

16.04.2018

Norwegen: Komplettes Baader-System für Lachsproduzent Williksen

Der norwegische Lachsproduzent [Nils Williksen](#) stattet seine neue Verarbeitung in Rørvik vollständig mit Maschinen des Lübecker Herstellers [Baader](#) aus. "Dieses Projekt ist eine von mehreren Lieferungen dieser neuen Technologie an norwegische Kunden", erklärt Kjell A. Lind-Olsen von [Baader](#) Norwegen. Das Herz ist eine Betäubungs- und Entblutungsmaschine vom Typ [Baader](#) 101, von der die Lachse zum Ausbluten und Herunterkühlen in die Spiraltanks von [Baader](#) laufen. "Wir werden auch die Abteilung, in der die Lachse ausgenommen werden, mit der neuesten Technik ausstatten", sagt Lind-Olsen, "dort wird das neue [Baader](#) 1570 Speed-Feed System automatisch die neue [Baader](#) 144, in der die Fische ausgenommen werden, beschicken. Jeder einzelne Lachs wird mit Hilfe fortschrittlicher Kameratechnik sorgfältig untersucht, um ein Maximum an Qualität zu erzielen." Die Vorteile dieser Anordnung sind eine Kapazitätsteigerung bei gleichzeitiger Reduzierung der in der Produktion benötigten Arbeitskräfte. "Für uns von [Baader](#) ist es wichtig, dass [Nils Williksen](#) uns für das gesamte Projekt beauftragt hat. Wir sehen das als Bestätigung dafür, dass [Baader](#) als System-Lieferant weit mehr ist als ein reiner Maschinenlieferant", betont Kjell A. Lind-Olsen.

Lesen Sie zu [Baader](#) auch im FischMagazin-Archiv:

12.07.2017 [Baader stattet "weltbeste" Lachsfabrik aus](#)

18.10.2016 [Lerøy unterzeichnet großen Vertrag mit Baader](#)

20.04.2016 [Brüssel: Effiziente neue Baader, Räucherbeutel und ein frischer Fischereiminister](#)



Baader wird die neue Verarbeitung der Lachsgruppe Nils Williksen komplett ausstatten. Foto: Nils Andre Williksen, stellvertretender Geschäftsführer von Nils Williksen, und Robert Focke, Geschäftsführer Rud. Baader. (Foto: Baader)