

Hermasa, conception et fabrication
de machines pour la conserve

Le futur appartient aux machines. Nos machines

El futuro
es de las máquinas.
Nuestras máquinas

Hermasa, diseño y fabricación de maquinaria
para la conserva







Sommaire

Índice

Quoi qu'il arrive, nous conservons l'essence des choses <i>Pase lo que pase, conservamos la esencia</i>	7
Nous vivons de l'innovation, de l'invention <i>Vivimos de la innovación, de inventar</i>	8
Voici comment naît une machine pour la conserve <i>Así se inventa una máquina para la conserva</i>	10
Une stratégie centralisée avec un service globalisé <i>Una estrategia centralizada con un servicio globalizado</i>	12
Qu'est-ce qu'un contrat « Clé en main » d'Hermasa ? <i>¿Qué es un contrato 'Llave en mano' con Hermasa?</i>	14
Produits <i>Productos</i>	18
Équipements spécifiques pour le traitement du thon et du maquereau <i>Equipos específicos para el procesamiento de atún/caballa</i>	20
Équipements spécifiques pour le traitement des sardines <i>Equipos específicos para el procesamiento de sardina</i>	28
Équipements communs <i>Equipos comunes</i>	36



Quoi qu'il arrive, nous conservons l'essence des choses

*Pase lo que pase, conservamos
la esencia*

P our certaines choses, impossible de faire marche arrière. Le temps peut passer, nous pouvons perdre un peu la mémoire mais quelqu'un sera toujours là pour nous rappeler nos meilleurs souvenirs, les raviver, pour qu'ils demeurent sans cesse comme au premier jour. Loin de la civilisation, notre essence sera toujours conservée.

Hermasa est l'un des principaux fabricants de machines pour la conserve dans le monde, une des entreprises espagnoles les plus présentes à l'international, avec des produits dans plus de soixante pays des cinq continents. Notre équipe de R&D&I sait que notre civilisation est une civilisation changeante, où tout peut arriver, et c'est pourquoi elle conçoit des machines capables de fabriquer les conserves qu'on ouvrira dans le futur.

Notre philosophie est bien vraie: nous préservons l'essence des choses dans les conserves qu'on ouvrira dans le futur. D'une certaine manière, c'est comme si nos équipes technologiques étaient capables d'interrompre le cours du temps. Tout cela grâce aux machines que nous plaçons dans les usines, venues directement du futur.

La capacité technologique d'Hermasa n'est réellement plus à démontrer et nous constituons une référence pour l'ensemble du marché qui attend impatiemment nos solutions techniques pour améliorer la productivité de l'industrie de la conserve. Toute société leader doit marquer le rythme.

Hermasa. Nous marquons le rythme de la conserve.

*La qualité,
en données objectives*

- ISO 9001 et ISO 14001 pour design, fabrication et installation de machines destinées aux processus de production de conserves et de transformation de produits alimentaires.
- UNE 166002 pour des activités de R&D rattachées aux machines destinées aux processus de production de conserves et de transformation de produits alimentaires.
- Certificats UNE 166001 pour nos projets de R&D qui avalisent la gestion correcte et la classification des activités de recherche, de développement et l'innovation du projet concret.

A lgunas cosas no tienen vuelta atrás. Puede pasar mucho tiempo, podemos perder algo de memoria, pero siempre habrá alguien que conserve nuestros mejores recuerdos, que los mantenga frescos, como el primer día. Aunque nos alejemos de la civilización, alguien conservará nuestra esencia.

Hermasa es uno de los principales fabricantes de maquinaria para la conserva de todo el planeta, es una de las empresas españolas más internacionalizadas, con sus productos en más de sesenta países de los cinco continentes. Su equipo de I+D+i sabe que la nuestra es una civilización cambiante, en la que puede pasar de todo, por eso diseña máquinas capaces de fabricar las conservas que se abrirán en el futuro.

Es cierto nuestro eslogan: preservamos la esencia en las conservas que se abrirán en el futuro. En cierto modo, es como si nuestros equipos tecnológicos fueran capaces de parar el tiempo. Esto sucede porque ponemos en las fábricas la maquinaria del futuro.

La capacidad tecnológica de Hermasa está tan asentada que todo el mercado se fija en nosotros, esperando soluciones técnicas para mejorar la productividad de la industria conservera. Una empresa líder tiene que marcar el ritmo.

Hermasa. Marcamos el ritmo de la conserva.

*La calidad,
en datos objetivos*

- ISO 9001 e ISO 14001 para diseño, fabricación e instalación de maquinaria destinada a procesos de producción de conservas y transformación de productos alimentarios.
- UNE 166002 para actividades de I+D+i relacionadas con la maquinaria destinada a procesos de producción de conservas y transformación de productos alimentarios.
- Certificados UNE 166001 para nuestros proyectos de I+D+i que avalan la correcta gestión y clasificación de las actividades de investigación, desarrollo e innovación del proyecto concreto.

Nous vivons de l'innovation, des inventions

Vivimos de la innovación, de inventar

Au cours de ces dernières années, on entend souvent les mots « recherche » ou « innovation » parce qu'ils sont à la mode, on les utilise pour faire du marketing. Hermasa fait partie des sociétés qui s'appuient fondamentalement sur la recherche et la créativité. Il existe un mot peu employé de nos jours mais qui est notre carte de visite: inventer. Hermasa vit de l'invention de nouvelles machines pour le secteur, des machines que personne n'a créées à ce jour, et que nous présentons au marché. Il faut dire qu'Hermasa a été la première société du secteur à obtenir la certification UNE concernant la gestion de la R&D&I. Au cours de ces dernières années, nous avons réalisé un investissement de 2,5 millions d'euros dans notre usine centrale de Vigo où nous avons implanté notre laboratoire et le service de R&D&I.

Tout cela grâce aux grandes marques mondiales de la conserve qui nous ont permis de travailler dans les usines comme si Hermasa était leur propre service de recherche

Tout cela grâce aux grandes marques mondiales de la conserve qui nous ont permis de travailler dans les usines comme si Hermasa était leur propre service de recherche. Ce niveau de connaissance est indispensable pour pouvoir disposer sur le marché de plus de 50 brevets de premier rang. Cette technologie permet de réduire sans cesse les coûts de production grâce à l'utilisation d'automatismes toujours plus efficaces et faciles à utiliser.

En los últimos años se están repitiendo palabras como investigación o innovación porque se han puesto de moda, se emplean como un reclamo de marketing. Hermasa es una de esas empresas que no podrían definirse sin la investigación y la creatividad. Existe una palabra que se emplea poco hoy en día pero que es nuestra carta de presentación: inventar. Hermasa vive de inventar nuevas máquinas para la industria, máquinas que nadie ha creado hasta la fecha y que nosotros presentamos al mercado. Hay que decir que Hermasa fue la primera empresa del sector que obtuvo una certificación UNE sobre la gestión del I+D+i. En los últimos años hemos hecho una inversión de 2,5 millones

de euros en nuestra planta central de Vigo, donde tenemos el laboratorio y el departamento de I+D+i.

Todo esto es posible gracias a las grandes marcas mundiales de la conserva que nos han permitido trabajar dentro de las factorías como si Hermasa fuera su propio departamento de Investigación. Este nivel de conocimiento es imprescindible para poder tener en el mercado medio centenar de patentes de primer nivel. Esta tecnología permite reducir constantemente los costes productivos gracias al empleo de automatismos cada vez más eficaces y de fácil manejo.





Todo esto es posible gracias a las grandes marcas mundiales de la conserva que nos han permitido trabajar dentro de las factorías como si Hermasa fuera su propio departamento de Investigación

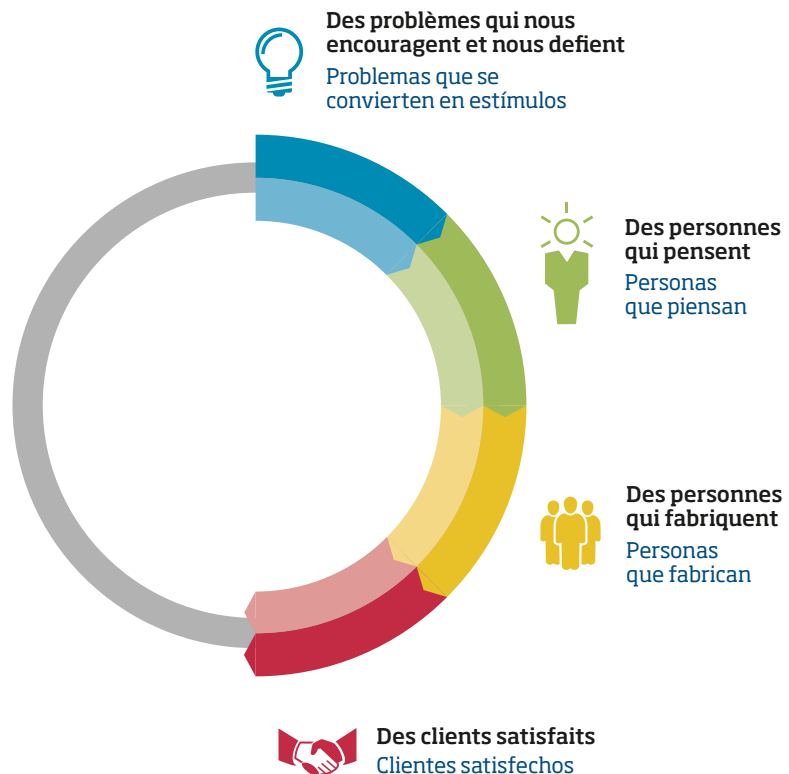
Voici comment naît une machine pour la conserve

Así se inventa una máquina para la conserva

Aucune invention n'est possible en s'appuyant sur des théories; il faut passer par la pratique au quotidien de milliers d'employés et d'entrepreneurs du secteur. Nous représentons en fait le service de la recherche du secteur mondial de la conserve.

No podemos inventar sobre teorías; tenemos que hacerlo sobre la práctica diaria de miles de trabajadores y empresarios del sector. Somos, en la práctica, el departamento de investigación de la industria conservera mundial.

Il ne s'agit pas de connaître le marché, cela est facile. Il s'agit de l'anticiper; nous le créons grâce à nos innovations, et nos brevets destinés à l'industrie



● Espace physique.
Type et quantité de produit.
Vitesse de production.
Budget du client.
Niveau d'automatisation requis.

Espacio físico.
Tipo y cantidad de producto.
Velocidad de producción.
Presupuesto del cliente.
Nivel de automatización requerida.

● Le personnel chargé de la R&D&I conçoit des projets personnalisés pour répondre à chaque défi lancé par le secteur de la conserverie.

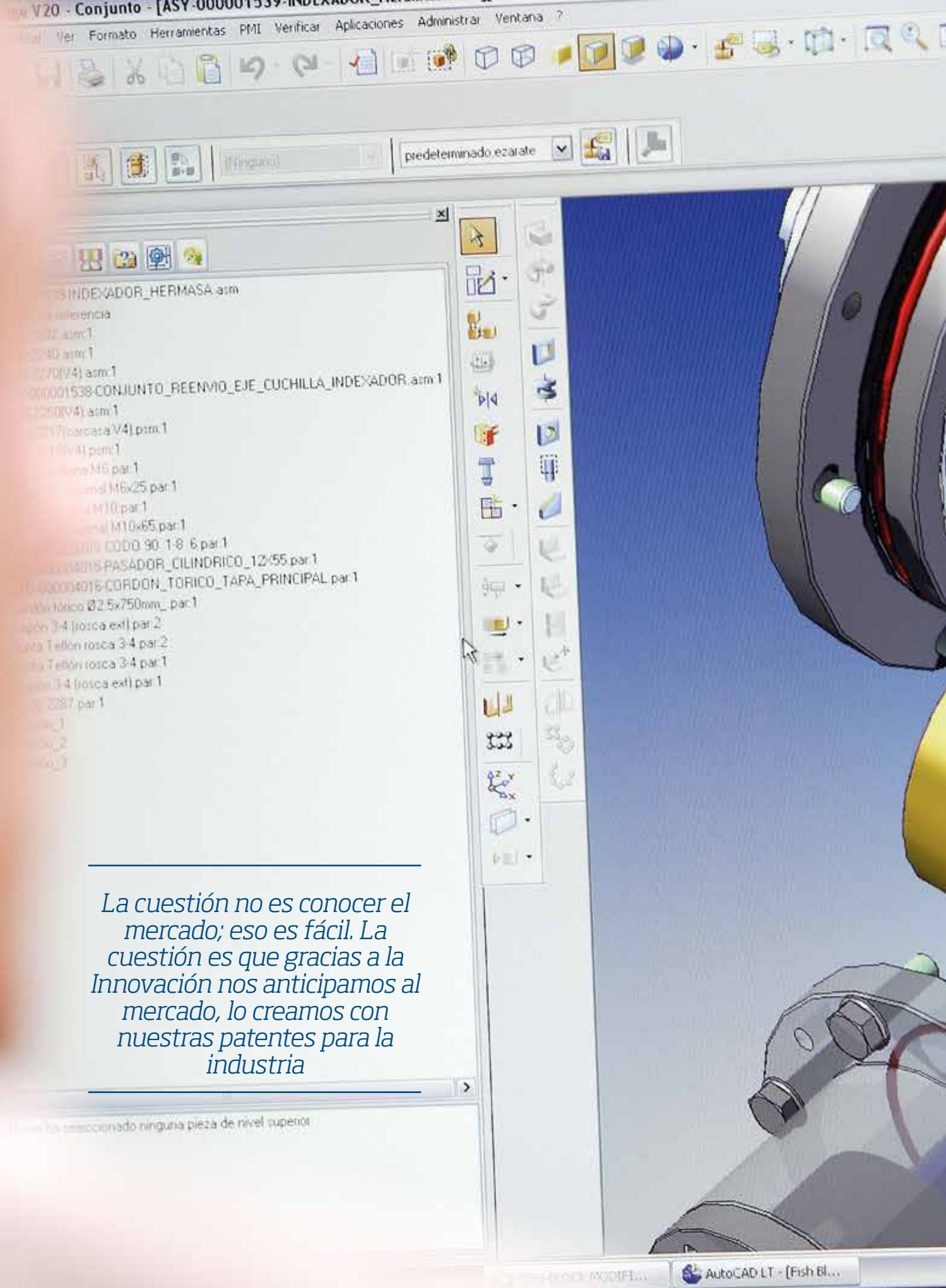
El personal de I+D+i diseña proyectos personalizados para cada reto propuesto por la industria conservera.

● Les ingénieurs chargés de la recherche occupent le même étage, chez Hermasa, que l'équipe chargée de l'élaboration de chaque prototype. Ensemble, ils examinent le nouveau produit et font des essais avec les machines.

Los ingenieros de investigación conviven en la misma planta de Hermasa con el equipo que desarrolla cada prototipo. Juntos examinan el nuevo producto y experimentan con la maquinaria.

● Implantation des équipements dans les usines des clients, vérification de la qualité, maintenance et supervision.

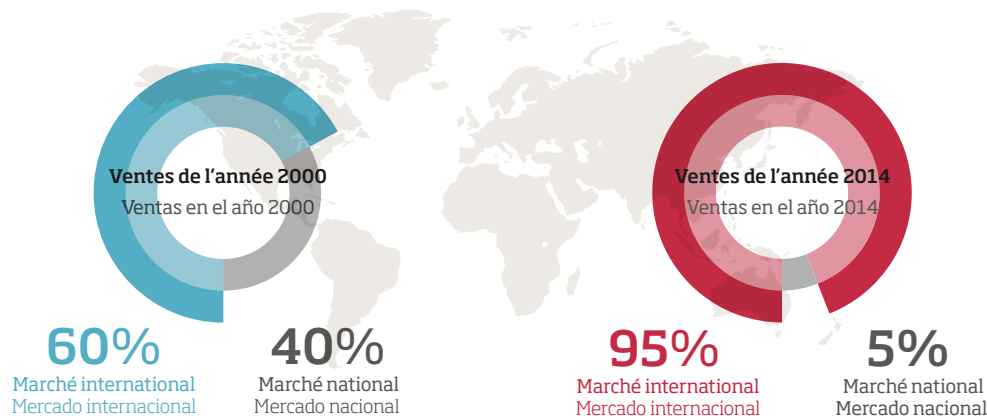
Implantación de los equipos en las fábricas de los clientes, comprobación de calidad, mantenimiento y supervisión.



La cuestión no es conocer el mercado; eso es fácil. La cuestión es que gracias a la Innovación nos anticipamos al mercado, lo creamos con nuestras patentes para la industria

Une stratégie centralisée avec un service globalisé

Una estrategia centralizada con un servicio globalizado



Si nous devons placer les drapeaux nationaux de tous nos clients, ce catalogue ressemblerait à l'ordre du jour d'une assemblée des Nations unies. Des sociétés situées dans 60 pays, sur les cinq continents, sur les rives des cinq océans, utilisent chaque jour des machines fabriquées par Hermasa dans notre usine de Galice (Espagne), le coin d'Europe où ont été formés les grandes conserveries du monde. Nous proposons un service de portée mondiale: nous pouvons livrer nos équipements et déplacer notre personnel dans chaque recoin de la planète mais nous prenons des décisions de manière centralisée à notre principal siège social où la stratégie n'est pas dissociée de nos ingénieurs créatifs et de notre personnel chargé de la fabrication. Il s'agit en effet de la meilleure manière de proposer une qualité optimale des services et de chaque produit qui est lancé sur le marché sous notre marque. Existe-t-il encore des planètes à explorer par notre service commercial?

Si nous pouvions placer les drapeaux nationaux de tous nos clients, ce catalogue ressemblerait à l'ordre du jour d'une assemblée de Nations Unies. Entreprises de 60 pays –en les cinq continents, à la lisière de les cinq océans- opèrent chaque jour avec des machines fabriquées par Hermasa dans notre usine de Galice (Espagne), le coin de l'Europe où se sont formés les grands conservistes du monde. Nous proposons un service de portée mondiale –nous pouvons livrer nos équipements et déplacer notre personnel dans chaque recoin de la planète mais nous prenons des décisions de manière centralisée à notre principal siège social où la stratégie n'est pas dissociée de nos ingénieurs créatifs et de notre personnel chargé de la fabrication. Il s'agit en effet de la meilleure manière de proposer une qualité optimale des services et de chaque produit qui est lancé sur le marché sous notre marque. Existe-t-il encore des planètes à explorer par notre service commercial?

*Hermasa vende sus equipos
a más de 60 países de los cinco
continentes*

del planeta con nuestros equipos y nuestro personal- pero tomamos las decisiones de manera centralizada en nuestra sede principal, donde la estrategia se sienta en la misma mesa que nuestros ingenieros creativos y nuestro personal de fabricación. Esta es la mejor manera de mantener la calidad óptima en el servicio y en cada producto que sale al mercado con nuestra marca. ¿Quedará algún planeta por explorar a nuestro departamento de Ventas?



*Hermasa vend ses équipements
dans plus de 60 pays sur les cinq continents*

Vous nous indiquez la société dont vous avez besoin
et nous vous livrons une usine personnalisée

Qu'est un contrat « Clé en main » d'Hermasa?

Il s'agit d'un service intégral d'ingénierie de la conserve unique au monde, spécialisé dans tout ce qui concerne le secteur de la conserve, de la conception et la construction d'usines complètes à l'étude de l'ergonomie pour augmenter l'efficacité productive.

C'est le fruit de l'expérience. Pendant des décennies, nous avons associé notre croissance à la consolidation des grandes marques de la conserve, nous avons fait partie intégrante de chacune de leurs usines, et dans la pratique nous mettons à l'essai nos propres prototypes. Cela nous permet de connaître en profondeur et de manière hors du commun la réalité productive de nos clients. Nous connaissons leurs besoins actuels et anticipons leur besoin futur; c'est notre travail. Le service « Clé en main » naît de cette expérience. À vous de nous dire de quelle entreprise vous avez besoin, quelles ressources sont les vôtres, comment vous avez planifié votre production pour les

prochaines années, et nous vous délivrons une usine personnalisée tenant compte de tous les critères possibles: espace, nombre d'opérateurs, type de produits, capacité productive, niveau d'automatisation de tous les processus pour économiser en coûts, ergonomie, etc. Et, bien entendu, nous vous accompagnons durant toute sa vie à travers le service de maintenance et de modernisation des équipements. La capacité productive d'Hermasa ne se limite pas uniquement à la conception, la construction et l'installation des machines. À partir de l'expérience obtenue pendant près de quatre décennies, nos ingénieurs profitent de leurs ressources techniques et



Usine personnalisée.
Service intégral

*Factoría personalizada.
Servicio integral*



de leurs connaissances pour offrir des solutions intégrales à nos clients dont la satisfaction est notre priorité.

La direction des travaux très spécialisée d'Hermasa lui permet de démarrer les projets à partir des projets d'aménagement des terrains, de poursuivre avec les travaux structuraux, le coffrage des bâtiments et l'aménagement intérieur complet jusqu'aux services généraux eux-mêmes d'une conserverie (eau, vapeur, air, alimentation électrique, formation, etc.) ainsi que les

équipements de réfrigération, d'épuration et l'usine à farines. Le service intégral est complété par les autres équipements auxiliaires et les éléments de travail de base pour le personnel de la future conserverie. L'ensemble du projet est exécuté en adoptant une vision globale de l'usine dans tous ses aspects, en tenant compte du rendement dont elle aura besoin et des conditions de production sur mesure requis par chaque client.





Usted nos dice qué empresa necesita y nosotros le entregamos una factoría personalizada

¿Qué es un contrato 'Llave en mano' con Hermasa?

Es un servicio integral de Ingeniería de la conserva único en el mundo, especializado en todo lo relacionado con el sector conservero, desde el diseño y construcción de fábricas completas hasta el estudio de la ergonomía para aumentar la eficiencia productiva.

Esto es fruto de la experiencia. Durante décadas acompañamos nuestro crecimiento con la consolidación de las grandes marcas de la conserva, fuimos parte esencial en cada una de sus factorías, que en la práctica son nuestro campo de pruebas para nuestros prototipos. Esto nos da un conocimiento extraordinario de la realidad productiva de nuestros clientes. Sabemos lo que quieren pero también lo que van a necesitar en el futuro; ese es nuestro trabajo. El servicio 'Llave en mano' surge de esa experiencia. Usted nos dice qué empresa necesita, qué recursos tiene, cómo ha planificado su producción para los próximos

años, y nosotros le entregamos una factoría personalizada teniendo en cuenta todos los criterios posibles: espacio, número de operarios, tipo de productos, capacidad productiva, niveles de automatización de todos los procesos para ahorrar costes, ergonomía, etc. Y, por supuesto, le acompañamos durante el resto de su vida con el servicio de mantenimiento y modernización de los equipos.

La capacidad productiva de Hermasa no se restringe únicamente al diseño, construcción e instalación de maquinaria. A partir de la experiencia obtenida a lo largo de cuatro décadas, nuestros ingenieros aprovechan sus recursos técnicos y el conocimiento para ofrecer soluciones integrales a nuestros clientes, cuya satisfacción es nuestro objetivo prioritario.

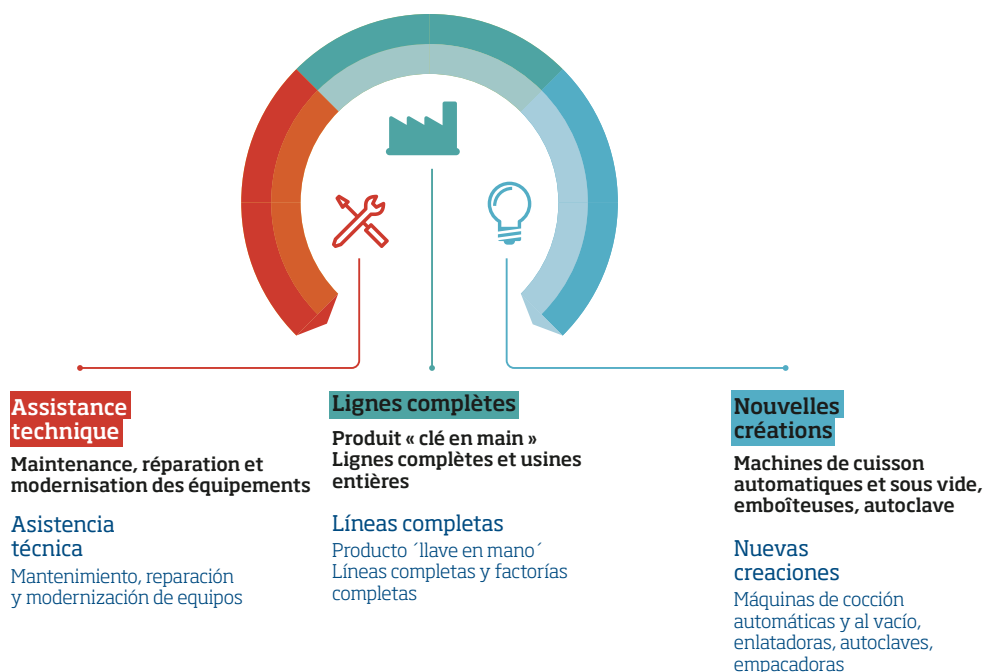
Con una dirección de obra muy especializada, Hermasa inicia los proyectos desde los trabajos de acondicionamiento de terrenos, obras estructurales, cerramientos de la edificación y acondicionamiento interno completo hasta llegar a los servicios generales propios de una conservera -agua, vapor, aire, suministro eléctrico, formación, etc.- y los equipos de frío, depuración, fábrica de harinas. El servicio integral se complementa con el resto de equipos auxiliares y elementos de trabajo básicos para el personal de la futura factoría conservera. Todo el proyecto se ejecuta con una visión global de la fábrica en todos sus aspectos, teniendo en cuenta el rendimiento que va a necesitar y las condiciones productivas a la medida que necesita cada cliente.

Produits

Productos

Pour être leader et être présent pratiquement dans tous les pays du monde dans le secteur de la conserverie, l'offre ne doit comporter aucune faille. Nous devons faire en sorte que tout ce qu'imaginent nos clients devienne réalité, qu'il s'agisse d'une machine pour un service spécifique dans une grande ville européenne ou de l'installation d'une usine complète de traitement sur une île isolée du Pacifique.

Nous devons être capables de garantir que toutes les idées issues de l'imagination industrielle de nos clients deviennent une réalité



Para ser líder y estar presente en prácticamente todos los países del mundo con industria conservera, es necesario tener una oferta sin fisuras. Tenemos que ser capaces de convertir en realidad todo lo que pase por la imaginación industrial de nuestros clientes, desde una máquina para un servicio concreto en una gran capital europea hasta la instalación de una planta completa de procesado en una remota isla del Pacífico.

Tenemos que ser capaces de convertir en realidad todo lo que pase por la imaginación industrial de nuestros clientes



Lignes complètes de traitement

Líneas completas de procesado



Ligne de sardines automatique:

- Avec empaqueteuse automatique de sardines Flahs-Pack®.
- Capacité jusqu'à 250 boîtes/minute (format ¼ Club, Dingley, Tall 425 gr, Tinapa).
- Nombre d'ouvriers: 35

Línea automática de sardinas:

- Con empacadora automática de sardinas Flahs-Pack®.
- Capacidad hasta 250 latas/minuto (formato ¼ Club, Dingley, Tall 425 gr, Tinapa).
- Número de operarios: 35

Ligne de sardines semi-automatique:

- Avec machines d'etelage et evisceration et système de mise en boîte manuel.
- Capacité jusqu'à 250 boîtes/minute (format ¼ Club, Dingley, Tall 425 gr, Tinapa).
- Nombre d'ouvriers : 75

Línea semiautomática de sardinas:

- Con máquinas descabezadoras-evisceradoras y sistema de empaque manual.
- Capacidad hasta 250 latas/minuto (formato ¼ Club, Dingley, Tall 425 gr, Tinapa).
- Número de operarios: 75

Ligne de sardines manuel:

- Avec systèmes d'etelage et evisceration et de mise en boîte manuel.
- Capacité jusqu'à 250 boîtes/minute (format ¼ Club, Dingley, Tall 425 gr, Tinapa).
- Nombre d'ouvriers : 100

Línea manual de sardinas:

- Con sistemas de descabezado y eviscerado y empaque manual.
- Capacidad hasta 250 latas/minuto (formato ¼ Club, Dingley, Tall 425 gr, Tinapa).
- Número de operarios: 100

Cuiseur de thon à vapeur Tunivac®

Cocedor de atún a vapor Tunivac®

Conçu pour la cuisson à la vapeur du thon, ou de produits similaires, de manière programmée, avec un pré-refroidissement sous vide (vide non forcé par condensation naturelle de la vapeur intérieure) et douches d'eau internes.

Cuiseur disponible également avec une pompe à vide pour la cuisson et le refroidissement sous vide.

Disponible avec plusieurs diamètres (2.000 mm ou 1.500 mm) et différentes capacités, en fonction de la demande de production.

Cuisson en fonction du temps ou de sondes dans l'arête du poisson.

Enregistreur du processus.

Tableau avec écran tactile pour le fonctionnement de l'équipement.

Processeur ayant une capacité pour 50 programmes de cuisson avec différents paramètres.

Construction en acier inoxydable AISI-316.

Équipement fourni avec le certificat CE.

Disponible avec 1 ou 2 portes, capacité de 4 à 8 chariots, avec ou sans pompe à vide.



Capacité de cycle jusqu'à

6.000

Kg par cycle

Capacidad de ciclo hasta
6.000 Kg por proceso



4 à 8

Chariots / Carros



Diseñado para la cocción con vapor de atún o similares, de forma programada, con pre-enfriamiento mediante vacío (vacío no forzado mediante condensación natural del vapor interior) y duchas de agua internas.

Cocedor disponible también con bomba de vacío para cocción y enfriamiento al vacío.

Disponible en diferentes diámetros (2.000 mm ó 1.500 mm) y diferentes capacidades, según la demanda de producción.

Cocción mediante tiempo o sondas en espina del pescado.

Registrador de proceso.

Cuadro con pantalla táctil para funcionamiento del equipo.

Procesador con capacidad para 50 programas de cocción con parámetros diferentes.

Cuerpo calorifugado por seguridad, evitando además pérdida de energía.

Construcción en acero inoxidable AISI-316.

Equipo suministrado con certificado CE.

Disponible con 1 o 2 puertas, capacidad de 4 a 8 carros y con o sin bomba de vacío.



Produits. Équipements spécifiques pour le traitement du thon et du maquereau | Produits. Equipos específicos para procesado de atún/caballa

Cuve de cuisson

Balsina de cocción



Conçue pour la cuisson du poisson (frais, congelé ou décongelé) dans de l'eau ou de la saumure.

Dotée d'une sortie des graisses avec diffuseurs d'eau pour recueillir les graisses de cuisson et les utiliser.

Avec couvercle (ouverture hydraulique), scellement par l'eau pour éviter la perte d'énergie, et dotée d'un calorifugeage.

Construction en acier inoxydable AISI-316.

Machine à haute efficacité énergétique :

- Dotée d'un serpentin fermé et purge pour la récupération des condensats
- Contrôle automatique de la température et vanne modulée d'entrée de vapeur

Fournie avec le certificat CE.

Conçue sur mesure, en fonction de la capacité requise par cycle.

Diseñada para la cocción del pescado (fresco, congelado o descongelado) en agua o salmuera.

Provista de salida de grasas con difusores de agua para recogida de las grasas de cocción y aprovechamiento de las mismas.

Con tapa (apertura hidráulica) sello de agua para evitar la pérdida de energía, y provista de calorifugado.

Construcción en acero inoxidable AISI-316.

Máquina energéticamente eficiente:

- Dotada de serpentin cerrado y purgador para la recuperación de condensados
- Control automático de temperatura y válvula modulada de entrada de vapor

Suministrado con certificado CE.

Diseñada a medida según capacidad requerida por ciclo.

Système de nettoyage

Sistema de limpieza

Pour le nettoyage du produit une fois cuit, l'élimination de la peau, des arêtes et des parties sombres du poisson, pour l'alimentation postérieure du produit dans les machines empaqueteuses.

Dotée de tables individuelles ou plan de travail, de sièges ergonomiques (rotatifs et réglables en hauteur), repose-pieds et recuperation des dechets à chaque poste de travail.

Construite avec des transporteurs cardaniques en circuit fermé et sans retour, offrant un système ouvert, facile à entretenir.

Elle peut également disposer, de manière facultative, d'un système de commande de la production individuel permettant de contrôler :

- Temps de travail de l'opérateur
- Rendement
- Déchets générés

Construction en acier inoxydable AISI-304.

Fourni avec le certificat CE.

Le nombre d'opérateurs par système est déterminé en fonction de la production requise, s'agissant d'un système modulaire qui peut être élargi en fonction des besoins.

Para la limpieza del producto una vez cocido, eliminación de la piel, espinas y partes oscuras del pescado, para la posterior alimentación del producto a las máquinas empacadoras de atún.

Provisto de mesas individuales o mesa corrida, con sillas ergonómicas (giratorias y regulables en altura), reposapiés y recogida de desperdicios en cada puesto de trabajo.

Construida con transportadores cardánicos en circuito cerrado y sin retorno, dando lugar a un sistema abierto y de fácil limpieza.

Como opción también puede incorporar un sistema de control de producción individual para controlar:

- Tiempo de trabajo del operario
- Rendimiento
- Desperdicio generado

Construcción en acero inoxidable AISI-304.

Suministrado con certificado CE.

El número de operarios por sistema se establece según la producción requerida, siendo un sistema modular que se puede ampliar según necesidades.



Temps de travail de l'opérateur
Tiempo de trabajo del operario



Rendement
Rendimiento



Déchets générés
Desperdicio generado



Remplisseuse de thon Tunipack®

Tunipack®



Conçue pour la mise en boîte automatique du thon.

Les vitesses maximales de la machine pourront être comprises entre 300 boîtes/minute avec le modèle Tunipack®-300 et 500 boîtes/minute avec le modèle Tunipack®-500. La gamme est complétée par la Tunipack®-GF pour les grands formats (Ø150 ou Ø215), couvrant ainsi toutes les possibilités.

Machine très versatile qui permet le réglage électronique du poids de remplissage sans requérir de changement mécanique, à partir de l'écran tactile de la machine.

- **Facilité de changement de format**
- **Précision du poids**
- **Qualité de la coupe et présentation du produit final**
- **Coûts réduits de la maintenance**
- **Vitesse de production**

La simplicité et la facilité d'utilisation font que cette machine soit reconnue et appréciée dans le monde entier.

Construction en acier inoxydable AISI-304.

Fournie avec le certificat CE.



Tunipack 300
300
Boîtes/minute
Latas/minuto



Tunipack 500
500
Boîtes/minute
Latas/minuto



Tunipack GF
70
Boîtes/minute
Latas/minuto

• Ø65, Ø73, Ø84, Ø100, ¼ Club, Dingley, ¼ Oval, ½ Oval

• Ø65, Ø73, Ø84

• Ø150, Ø215, 1 Lb Oval





Diseñada para el empaque automático de atún.

Las velocidades máximas de la máquina podrán ir desde las 300 latas/minuto del modelo Tunipack® 300 hasta las 500 latas/minuto del modelo Tunipack® 500. La gama se completa con la Tunipack® GF para grandes formatos (Ø150 o Ø215), cubriendo así todas las posibilidades.

Máquina de gran versatilidad que permite el ajuste electrónico del peso de llenado sin necesidad de cambios mecánicos, desde la propia pantalla táctil de la máquina.

- **Facilidad de cambio de formato**
- **Precisión de peso**
- **Calidad de corte y presentación del producto final**
- **Bajos costes de mantenimiento**
- **Velocidad de producción**

Simplicidad y sencillez de operación hacen que sea una máquina reconocida y apreciada en todo el mundo.

Construcción en acero inoxidable AISI-304.

Suministrada con certificado CE.



Fish Block Maker®



Conçue pour la formation de blocs de poisson et leur postérieur ensachage, de manière semi-automatique, avec une production élevée.

Versatile puisqu'elle s'adapte à différents types de blocs.

- Réduction considérable de la main d'œuvre.
- Augmentation de la productivité.
- Précision du poids.

Meilleure qualité du produit final puisque les miettes générées sont pratiquement inexistantes.

Génération de blocs homogènes ce qui facilite la congélation, meilleur arrimage ou plus grande capacité de charge par conteneur et un processus de

décongélation plus homogène.

Construction en acier inoxydable AISI-304.

Fournie avec le certificat CE.

Diseñada para la operación de formación de bloques de pescado y su posterior embolsado, de una manera semiautomática con una alta producción.

Versátil, ya que es adaptable a diferentes tipos de bloques.



- Reducción considerable de la mano de obra.
- Aumento de la productividad.
- Precisión en el peso.

Mejor calidad de producto final al no generar prácticamente migas.

Generación de bloques homogéneos, lo cual favorece la congelación, mejor estiba o mayor capacidad de carga por contenedor y un proceso de descongelación más homogéneo.

Construcción en acero inoxidable AISI-304.

Suministrada con certificado CE.



6-8

Blocs/minute
Bloques/minuto



5-6

Opérateurs
Operarios



Formats : s'adapte à différents types de blocs, en fonction des spécifications du client.

Formatos: adaptable a diferentes tipos de bloque, según especificaciones del cliente.



Machine d'emboîtage automatique de sardines Flash-Pack®

Empacadora automática de sardina Flash-Pack®

Machine conçue pour réaliser les opérations d'étêtage, éviscération, lavage et mise en boîte automatiques des sardines ou d'espèces similaires.

Disponible pour différents formats, permet des vitesses pouvant atteindre jusqu'à 300 boîtes par minute (en fonction de la taille du poisson et du format) avec 22 opérateurs.

La machine, une fois le poisson en place dans les godets conçus et brevetés par Hermasa, réalise les opérations suivantes:

- **Étêtage**
- **Coupage de la queue**
- **Éviscération moyennant succion avec l'installation d'une pompe à vide**
- **Lavage de l'espace abdominal avec des buses d'eau**
- **Mise en boîte par un système mécanique qui transfère le poisson dans la boîte**

Efficiences d'éviscération et haute production avec un nombre réduit d'employés.

En fonction des exigences, il est possible d'utiliser des coupages supplémentaires pour obtenir des filets ou même d'utiliser la machine avec du poisson déjà étêté et éviscéré, c'est-à-dire, poisson HGT (uniquement comme conditionneuse).

Construction en acier inoxydable AISI-304.

Fournie avec le certificat CE.

Máquina diseñada para realizar las operaciones de descabezado, eviscerado, lavado y empaque automático de sardinas o especies similares.

Disponible para varios formatos, alcanza velocidades de hasta 300 latas/minuto (según tamaño de pescado y formato) con 22 operarios.

La máquina, una vez el pescado situado en los cangilones diseñados y patentados por Hermasa, realiza las siguientes operaciones:

- **Corte de la cabeza**
- **Corte de la cola**
- **Eviscerado mediante succión con la instalación de una bomba de vacío**
- **Lavado de la cavidad abdominal con boquillas de agua**
- **Enlatado por medio de un sistema mecánico, que transfiere el pescado hasta la lata**

Eficiencia de eviscerado y alta producción con un número reducido de personal.

Según requerimientos, se puede equipar con cortes adicionales para la obtención de steaks o incluso utilizarse con pescado ya descabezado y eviscerado (solo como empacadora).

Construcción en acero inoxidable AISI-304.

Suministrado con certificado CE.

● Format/Formato: ¼ Club, Dingley,
Oval, Tall (425 gr), Tinapa/Jitney (202)



300

Boîtes/minute
en fonction du format
Latas/minuto dependiendo
del formato



Groupe d'étêtage et éviscération

Grupo de descabezado y eviscerado



Machines conçues pour l'étêtage et le retrait des queues, et l'éviscération continue des sardines ou d'espèces similaires.

La machine, une fois que le poisson se trouve dans les godets conçus et brevetés par Hermasa, coupe la tête et la queue du poisson au moyen de lames, réalise l'éviscération par succion avec l'installation d'une pompe à vide et effectue le lavage. Système de positionnement de poisson pour augmenter le rendement.

Efficience d'éviscération et haute production avec un nombre réduit d'employés.

En fonction des exigences, la machine peut être équipée de coupes supplémentaires pour obtenir des filets.

Construction en acier inoxydable AISI-304.

Fourni avec le certificat CE.

Máquinas diseñadas para el corte de cabezas y colas y el eviscerado continuo de sardinas o especies similares.

La máquina, una vez situado el pescado en los cangilones diseñados y patentados por Hermasa, corta la cabeza y cola del pescado mediante cuchillas, realiza el eviscerado mediante succión con la instalación de una bomba de vacío y efectúa el lavado. Sistema de posicionamiento de pescado para aumentar el rendimiento.

Eficiencia de eviscerado y alta producción con un número reducido de personal.

Según requerimientos, se puede equipar con cortes adicionales para la obtención de steaks.

Construcción en acero inoxidable AISI-304.

Suministrado con certificado CE.

Systeme de mise en boîte manuel

Sistema de empaque manual

Système grâce auquel les opérateurs reçoivent le poisson, les boîtes, et procèdent à la mise en boîte.

En fonction des productions et des formats, il peut s'agir de lignes continues, intermittentes ou statiques.

Construction en acier inoxydable AISI-304.

Fourni avec le certificat CE.

Sistema en el que los operarios reciben el pescado y las latas y proceden al empaque de las mismas.

Según producciones y formatos, pueden ser empaques continuos, intermitentes o estáticos.

Construcción en acero inoxidable AISI-304.

Suministrado con certificado CE.



Cuiseur de sardines C.D.A.[®] avec chargement et déchargement automatique

Cocedor de sardinas con carga y descarga automática C.D.A.[®]

Cuiseur avec chargement, déchargement et retournement de la boîte automatique sans utilisation de main d'œuvre à cet effet. Le cuiseur automatique C.D.A. a l'avantage sur d'autres coiseurs dont le personnel n'intervient à aucun moment aux opérations de charge et décharge des boîtes ce qui garantit un processus FIFO (First In-First Out), en obtenant ainsi une traçabilité totale du produit.

Machine conçue pour la cuisson et le séchage, le cas échéant, du poisson déjà mis en boîte.

La principale caractéristique de cette machine est la cuisson du poisson déjà conditionné, avec la boîte tête en bas, permettant ainsi l'égouttage de la graisse et l'eau pendant le processus de cuisson, puis le séchage postérieur du poisson et la boîte, le cas échéant, obtenant ainsi un produit final de meilleure qualité, présence et saveur.

Disponible en plusieurs tailles en fonction de la production requise et adaptée au format à produire. Peut disposer ou non d'une zone de séchage, en fonction du type de produit à fabriquer.

Équipé de sélecteurs de température indépendants pour la zone de cuisson et de séchage, avec des enregistreurs et des sondes de température.

Machine énergiquement efficiente:

- **Dotée d'un serpentín fermé dans la zone de séchage et purgeur pour la récupération des condensats.**
- **Contrôle automatique de la température et vannes modulées d'entrée de vapeur.**
- **Récupération des huiles et graisses générées pendant la cuisson en un seul point pour qu'elles puissent être exploitées à des usages ultérieurs.**

Construction en acier inoxydable AISI-304.

Fourni avec le certificat CE.

De manière facultative, il est possible d'installer le système de graissage automatique et programmable.

Il existe plusieurs variantes de ce cuiseur, en fonction de la production souhaitée et du type d'emballage à utiliser, ainsi que des équipements avec ou sans zone de séchage.



Cocedor con carga, descarga y volteo de lata para ponerlas boca abajo de forma totalmente automática, sin la utilización de mano de obra para este propósito. El cocedor automático tiene la ventaja sobre otros cocedores de que el personal no interviene en ningún momento en las operaciones de carga y descarga de las latas lo que garantiza un proceso FIFO (First In-First Out), obteniendo así una trazabilidad total del producto procesado.

Máquina diseñada para la cocción, y secado si es necesario, del pescado ya empacado en latas.

Esta máquina tiene su principal característica en la cocción del pescado ya empacado con la lata boca abajo, permitiendo así el escurrido de la grasa y el agua durante el proceso de cocción y posterior secado del pescado y la lata (si procede), obteniendo un producto final de mayor calidad, presencia y sabor.

Disponible en varios tamaños según la producción requerida y adaptado al formato a producir. Puede o no disponer de zona de secado, dependiendo del tipo de producto a fabricar.

Equipado con selectores de temperatura independientes para zona de cocción y secado, con registradores gráficos y sondas de temperatura.
Máquina energéticamente eficiente:

- Dotada de serpentín cerrado en la zona de secado y purgador para la recuperación de condensados.
- Control automático de temperaturas y válvulas moduladas de entrada de vapor.
- Recuperación de los aceites y grasas generados durante la cocción en un solo punto, para que puedan ser aprovechados en usos posteriores.

Construcción en acero inoxidable AISI-304.

Suministrado con certificado CE.

Como opción se puede instalar el sistema de engrase automático y programable.

Existen diferentes variantes de este cocedor, según la producción deseada y el tipo de envase a procesar, además de equipos con o sin área de secado.



Contrôle de la
température automatique
Control de temperatura
automático



Diverses tailles en fonction
de la production et du format
Varios tamaños según
producción / formato



Cuiseur continu

Cocedor continuo

Machine conçue pour la cuisson, et le séchage le cas échéant, du poisson déjà emballé dans des boîtes.

La principale caractéristique de cette machine est la cuisson du poisson déjà conditionné, avec la boîte tête en bas, permettant ainsi l'égouttage de la graisse et l'eau pendant le processus de cuisson, puis le séchage postérieur du poisson et la boîte, obtenant ainsi un produit final de meilleure qualité, présence et saveur.

Dans ce cuiseur, les boîtes sont chargées sur des grilles, et celles-ci sont introduites manuellement dans le cuiseur continu.

Disponible en plusieurs tailles en fonction de la production requise.

Très versatile étant donné qu'il admet tout type de format et peut même cuire du poisson sur les grilles.

Peut disposer ou non d'une zone de séchage, en fonction du type de produit à fabriquer.

Équipé de sélecteurs de température indépendants pour la zone de cuisson et de séchage, avec des enregistreurs et des sondes de température.

Machine énergiquement efficace :

- Dotée d'un serpentin fermé dans la zone de séchage et purgeur pour la récupération des condensats.
- Contrôle automatique de la température et vannes modulées d'entrée de vapeur.
- Récupération des huiles et graisses générées pendant la cuisson en un seul point pour qu'elles puissent être exploitées dans des usages ultérieurs.

Construction en acier inoxydable AISI-304.

Fourni avec le certificat CE.



Diverses tailles en fonction de la production et du format
Varios tamaños según producción/formato



Contrôle de la température automatique
Control de temperatura automático

Il existe différentes variantes de ce cuiseur en fonction de la production souhaitée et du type d'emballage à employer, en plus des équipements avec ou sans zone de séchage



Existen diferentes variantes de este cocedor, según la producción deseada y el tipo de envase a procesar, además de equipos con o sin área de secado

Máquina diseñada para la cocción, y secado si es necesario, del pescado ya empacado en latas.

Esta máquina tiene su principal característica en la cocción del pescado ya empacado con la lata hacia abajo, permitiendo así el escurrido de la grasa y el agua durante el proceso de cocción y el secado del pescado y la lata, obteniendo un producto final de mayor calidad, presencia y sabor.

En este cocedor, las latas se cargan sobre parrillas, y éstas son introducidas manualmente en el cocedor continuo.

Disponible en varios tamaños según la producción requerida.

Muy versátil ya que admite cualquier tipo de formato, pudiendo cocer incluso pescado sobre las parrillas.

Puede o no disponer de zona de secado, dependiendo del tipo de producto a fabricar.

Equipado con selectores de temperatura independientes para zona de cocción y secado, con registradores gráficos y sondas de temperatura.

Máquina energéticamente eficiente:

- **Dotada de serpentín cerrado en la zona de secado y purgador para la recuperación de condensados.**
- **Control automático de temperaturas y válvulas moduladas de entrada de vapor.**
- **Recuperación de los aceites y grasas generados durante la cocción en un solo punto, para que puedan ser aprovechados en usos posteriores.**

Construcción en acero inoxidable AISI-304.

Suministrado con certificado CE.

Équipement pour l'ajout d'huiles ou de sauce

Equipo para adición de aceites o salsas



Contrôle de la température
automatique
Control de temperatura
automático

Conçu pour ajouter des huiles ou des sauces par rideau ou débordement dans les boîtes.

L'huile ou la sauce en excédent est filtrée avant de revenir dans le réservoir d'accumulation et être à nouveau pompée vers les unités de dosage, par le biais d'une pompe centrifuge à rouleur ouvert.

Équipé d'un agitateur en cas d'utilisation de sauces.

Machine énergiquement efficace:

- Dotée d'un serpentin fermé et purgeur pour la récupération des condensats.
- Contrôle automatique de la température et vannes modulées d'entrée de vapeur.

Construction en acier inoxydable AISI-304.

Fourni avec le certificat CE.

Construit avec une ou plusieurs unités de dosage, en fonction de la production requise et du format à produire.

Diseñado para añadir aceites o salsas por cortina o rebose a los envases.

El aceite o salsa sobrante es filtrado antes de volver al depósito de acumulación, y bombeado nuevamente a las unidades de dosificación, a través de una bomba centrífuga de rodete abierto.

Equipado con agitador en caso de utilización de salsas.

Máquina energéticamente eficiente:

- Dotada de serpentín cerrado y purgador para recuperación de condensados.
- Control automático de temperatura y válvulas moduladas de entrada de vapor.

Construcción en acero inoxidable AISI-304.

Suministrado con certificado CE.

Construido con una o varias unidades de dosificación, dependiendo de la producción requerida y formato a producir.

Laveuse de boîtes avec récupération d'huile

Lavadora de latas con recuperación de aceite

Conçue pour le lavage des boîtes avec de l'eau chaude sous pression. Sa conception permet la récupération de l'émulsion d'eau-huile, dont il est ensuite possible de récupérer l'huile grâce à une pompe centrifuge.

Machine énergétiquement efficiente:

- Dotée d'un serpentin fermé et purgeur pour la récupération des condensats.
- Contrôle automatique de la température et vannes modulées d'entrée de vapeur.

Construction en acier inoxydable AISI-304.

Fournie avec le certificat CE.

Diseñada para el lavado de latas con agua caliente a presión. Su diseño permite la recuperación de la emulsión agua-aceite, de donde posteriormente se puede recuperar el aceite por medio de una bomba centrífuga.

Máquina energéticamente eficiente:

- Dotada de serpentín cerrado y purgador para recuperación de condensados.
- Control automático de temperatura y válvulas moduladas de entrada de vapor.

Construcción en acero inoxidable AISI-304.

Suministrado con certificado CE.



Jusqu'à/hasta



800

boîtes/minute
Latas/minuto
En fonction du format
Según formato

- Format/Formato: 1/4 club, Dingley, Oval, latas cilíndricas, etc...



Palettiseur de chariots d'autoclave

Paletizador/encestador de carros de autoclave



Conçu pour la palettisation des boîtes dans les chariots d'autoclave pour leur stérilisation postérieure.

Construction en acier inoxydable AISI-304.

Fourni avec le certificat CE.

En fonction du niveau d'automatisation requis, de la vitesse de production et du format à utiliser, le palettiseur de chariots peut être:

Automatique: Opération réalisée par la machine dans son intégralité, avec mise en place automatique des séparateurs et entrée et sortie automatique des chariots.

Semi-automatique: La machine forme les couches de boîtes automatiquement et les transfère vers le chariot. Mise en place manuelle de séparateurs, alimentation et retrait manuel de chariots.

Manuel: L'opération complète est assurée par un opérateur au moyen de commandes électriques.

Disponible pour tout type de format ou d'emballage.

Diseñado para el paletizado de latas en los carros del autoclave, para su posterior esterilización.

Construcción en acero inoxidable AISI-304.

Suministrado con certificado CE.

Dependiendo del grado de automatización requerido, de la velocidad de producción y del formato a trabajar, el paletizador/encestador de carros puede ser:

Automático: Operación realizada por la máquina en su totalidad, con puesta automática de separadores plásticos y entrada y salida automática de carros.

Semiautomático: la máquina forma las capas de latas automáticamente y las transfiere al carro. Puesta manual de separadores plásticos y alimentación y retirada manual de carros.

Manual: la operación completa es regulada por un operario mediante mandos eléctricos.

Disponible para cualquier formato o tipo de envase.

Dépalettiseur de chariots d'autoclave

Despaletizador/desencestador de carros de autoclave



Conçu pour la dépalettisation des boîtes des chariots de l'autoclave.

Construction en acier inoxydable AISI-304.

Fourni avec le certificat CE.

En fonction du niveau d'automatisation requis, de la vitesse de production et du format à utiliser, le dépalettiseur de chariots peut être :

Automatique: Opération réalisée par la machine dans son intégralité, avec retrait automatique des séparateurs et alimentation et retrait automatique des chariots.

Semi-automatique: la machine retire les couches de boîtes automatiquement du chariot et les transfère au transporteur d'accumulation. Retrait manuel des séparateurs et alimentation et retrait manuel des chariots.

Manuel: L'opération complète est assurée par un opérateur au moyen de commandes électriques.

Disponible pour tout type de format ou d'emballage.

Diseñado para el despaletizado de latas de los carros del autoclave, para su posterior esterilización.

Construcción en acero inoxidable AISI-304.

Suministrado con certificado CE.

Dependiendo del grado de automatización requerido, de la velocidad de producción y del formato a trabajar, el despaletizador/desencestador de carros puede ser:

Automático: Operación realizada por la máquina en su totalidad, con retirada automática de separadores plásticos y alimentación y retirada automática de carros.

Semiautomático: la máquina retira las capas de latas automáticamente del carro y las transfiere al transportador de acumulación. Retirada manual de separadores plásticos y alimentación y alimentación y retirada manual de carros.

Manual: la operación completa es regulada por un operario mediante mandos eléctricos.

Disponible para cualquier formato o tipo de envase.

Autoclave

Conçu pour la stérilisation de tout type d'aliments conservés dans un emballage hermétique, avec contrôle de la pression et de la température.

Système de spray d'eau ou cascade, en fonction des préférences de chaque utilisateur.

Machine construite conformément à la normative CE et FDA.

Disponible avec plusieurs diamètres (1.500 mm ou 1.380 mm) et différentes capacités, en fonction de la demande de production.

Équipé d'un contrôleur/programmeur automatique avec capacité pour différents programmes de stérilisation et une sonde de température F0.

Peut être équipé d'échangeur thermique et transformer l'autoclave en un équipement hautement efficient d'un point de vue énergétique:

- **Économie d'eau de refroidissement.**
- **Économie d'eau de la chaudière et combustible nécessaire pour la génération de la vapeur.**
- **Calorifugeage pour éviter les pertes d'énergie et avec tous les systèmes de sécurité requis pour un équipement ayant ces caractéristiques.**

Construction en acier inoxydable AISI-304.

Construit avec 1 ou 2 portes.

Capacité: de 2 à 11 chariots.






2-11
Chariots / Carros



Diseñado para la esterilización de todo tipo de alimentos conservados en envase hermético, con control de presión y temperatura.

Sistema de spray de agua o cascada, según las preferencias de cada usuario.

Máquina construida de acuerdo a normativa CE y FDA.

Disponible en diferentes diámetros (1.500 mm o 1.380 mm) y diferentes capacidades, según la demanda de producción.

Equipado con un controlador/programador automático con capacidad para diferentes programas de esterilización y sonda de temperatura F0.

Puede equipar intercambiador de calor, convirtiendo el autoclave en un equipo altamente eficiente desde el punto de vista energético:

- **Ahorro de agua de enfriamiento.**
- **Ahorro de agua de caldera y combustible necesario para la generación de vapor.**
- **Calorifugado para evitar pérdidas de energía y con todos los sistemas de seguridad requeridos para un equipo de estas características.**

Construcción en acero inoxidable AISI-304.

Construido con 1 o 2 puertas.

Capacidad: de 2 a 11 carros.



Laveuse sécheuse de boîtes/sécheuse de boîtes

Lavadora secadora de latas/secadora de latas



● Format/Formato: 1/4 club, Dingley, Oval, latas redondas, etc...

Conçue pour le lavage et le séchage des boîtes après la stérilisation.

Le lavage est réalisé sous pression avec de l'eau chaude.

Le séchage s'effectue également avec des lames de soufflage dont la conception nous est propre, tout d'abord raccordées à un compresseur puis à une soufflante haute capacité.

Fournie avec le certificat CE.

Machine énergétiquement efficiente:

- Dotée d'un serpentin fermé et purgeur pour la récupération des condensats.
- Contrôle automatique de la température et vanne modulée d'entrée de vapeur.

Construction en acier inoxydable AISI-304.

Diseñada para el lavado y secado de los envases después del esterilizado.

El lavado se hace a presión con agua caliente.

El secado se efectúa también con cuchillas de soplado de diseño propio, primero conectadas a un compresor y después a un soplante de alta capacidad.

Suministrada con certificado CE.

Máquina energéticamente eficiente:

- Dotada de serpentín cerrado y purgador para la recuperación de condensados.
- Control automático de temperatura y válvula modulada de entrada de vapor.

Construcción en acero inoxidable AISI-304.

Étuyeuse/fardeleuse

Estuchadora/enfajadora



Machine conçue pour l'étuyage continu de boîtes dans des étuis individuels ou le fardage des boîtes rondes en groupes de 2,3 ou 4 boîtes.

Construction en acier inoxydable AISI-304.

Fournie avec le certificat CE.

Dotée d'un carénage conformément aux normes de protection CE.

Disponible avec des disques de colle chaude ou avec un injecteur de colle, en fonction des exigences.

Máquina diseñada para el estuchado continuo de latas en estuches individuales, o el enfajado de latas redondas en grupos de 2/3/4 latas.

Construcción en acero inoxidable AISI-304.

Suministrada con certificado CE.

Provista de carenado de acuerdo a normas de protección CE.

Disponible con discos de cola caliente o con inyector de cola, según requerimientos.



● Format/Formato: 1/4 club, Dingley, Oval, latas redondas, etc...

Dépalettiseur de boîtes vides

Despaletizador de envases vacíos

Conçu pour la dépalettisation des boîtes des palettes, pour une alimentation postérieure vers les machines de conditionnement.

Construction en acier inoxydable AISI-304.

Fourni avec le certificat CE.

En fonction du niveau d'automatisation requis, de la vitesse de production et du format à utiliser, le dépalettiseur de boîtes vides peut être :

Automatique: Opération réalisée par la machine dans son intégralité, avec retrait automatique des séparateurs et alimentation et retrait automatique des palettes pleines/vides.

Semi-automatique: la machine retire les couches de boîtes automatiquement de la palette et les transfère sur le transporteur d'accumulation. Retrait manuel des séparateurs et alimentation et retrait manuel des palettes pleines/vides.

Manuel: L'opération complète est assurée par un opérateur.

Disponible pour tout type de format ou d'emballage.

Diseñado para el despaletizado de latas de los palets, para posterior alimentación a los equipos de envasado.

Construcción en acero inoxidable AISI-304.

Suministrado con certificado CE.

Dependiendo del grado de automatización requerido, de la velocidad de producción y del formato a trabajar, el despaletizador/desencestador de carros puede ser:

Automático: operación realizada por la máquina en su totalidad, con retirada automática de separadores y alimentación y retirada automática de palets llenos/vacíos.

Semiautomático: la máquina retira las capas de latas automáticamente del palet y las transfiere al transportador de acumulación. Retirada manual de separadores y alimentación y retirada manual de palets llenos/vacíos.

Manual: la operación completa es regulada por un operario.

Disponible para cualquier formato o tipo de envase.



Marmite pour l'élaboration des sauces

Paila de elaboración de salsas

Équipement pour l'élaboration de tout type de sauces, disponible avec un réservoir d'accumulation optionnel.

Construction en acier inoxydable AISI-304.

Équipée d'un agitateur latéral et contrôle de la température par vapeur indirecte.

Fournie avec le certificat CE.

Machine énergétiquement efficiente :

- **Pompe centrifuge à rouleur ouvert pour le transfert du produit.**
- **Dotée d'une purgeur pour la récupération des condensats.**
- **Contrôle automatique de la température et vanne modulée d'entrée de vapeur.**

De manière facultative, il est possible de la fournir avec un réservoir d'accumulation avec température et système d'agitation pour maintenir les sauces homogènes.

Equipo para la elaboración de todo tipo de salsas, disponible con depósito de acumulación como opción.

Construcción en acero inoxidable AISI-304.

Equipada con agitador lateral y control de temperatura, mediante vapor indirecto.

Suministrada con certificado CE.

Máquina energéticamente eficiente:

- **Bomba centrífuga de rodete abierto para el trasiego del producto.**
- **Dotada de purgador para recuperación de condensados.**
- **Control automático de temperatura y válvula modulada de entrada de vapor.**

Como opción se puede suministrar con un depósito de acumulación con temperatura y agitación para el mantenimiento homogéneo de las salsas.



Doseur de sel/sécheur de sel

Dosificador de sal/secador de sal

Doseur de sel

Le doseur de sel est construit en acier inoxydable AISI-316 et réalise la fonction de dosage correct du sel à l'intérieur de chaque boîte.

Le sel est stocké dans une trémie dotée de résistance afin de maintenir le produit au sec, en vue de réaliser une expulsion correcte de celui-ci, la température pouvant être contrôlée par un thermostat. De plus, il dispose d'un dispositif de contrôle du niveau de sel pour éviter ainsi l'arrêt de la machine s'il manque du produit dans la trémie.

Le dosage est effectué au passage de chaque boîte grâce à un système de détection du passage des boîtes. Avec ce doseur, nous pouvons choisir la quantité de produit que nous déposons dans chaque boîte.

Fourni avec le certificat CE.



Doseur de sel / Dosificador de sal.

Sécheur de sel

Notre sécheur de sel est construit en acier inoxydable AISI-316 et conçu pour remplir les fonctions de séparation et de séchage du sel qui sera ensuite introduit dans les boîtes par le doseur de sel.

Cet appareil permet l'homogénéité et la sécheresse du produit ce qui garantit un dosage correct ; en effet, le sel est parfois humide ce qui entraîne une agglutination qui empêche un dosage correct.

L'homogénéité est obtenue par la rotation du tambour où a été introduit le sel au préalable. Cette rotation favorise la séparation du produit en petites particules qui sont ensuite traversées par un courant d'air chaud qui les sèche et laisse le produit dans un état optimal pour son utilisation.

Fourni avec le certificat CE.

Dosificador de sal

El dosificador de sal está construido en acero inoxidable AISI-316 y realiza la función de un correcto dosificado de la sal en el interior de cada lata.

La sal se almacena en una tolva provista de resistencias con el objeto de mantener el producto seco para poder realizar una correcta expulsión del mismo, pudiendo controlar la temperatura por medio de un termostato. Así mismo, cuenta con un control de nivel de sal para evitar así el paro de la máquina debido a la insuficiencia de producto en la tolva.

La dosificación se realiza al paso de cada lata gracias a un sistema de detección de paso de latas. Con este dosificador podemos elegir la cantidad de producto que depositamos en cada lata.

Suministrado con certificado CE.

Secador de sal

Nuestro secador de sal está construido en acero inoxidable AISI-316 y preparado para realizar la función de desmenuzando y secado de la sal que posteriormente será introducida en las latas por medio del dosificador de sal.

Con este aparato conseguimos una homogeneidad y sequedad en el producto que nos aseguran una correcta dosificación, ya que en ocasiones la sal está húmeda, provocando un apelmazamiento que nos impediría una correcta dosificación.

La homogeneidad se consigue con la rotación del tambor en el que previamente se ha introducido la sal. Esta rotación favorece el desmenuzando del producto, separándolo en pequeñas partículas que son atravesadas luego por una corriente de aire caliente que las seca y deja el producto en un estado óptimo para su empleo.

Suministrado con certificado CE.



Sécheur de sel / Secador de sal.

Décongélateur HCT®

Descongelador HCT®



Le principe de fonctionnement s'appuie sur la recirculation de l'air et la vapeur d'eau à basse pression de manière homogène.

La température du mélange d'air et vapeur peut être ajustée entre 0 et 30 °C au maximum en fonction du produit à décongeler et du temps requis.

L'équipement dispose d'un système de refroidissement qui a 2 fonctions:

- **Au cours du processus de décongélation, l'équipement de froid est chargé de contrôler l'humidité à l'intérieur de l'équipement en la maintenant constamment autour de 100 % afin de faciliter et d'accélérer la décongélation.**
- **Lorsque le processus de décongélation est terminé, on peut maintenir le produit à l'intérieur et l'équipement fonctionne comme une chambre de conservation (5-10 °C). À cet effet, l'injection de vapeur est interrompue et le système de froid continue à fonctionner indéfiniment jusqu'à ce que l'on décide d'arrêter le processus.**

Disponible pour différentes capacités en fonction du produit et de la taille des blocs.

Tableau avec écran tactile pour le fonctionnement de l'équipement.

Processeur avec une capacité pour différents programmes.

El principio de funcionamiento se basa en la recirculación de aire y vapor de agua a baja presión de una forma homogénea.

La temperatura de la mezcla de aire y vapor se puede ajustar entre 0 y 30 °C como máximo, dependiendo del producto a descongelar y del tiempo que se requiera.

El equipo cuenta con un sistema de refrigeración que tiene 2 funciones:

- **Durante el proceso de descongelación el equipo de frío se encarga de controlar la humedad en el interior del equipo, manteniéndola constantemente alrededor del 100%, para facilitar y acelerar la descongelación.**
- **Cuando se termina el proceso de descongelación, se puede mantener el producto en su interior, funcionando el equipo como una cámara de mantenimiento (5-10°C). Para esto, se corta la inyección de vapor, y sigue funcionando el sistema de frío indefinidamente hasta que se decida parar el proceso.**

Disponible para diferentes capacidades, en función del producto y tamaño de los bloques.

Cuadro con pantalla táctil para funcionamiento del equipo.

Procesador con capacidad para diferentes programas.



Friteuse continue
Freidora continua



Laveuse de caisses
Lavadora de cajas



Machine de saumurage en continu
Salmuerador continuo



Scie de coupe
Sierra de corte



Système d'alimentation
de boîtes vides coniques
Sistema de alimentación de envases
cónicos

Système de déchargement des grilles
Sistema de desemparrillado



Système de chargement des grilles
Sistema de emparrillado



Bac d'alimentation du poisson
Tolva de alimentación de pescado



Renvenseur de chariots/conteneurs
Volteador de carros



Système d'alimentation manuel
des boîtes vides
Sistema manual de alimentación de
envases vacíos





Parque Tecnológico y Logístico de Vigo
Parcela 10.01/Calle C4.
36314 Valladares. Vigo
Spain
T +34 986 45 80 05
F +34 986 45 03 51
www.hermasa.com