

HEIMSMET

Í AT BYGGJA UPPISJÓVARVERKSMIÐJU

Heimsins mest framkomna uppisjóvarverksmiðja er ekki bert útgjörð við nútíðartækni á hægsta stöði, men varð eisini bygd eftir so stuttari tíð, at tú lættliga kanst kalla tað heimsmet.

Sáttmálin varð undirskrivaður millum Varðin Pelagic, og Íslensku fyrirtøkurnar Skaginn og Frost 1. Mars í ár. Framleiðslan byrjaði í júlímánaði. Hetta er einki annað enn heimsmet. Ein so stór uppisjóvarverksmiðja er ongantíð áður bygd eftir so stuttari tíð.

Í hesum tíðarbili eru byggd

- Nýggj atløgubryggja við tilhoyrandi pumpuskipan
- Nýggj framleiðsluhøli á 6000 m²
- Nýggj automatisk framleiðslutól til pakking av 600-1000 tonsum

- Nýggir kompressarar og nýtt frystianlegg til 1000 tons
- Frystigoymsla til 6000-7000 tons

Fiskur verður pumpaður beinleiðis úr bátinum og fer síðani gjøgnum virkið og stendur inni á frystigoymsluni, innfrystur og pakkaður á plattum eftir bert 5 tímum. Hetta er uttan at fólk hevur nortið við nakran fisk. Eftir einum samdøgri eru 1000 tons av vøru framleidd. Hetta svarar til 40 til 50 bingjur av fiski.

Til stuttleikar kann nevast, at

- Framleiðsluútgærðin er flutt til Tvøroyrar við tilsamans 200 bingjum.
- 6 km av flutningsbondum eru lögð
- 27 km av káplum eru lagdir

Skaginn og Frost takka eigarunum á Varðin Pelagic ið eru. Varðin, Delta Seafood og feløgini hjá Poul Hansen, Bacalao/Kimbil, at tit valdu okkum sum høvuðsveitara til hesa stóru verkætlan.

Somuleiðis takkar Skaginn og Frost, Sp/f ARNI fyri samstarvið innan Layout design, teknisk design og planlegging.

Vit ynskja Varðin Plagic góðan byr og eydnu í framtíðini.

Skaginn & Frost.



SKAGINN:

