síðan allar kassarar uppfrá úttan teir báðar niðastu, og hesir báðir fara so eftir liðini inn í tømaran, verða holvdíð og koma tómir útaftur. Tømarin hevur eina arbeiðsorku upp á uml. 400 kassar um tíman.

Ísskiljari

Tá fiskurin er komin úr tømaranum, fer hann á eitt flutningsband og haðani yvir til ísskiljaran. Ísskiljarin verður framleiddur á verksmiðjunum Klettur hf. á Hafnarfirði. Kanningar, gjørðar á rannsóknarstovuni hjá fiskaiðnaðinum, hava vist, at maskinan skilur 90% av isinum frá. Tá fiskurin fer í skiljaran, verður hann sprændur við heilt tunnum vatnstrálum, haðani hann kemur á

eina rist, sum skilir isin frá. Maskinan sjálv vigar 120 kg., og arbeiðsorkan er í mesta lagi 18 tons av fiski um tíman.

Kassavaskimaskina

Meðan fiskurin fer úr kassatømaranum í ísskiljaran, fara teir tómu kassararnir í eina serliga kassavaskimaskinu. Maskinan, sum er úr rustfrium stáli, hevur tveir vaskihættir — sonevnd program. Kassarnir fara ígjøgnum maskinuna eftir einum flutningsbandi, og ferðin á bandinum kann stillast eftir ynski. Maskinan klárar at vaska 240 kassar um tíman, og hon roynist væl. Kanningar hava vist, at 99,98% av øllum bakterium í kassunum eru burtur, tá maskinan hevur vaskað teir. Tað er fyrirøktan Ofnaverksmiðjan hf. í Reykjavík, sum hevur konstruerað maskinuna. Hon verður eisini framleidd har.

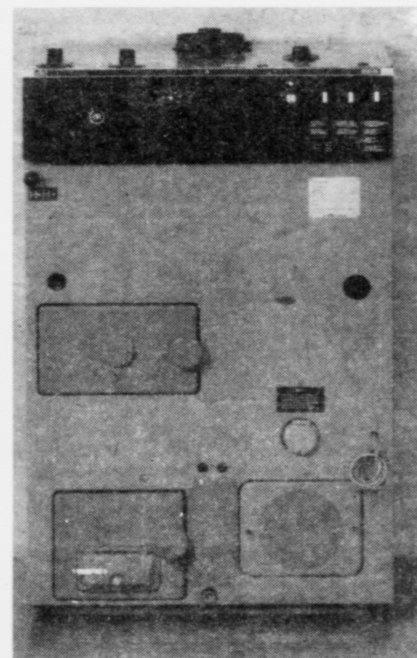
**BJÓÐA IKKI MÆR!
EG KOYRI**



sosíalúrin

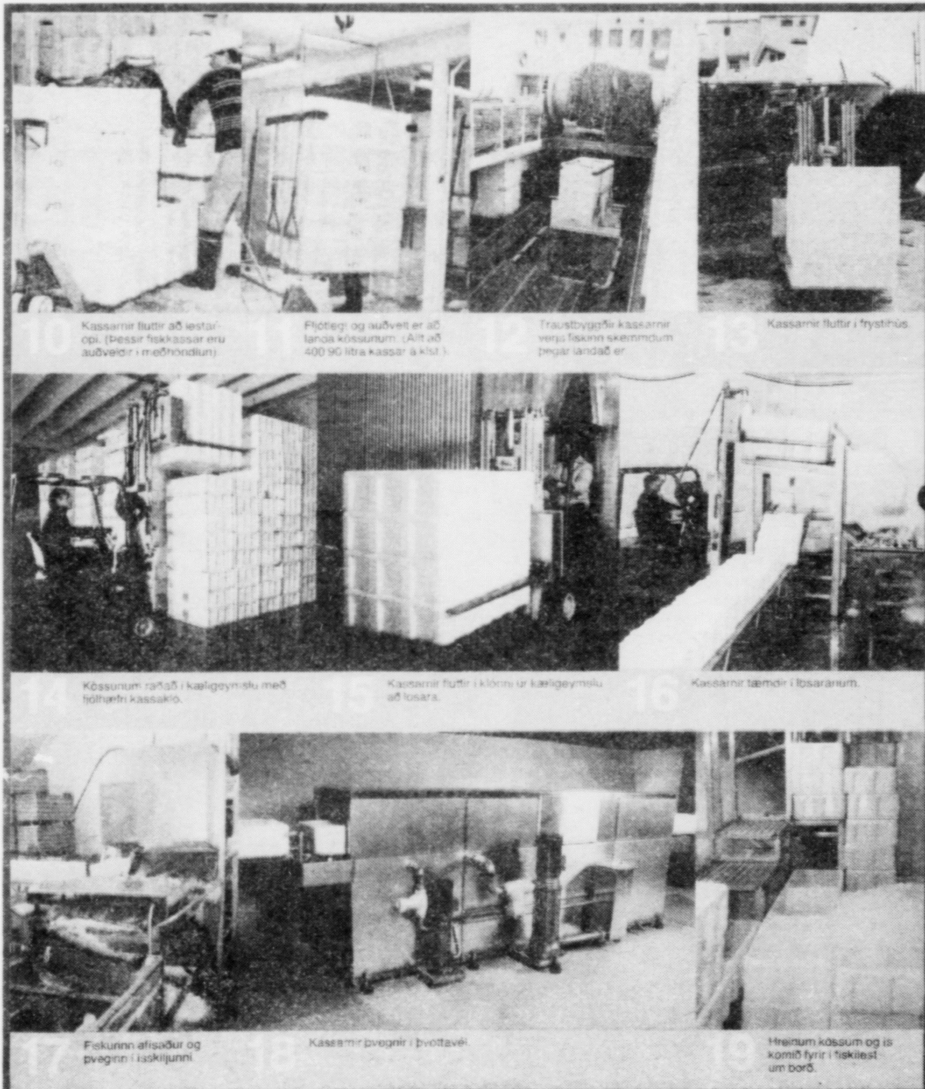
CTC

**28 ár á føroyska
marknaðinum og
tann fyrsti gongur enn!
Ein borgan fyri góðsku**



Annars hava vit eisini alt tilfar til miðstöðuhita og sanitet. Vit geva fegin tilboð.

P/f Maria Poulsen
Smyrilsvegur 8, tlf. 12000



Kassarnir fluttir að lestar-
opi. (Hesir fiskkassar eru
auðveldir í meðhöndlun.)

Flúttlegi og auðveldi er að
landa kassunum. (Allt að
400 90 litra kassar á klút.)

Trástbyggingu kassarnir
verja fiskinn skemmdum
þegar landað er.

Kassarnir fluttir í frystihús.

Kassunum rakkað í kæligeyminu með
höfðfiski kassaklók.

Kassarnir fluttir í klókina úr kæligeyminu
að frosna.

Kassarnir tæmdir í frosanum.

Fiskunni afisöður og
þvegin í ísskiljunni.

Kassarnir þveginir í þvottavél.

Hreintum kassum og ís
komið fyrir í fiskilest-
um borð.