



El buque factoría ruso "Mar de Noruega" inicia su actividad en el mar de Barents

El 6 de diciembre, en San Petersburgo, se llevó a cabo la ceremonia de izado de la bandera estatal rusa en el buque arrastrero procesador "Mar de Noruega", antes de su salida a las pruebas de pesca en el mar de Barents.



PESCA | CALADEROS | INDUSTRIA Y DISTRIBUCIÓN



EUROPA | RUSIA

MOSCÚ 05.01.2022

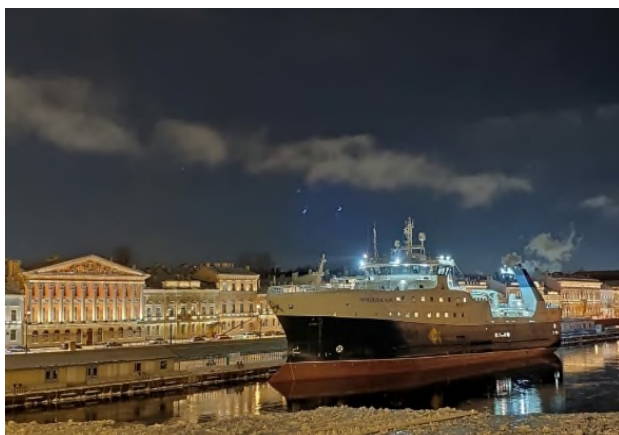


Imagen: www.fish.gov.ru

El "Mar de Noruega" es un buque-factoría de gran capacidad, construido en el marco del programa estatal de concesión de cuotas pesqueras para fines de inversión, en el astillero de Vyborg.

Es el segundo buque pesquero de gran capacidad construido en astilleros rusos. El primero en la historia de la construcción naval civil rusa fue el arrastrero "Mar de Barents", que es el buque principal de esta serie y actualmente está operando con éxito en la pesca en la cuenca pesquera del Norte. Este arrastrero fue elegido como el mejor buque del año 2020 en la nominación "Best Factory Ship" por la revista Baird Maritime.

El buque del proyecto KMT01 está destinado a la pesca de las especies de fondo en la cuenca pesquera del Norte. Su eslora es de 86 metros, la manga de 17 metros y la tripulación de 49 personas.

Una característica clave de ese buque-factoría es la planta de procesamiento y congelación de productos de ciclo completo a bordo. Después de levantar y descargar la red de arrastre, el pescado entra en la planta, donde cada día se puede procesar entre 200 y 210 toneladas. La capacidad del equipo de congelación es de aproximadamente 100 toneladas/día. También se puede producir alrededor de 60 toneladas/día de

harina de pescado y aceite de pescado. Para el almacenamiento de harina de pescado, existe una bodega separada de 350 metros cúbicos.

En el buque hay máquinas para la elaboración de pescado descabezado y eviscerado, maquinaria y equipos para el transporte, clasificación, pesaje y embalaje de productos. Se pueden distinguir dos líneas principales: la producción de pescado eviscerado y en filete. También en el arrastrero se pueden producir conservas de hígado de bacalao y caviar.

Asimismo, hay dos bodegas para almacenar los productos terminados, donde se mantendrá una temperatura constante del orden de menos 30°C. La capacidad total de las bodegas es de 2.500 metros cúbicos. Dentro de la bodega, los palés con productos se moverán con ayuda de un automóvil eléctrico, para el cual se proporciona un lugar separado de estacionamiento y recarga. El buque proporciona todas las condiciones para el trabajo productivo y el descanso cómodo de la tripulación.

En este buque se implementa un sistema automatizado de gestión de maquinaria y equipos de pesca. Se puede operar una o dos redes de arrastre a la vez. En total, se pueden usar hasta cuatro redes de arrastre, para cada una de las cuales se proporciona su propia línea de arrastre.

