

Press Release

LUEBECK / SINGAPORE, 07 August 2025

按需加工解决方案—跨物种联动—顺价值链贯通

· 在N-01展台展示创新：在2025年亚洲海鲜博览会上，BAADER将展示新一代技术，包括新的BAADER 358分段切割机、先进的去皮系统、利基物种的分割原型和副产品增值解决方案。

· 峰会亮点：9月10日，Marcel Franz和Nils Rabe将就“利用技术实现可持续鱼类加工：每克都值得”发表演讲，重点介绍智能加工如何提高效率和可持续性。

· 跨价值链的定制解决方案：在按需解决方案—跨物种联动，顺价值链贯通的座右铭下，BAADER展示了其智能、可扩展的系统如何帮助任何规模的客户释放其原材料的全部潜力。

吕贝克/新加坡，8月7日—随着2025年亚洲海鲜博览会欢迎来自整个地区的行业领导者，BAADER将以“按需加工解决方案—跨物种联动—顺价值链贯通”为指导座右铭，展示其在海鲜加工方面的最新进展。9月10日至12日，在新加坡金沙会展中心，BAADER将在N-01展位展示支持更智能、更可持续的海鲜加工解决方案的尖端技术。

BAADER全球销售总监Nils Rabe说：“我们的目标是帮助各种规模的客户充分发挥其原材料的潜力。”无论您是处理大批量还是利基物种，我们都在这里提供适应您现实的可靠解决方案。

亚洲海鲜博览会的一个关键时刻是由BAADER亚洲首席执行官Marcel Franz和BAADER全球销售总监Nils Rabe主持的“利用技术实现可持续鱼类加工：每克都值得”的论坛。本次论坛将探讨智能加工如何重新定义当今鱼类加工的效率 and 可持续性。

日期：2025年9月10日 | 时间：12:00 - 12:45 | 地点：B2层，D厅，E和F，金沙会展中心

BAADER展位N-01的产品亮点

BAADER的展品展示了为最大灵活性而设计的智能、可扩展的解决方案。中心舞台将是公司新晋机器设备组合—BAADER 358分段切割系统。与此同时，参观者可以探索先进的去皮技术、新的开片机原型和副产品增值解决方案。

BAADER 358 分份切割器 - 切片，切块

在这个高速固定重量分份系统中，精度与性能相结合，单线每分钟切割高达2,170次。BAADER 358旨在无缝衔接到现代加工线中。

Trio FDS 3000-2 - 从每个鱼片中获得质量和产量

剥皮厚度不均匀的鱼片或去除红肉变得更容易了。Trio FDS 3000-2旨在提供卓越的产量，不损失质量或速度。其创新设计既能保护鱼肉又能保护鱼皮，在不影响生产力的情况下提供优质鱼片和可定制的鱼皮层。

副产品增值—将副产品转化为价值

BAADERING技术使客户能够将软质和固体成分从鱼类副产品中分离出来，为二级产品线打开了大门—从鱼棒和零食到化妆品、营养品和宠物食品的应用。一种在减少浪费的同时提取每一点价值的明智方法。

多物种开片机原型—超越主流的自动化

大多数小批量加工鱼类仍然是手动作业的。BAADER的新开片机弥补了这一差距，为以前依赖手工切割的鱼类带来了自动化。这一创新减少了对劳动力的依赖，降低了污染风险，并为具有成本效益的小规模加工和更长的保质期打开了大门。

如需更多信息，请联系：

Nils Rabe

全球鱼类设备销售总监

Nils.rabe@baader.com

手机：+49 1520 2469022

Marcel Franz

BAADER亚洲首席执行官

Marcel.franz@baader.com

致新闻界：高分辨率图像、采访和其他信息可应要求提供。

关于BAADER

凭借100多年的创新经验，BAADER巩固了其作为食品加工解决方案全球领导者的地位，将其专业知识扩展到鱼类和家禽之外，通过数字化和数据分析彻底改变了该行业。BAADER在100多个国家运营，拥有1600名专业人员的专职员工，致力于提供优先考虑质量、效率、可追溯性、盈利能力、可持续性和动物福利的专业解决方案。BAADER：创新食品价值链一个世纪，一生致力。

有关BAADER的更多详细信息，请访问 <https://www.baader.com/fish> 或 BAADER@SEA