

Tuna

Tuna canning
machinery division

Atún

División de maquinaria
para la conserva de atún

Hermasa, design and manufacturing
of canning machinery

The future lies in machines. Our machines



El futuro
es de las máquinas.
Nuestras máquinas

Hermasa, diseño y fabricación de maquinaria
para la conserva





Table of contents

Índice

The best machines go further Las mejores máquinas llegan más lejos	7
Innovation is our livelihood, it is what we do Vivimos de la innovación, de inventar	8
This is how a machine for canning is invented Así se inventa una máquina para la conserva	10
A centralised strategy with a globalised service Una estrategia centralizada con un servicio globalizado	12
What is a 'turnkey' contract with Hermasa? ¿Qué es un contrato 'Llave en mano' con Hermasa?	14
Products Productos	18
Specific equipment for processing tuna Equipos específicos para procesado de atún	19



The functionality of Swiss army knife

La funcionalidad de una navaja suiza

Behind easy and efficient handling, you can find continuous innovation work in machinery and complete fish processing lines.

Detrás de un manejo sencillo y eficiente se esconde un trabajo continuado de innovación en maquinaria y líneas completas de procesamiento de pescado.

The best machines go further

Las mejores máquinas llegan más lejos

Hermasa is one of the principal manufacturers of canning machinery on the planet, one of the most international Spanish companies, with products in more than Sixty-five countries on all five continents. Our R&D&I team knows that our civilization is changeable, in which anything can happen. This is why we design machines able to make the canned products that will be opened in the future.

Our slogan is true: We preserve the essence in canned products that will be opened in the future. In a way, it is as if our technological equipment were able to stop time. This is possible because we install the machinery of the future in the factories.

The technical capacity of Hermasa is so well established that the whole market observes us, waiting for technical solutions to improve productivity in the canning industry. A leading company that sets the pace.

Hermasa. We set the pace in canning.

Quality in objective information

- **ISO 9001 and ISO 14001** for design, manufacture and installation of machinery destined for processes of production of canned food and transformation of food products.

- **UNE 166002** for R&D activities related on the machinery destined for processes of production of canned food and transformation of food products.

- **Certificates UNE 166001** for our R&D projects that support the correct management and classification of the activities of investigation, development and innovation of the concrete project.

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 y cinco 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.

Innovation is our livelihood, it is what we do

Vivimos de la innovación, de inventar

In the last few years, words such as research or innovation are being constantly repeated because they have become fashionable and are used as a marketing slogan. Hermasa is a company that could not define itself without research and creativity. There is one word that is hardly used today, which is our presentation to the world: To "invent". Hermasa makes a living out of inventing new machines for industry, machines that nobody had created before and which we present to the market. Hermasa was the first company in the sector that obtained UNE certification in R&D&I management. In recent years, we have invested 2.5 million Euros in our main plant in Vigo, where we have a laboratory and the R&D&I department.

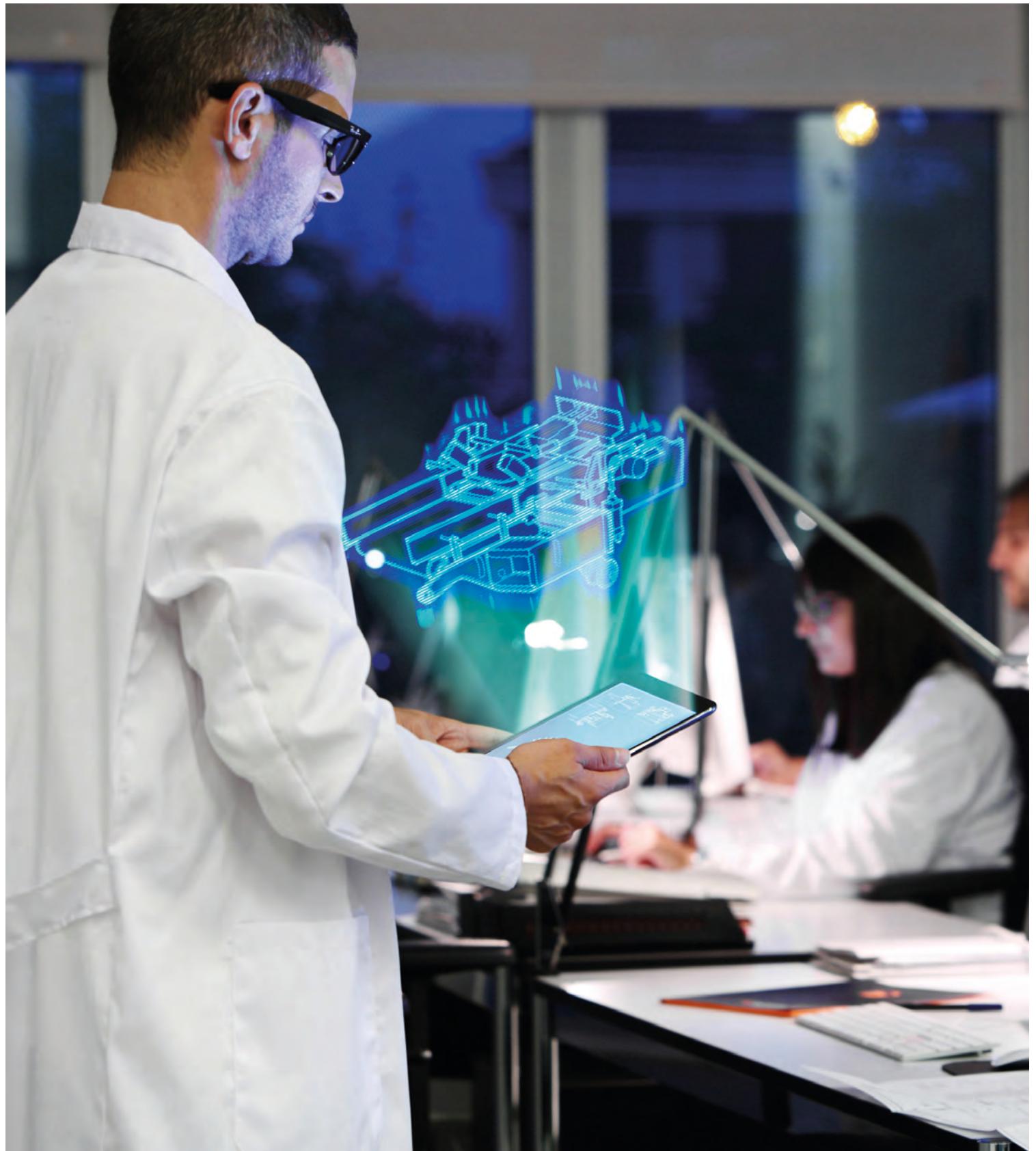
All this is possible thanks to the great global cannning companies, who have allowed us to work in the factories as if Hermasa were their own research department

All this is possible thanks to the great global cannning companies, who have allowed us to work in the factories as if Hermasa were their own research department. This level of knowledge is indispensable in order to have fifty top-level patents on the market. This technology enables a constant reduction of production costs thanks to the use of ever more effective and easy to use automatic devices.

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

This is how a machine for canning is invented

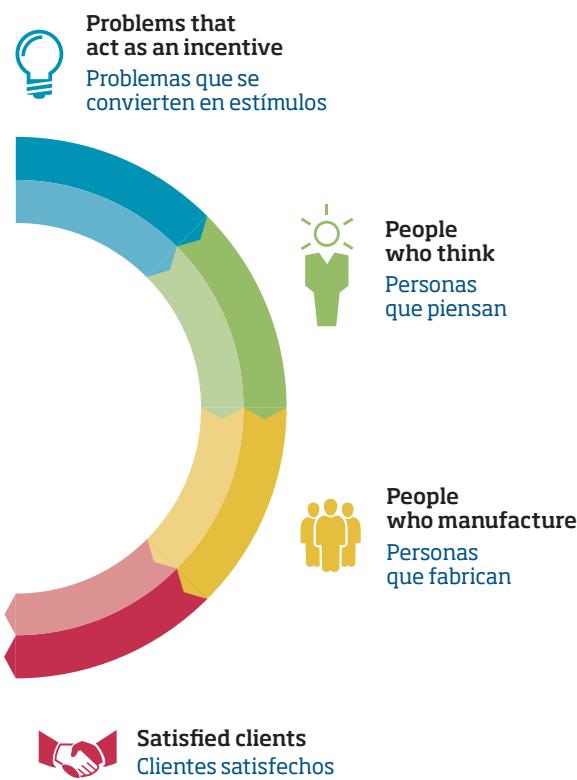
Así se inventa una máquina para la conserva

We cannot invent theoretically; we have to do it based on the daily practice of thousands of workers and business people in the sector. We are, in practice, the research department of the global canning industry.

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.

The question is not to know the market, that's easy. The question is that thanks to Innovation, we anticipate the market; we create it with our industrial patents

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



Physical space.
Type and amount of product.
Production speed.
Client's budget.
Required automation level.

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

The R&D&I staff develops customised projects to respond to any challenges proposed by the canning industry.

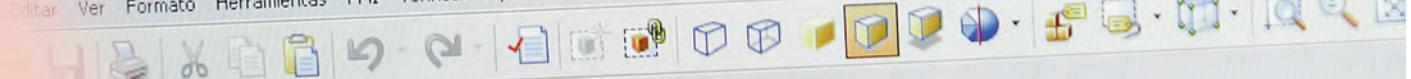
El personal de I+D+i diseña proyectos personalizados para cada reto propuesto por la industria conservera.

The research engineers share the same floor as the team developing each prototype. Together, they examine the product and test the 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.

Installation of the equipment in the client's factories, quality check, maintenance and supervision.

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

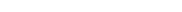
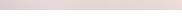
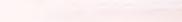
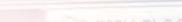
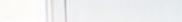
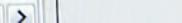
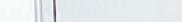
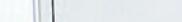
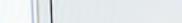
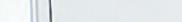
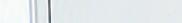
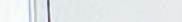
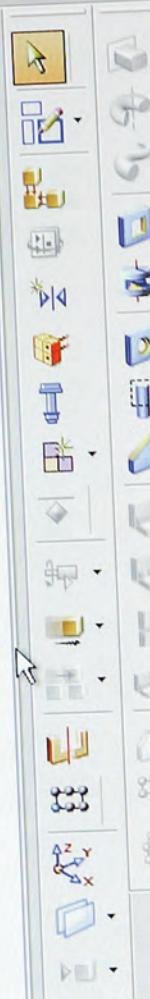


(Ninguno)

predeterminado.ezarcate

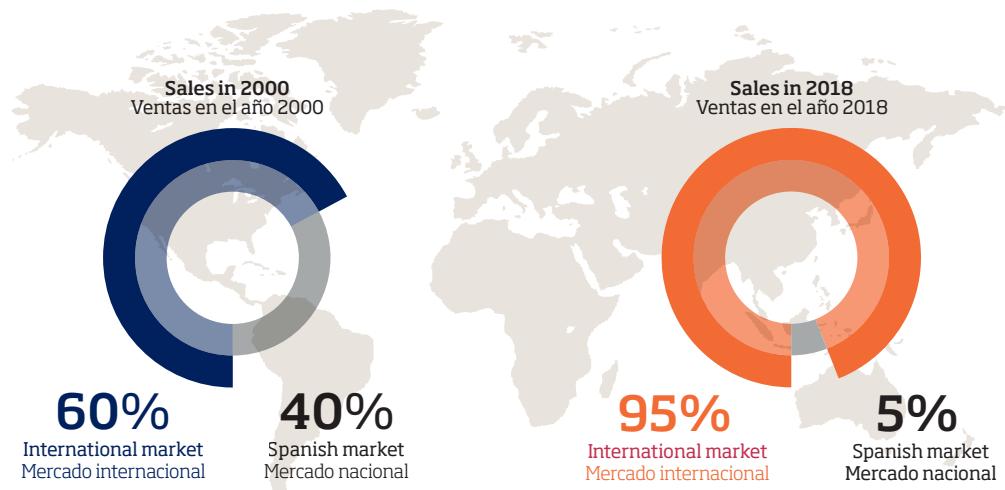


1539-INDEXADOR_HERMASA.asm
de referencia
 ↳ 202.asm:1
 ↳ 2240.asm:1
 ↳ 2270(V4).asm:1
 ↳ 000001538-CONJUNTO_REENVIO_EJE_CUCHILLA_INDEXADOR.asm:1
 ↳ 2250(V4).asm:1
 ↳ 2217(carcasa V4).psm:1
 ↳ 2218(V4).psm:1
 ↳ plana M6.par:1
 ↳ angular M6x25.par:1
 ↳ rota M10.par:1
 ↳ angular M10x65.par:1
 ↳ GRIS CODO 90 1-8 6.par:1
 ↳ 000004015-PASADOR_CILINDRICO_12X55.par:1
 ↳ TD-000004016-CORDON_TORICO_TAPA_PRINCIPAL.par:1
Cordón torico Ø2,5x750mm_.par:1
Capón 3-4 (rosca ext).par:2
Junta Tellón rosca 3-4.par:2
Junta Tellón rosca 3-4.par:1
Capón 3-4 (rosca ext).par:1
 ↳ 36-2287.par:1
 ↳ ron_1
 ↳ ron_2
 ↳ ron_3



A centralised strategy with a globalised service

Una estrategia centralizada con un servicio globalizado



If we had to display the national flags of all our clients, this catalogue would look like the agenda of the United Nations General Assembly. Companies from 65 countries –from all five continents, on the shores of the five oceans– work every day with machinery manufactured by Hermasa in our plant in Galicia (Spain), the corner of Europe where the great canning industries of the world were established. We offer a global service –reaching any part of the planet with our equipment and personnel– but we make decisions in a centralised manner in our head office, where strategy shares the same table with our creative engineers and our manufacturing personnel. This is the way to maintain optimum quality in the service and in each product that comes on the market with our brand. Does our Sales Department have any planet left to explore?

Si tuviéramos que colocar las banderas nacionales de todos nuestros clientes, este catálogo parecería el orden del día de una asamblea de Naciones Unidas. Empresas de 65 países –en los cinco continentes, a la orilla de los cinco océanos– operan cada día con maquinaria fabricada por Hermasa en nuestra planta de Galicia (España), el rincón de Europa donde se formaron los grandes conserveros de todo el mundo. Ofrecemos un servicio de ámbito global –llegamos a cualquier parte

Hermasa vende sus equipos a más de 65 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 sells its equipment
to more than 65 countries
on five continents

You tell us what your company
needs and we deliver a customised factory

What is a 'turnkey' contract with Hermasa?

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

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

It is an integral canning engineering service that is unique in the world, specialised in everything related to the canning sector, from design and construction of complete factories to an ergonomics study in order to increase productive efficiency.

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.

This is the result of experience. For decades we have accompanied the consolidation of the great canning companies with our growth, we were an essential part of each of their factories, which are in practice the test place for our prototypes. This gives us extraordinary insight into the productive reality of our clients. We know what they want, but also what they are going to need in the future, this is our work. The 'turnkey' service arises from this experience. You tell

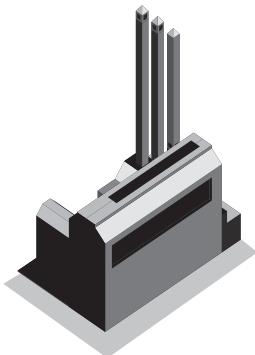
Esto es fruto de la experiencia. Durante décadas acompañamos nuestro crecimiento con la consolidación de las grandes marcas de la conserva, fuimos parte esencial en cada una de sus factorías, que en la práctica son nuestro campo de pruebas para nuestros prototipos. Esto nos da un conocimiento extraordinario 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





Personalised factory. Integral service

Factoría personalizada. Servicio integral



1

- Active canning
 - Building renovation
 - New construction
-
- Conservera en activo
 - Reforma de la nave
 - Obra nueva

2

- Engineering
- Ingeniería

3

- Project development:
- Design of machinery
- General services (architecture, civil engineering work, supplies, etc.)

- Desarrollo del proyecto:**
- Diseño de maquinaria
 - Servicios generales (arquitectura, obra civil, suministro, etc.)

4

- Commissioning the new canning plant
 - Training of personnel
-
- Puesta en marcha de la nueva conservera
 - Formación del personal

5

- Profitability
- Rentabilidad

us what the company needs, what resources it has, how it has planned its manufacturing in the next few years and we deliver a customised factory, taking all the possible criteria into account: space, number of workers, type of products, production capacity, levels of automation of all processes to save in costs, ergonomics, etc. And of course, we shall accompany you for the rest of its working life with equipment maintenance and modernisation services.

Hermasa's productive capacity is not limited to design, construction and installation of machinery. From the experience obtained in four decades, our engineers take advantage of their technical resources and know-how to offer integral solutions to our clients, whose satisfaction is our prime objective.

With highly specialised project management, Hermasa initiates projects from earthworks, structural work, building enclosure and complete internal preparation to general utilities used by a canning industry -water, steam, air, electricity supply, training, etc.- and the refrigeration, filtering and fish meal equipment. The integral service is complemented with the rest of auxiliary equipment and basic work elements for the personnel in the future cannery. The entire project is executed with a global vision of the factory in all its aspects, taking into account the performance required and the productive conditions needed by each client.

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.

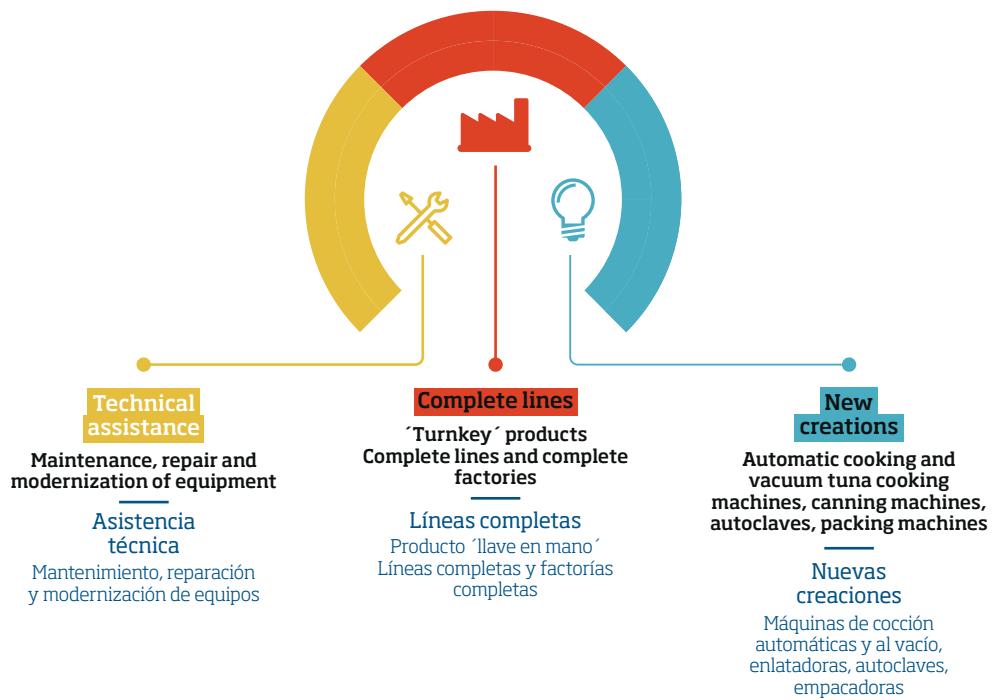
Con una dirección de obra muy especializada, Hermasa inicia los proyectos desde los trabajos de acondicionamiento de terrenos, obras estructurales, cerramientos de la edificación y acondicionamiento interno completo hasta llegar a los servicios generales propios de una conservera -agua, vapor, aire, 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.

Products

Productos

To be a leader and to be present in practically all the countries in the world that have canning industries, you must have a flawless range of products and services. We must be able to turn anything that our clients can imagine into reality, from a machine for a specific service in a great European capital to the installation of a complete processing plant in a remote Pacific island.

We have to be able to make anything in the industrial imagination of our clients come true



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

The background of the entire image is a deep, clear blue ocean. In the center, there is a large, dense school of tuna swimming towards the left. The tuna are dark blue on top and lighter blue on the bottom, with prominent dorsal fins and long bodies. The water has a slightly textured appearance with some ripples and light filtering down from the surface.

Specific equipment
for processing tuna

Equipos específicos para procesado de atún

**Density Control System
that adjusts the weight of
the product in each can**

**Sistema Density Control
que ajusta el peso de
producto en cada lata**

Tunipack DC®



The fastest and most valued tuna packing machine in the world increases its prestige with the DC system, which automates and improves the machine feeding process.

La empacadora de atún más rápida y valorada del mundo agranda su prestigio con el sistema DC, que automatiza y perfecciona el proceso de alimentación de la máquina.



What's already good could be improved

Lo bueno se puede mejorar

It seemed an impossible challenge to improve the performance of the legendary Tunipack®, the tuna packer that revolutionized large-scale canning production around the world two decades ago. Hermasa, who has spent half a century investing in innovation and marking its way into the market, presents the Tunipack® Density Control. It is a new technological leap of the Spanish brand, which has managed to automate and standardize the placement of tuna in the can and establish the optimum amount of product without relying on human skill or error.

The DC system is the masterpiece of the mythical Tunipack® saga, which revolutionized the sector of tuna production on a large scale two decades ago

The density control system, which allows to automate processes that depended on the skill or error of the operator when placing the product, adds to all the benefits that Tunipack® has been implementing after years of experience in canneries on five continents.

Parecía un reto imposible mejorar las prestaciones de la legendaria Tunipack®, la empacadora de atún que revolucionó la producción de conservas a gran escala en todo el mundo hace dos décadas. Hermasa, que lleva medio siglo invirtiendo en Innovación y marcando el camino al mercado, presenta la Tunipack® Density Control. Es un nuevo salto tecnológico de la marca española, que ha conseguido automatizar y estandarizar la colocación del atún en la lata y establecer la cantidad óptima de producto sin depender de la habilidad o el error humano.

La DC es la obra cumbre de la mítica saga Tunipack®, que revolucionó el sector de la producción de atún a gran escala hace dos décadas

El sistema de control de densidad, que permite automatizar procesos que dependían de la habilidad o el error del operario al colocar el producto, se suma a todas las prestaciones que ha ido implementando la Tunipack® tras años de experiencia en conserveras de los cinco continentes.

Half a century of experience in technology for the conservation of tuna, concentrated in the 500 DC. It is a success of our R&D+i

Medio siglo de experiencia en tecnología para la conserva del atún, concentrado en la 500 DC. Es un éxito de nuestro departamento de I+D+i



Technical characteristics

Características técnicas

- ▶ High production speed in the different ranges. Precision of high and constant weight in all models (300, 500, GF), through the Density Control system (DC System).
- ▶ Great quality of cut and presentation of the final product.
- ▶ High performance, regardless of how the fish is placed on the machine and the skill of the operators working on it.
- ▶ Low maintenance costs.
- ▶ Great versatility. Filling weight adjustments by program, without the need for format change. Admission of different can heights without format modification.
- ▶ Electrical and pneumatic installation in stainless steel pipes.
- ▶ Possibility of remote connection via Internet.
- ▶ Machine built entirely in Stainless Steel and supplied with CE certificate.

- ▶ Elevada velocidad de producción en las diferentes gamas. Precisión de peso elevada y constante en el empaque en todos los modelos (300, 500, GF), mediante el sistema Density Control (DC System).
- ▶ Gran calidad de corte y presentación de producto final.
- ▶ Elevado rendimiento, independiente de la forma de colocación del pescado en la máquina y de la habilidad de los operarios que trabajan en la misma.
- ▶ Bajos costes de mantenimiento.
- ▶ Gran versatilidad. Ajustes del peso de llenado mediante programa, sin necesidad de cambio de formato. Admisión de diferentes alturas de latas sin necesidad de modificación del formato.
- ▶ Instalación eléctrica y neumática en canalizaciones Inox.
- ▶ Posibilidad de conexión remota vía Internet.
- ▶ Máquina construida totalmente en Acero Inoxidable y suministrada con certificado CE.



Weight and speed control, with just a 'click'

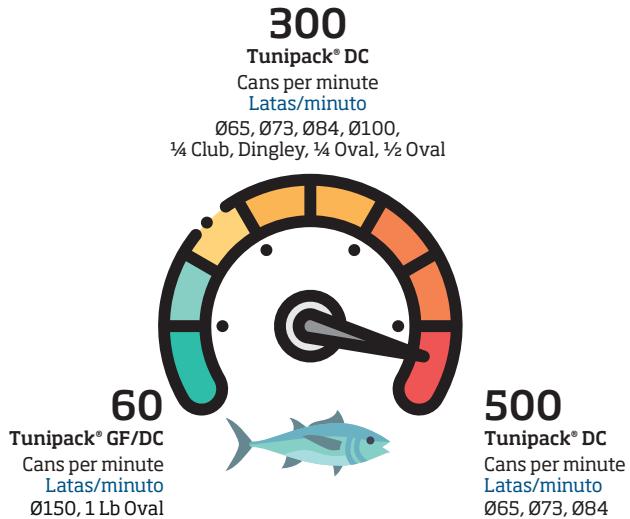
Control de peso y velocidad, con un 'clic'

The automation of a process allows to ensure a standard quality that remains constant following the parameters determined by the operator. The touch screen of the Tunipack® DC controls the electronic adjustment of the processing speed, the weight of the packaging of each can and the final density of the product.

Accuracy

Exactitud

The Density Control system automatically regulates the amount of tuna that feeds the machine, improves the weight of the filling in each can, optimizes the performance of the equipment and, ultimately, improves the quality of the product.



La automatización de un proceso permite asegurar una calidad estándar que se mantiene constante siguiendo los parámetros determinados por el operario. En la pantalla táctil de la Tunipack® DC se controla el ajuste electrónico de la velocidad de procesamiento, el peso del empaque de cada lata y la densidad final del interior en cada unidad.

El sistema Density Control regula automáticamente la cantidad de atún que alimenta la máquina, mejora el peso del llenado en cada lata, se optimiza el rendimiento del equipo y, en definitiva, se mejora la calidad del producto.



Vacuum tuna cooker Tunivac®

Cocedor de atún al vacío Tunivac®

The type of cooking and the equipment used are key factors to improve the quality of the product and to reduce its final cost. In order to minimize losses during the process, there are several variables that should be considered like reducing the oxidation, dry skin and moisture control during the cooking process that will allow a significant economic saving.

The Tunivac® tuna cooker makes the difference. Its advanced design and control system for variables and critical points that allows flexibility and optimization of the treatment for different species and fish sizes.

El tipo de cocción y equipo empleado para el precocinado de atún tiene repercusión directa sobre la calidad y coste final del producto. Minimizar pérdidas de rendimiento en limpieza a través de procesos que reduzcan la oxidación, piel seca y controlen la humedad durante la cocción permitirá una diferenciación económica significativa en los costes productivos vinculados al proceso y en la calidad final del producto.

El Cocedor Tunivac® marca la diferencia. Diseño avanzado y sistema de control de variables y puntos críticos que permiten la flexibilidad y optimización del tratamiento para distintas especies o tamaños de pescado.



Flexible cooking system

Through a simple operation, selectable operating arrangements allow an efficient combination of vacuum parameters, chamber temperatures, bones temperature and humidity.

The cooker removes the oxygen existing in the chamber, significantly reducing the oxidation of the fish. A vacuum based on the Venturi effect creates an effective depression in the treatment chamber.

During cooking, the humidity in the chamber can be efficiently controlled automatically through the sprayers installed and distributed in an appropriate way throughout the chamber.

Easy management of pre-established thermal processes through the creation of recipes and almost unlimited storage possibilities.

Possibility of cooking by time with programmed temperature, pressure and humidity ramps.

Vacuum system and dual cooling

All process parameters are monitored and stored in an inviolable format. The cooling of the cooker is produced by the absorption of heat across the vacuum system. The PLC (using the control algorithm) allows adjusting and controlling the humidity of fish during this phase, optimizing the result to the product needs.

An ejector installed on the top of the machine acts as vacuum pump using steam as the engine fluid.

A perfect vacuum / spray combination in the treatment chamber driven by the control systems installed in the Tunivac® will allow a perfect result.

Sistema de cocción flexible

Mediante una operativa sencilla, las modalidades de operación seleccionables permiten una adecuada combinación de los parámetros de vacío, temperatura en cámara, temperatura en espina y humedad.

El cocedor elimina el oxígeno existente en la cámara reduciendo notablemente la oxidación del pescado. Un vacío basado en el efecto Venturi creará una eficaz depresión en la cámara de tratamiento.

Durante toda la cocción la humedad en cámara puede ser controlada eficientemente de forma automática a través de los pulverizadores instalados y distribuidos de forma adecuada a lo largo de la cámara.

Fácil gestión de los procesos térmicos preestablecidos mediante la creación de recetas y posibilidad de almacenamiento casi ilimitado. Posibilidad de realizar la cocción por tiempo con rampas de temperatura, presión y humedad programadas.

Todos los parámetros del proceso son monitoreados y almacenados de en formato inviolable.

Enfriamiento

El enfriamiento del cocedor se produce mediante la absorción de calor a través del sistema de vacío. El PLC, mediante el algoritmo de control, permite ajustar y controlar la humedad del pescado durante esta fase optimizando el resultado a las necesidades del producto.

Un eyector instalado en la parte superior de la máquina actúa como bomba de vacío mediante el uso de vapor como fluido motriz.

Una perfecta combinación vacío/pulverización en la cámara de tratamiento a través de los mecanismos de control instalados en el Tunivac® le permitirán un resultado perfecto.



Vertical V-filler® canning

Empacadora vertical V-Filler®

Machine for volumetric canning that can be employed with various products (tuna and vegetables, etc.), at speeds of up to 200 cans per minute depending on format dimensions and product.

Constructed using AISI 304 stainless steel, delivered with EC certificate.

Characteristics:

- Product reception conveyor belt for feeding the machine.
- Four vertical conveyor belts driven by a servomotor with stepping movement that is synchronised with each can.
- Plastic nozzle that shapes the product to be introduced into the can.
- Specially designed portion-cutting blade.
- Can positioning star with stepping movement.
- Filled-can output conveyor belt.
- Safety system with hinged doors and detectors for stopping the machine if any are opened.
- Machine fitted with can-control detectors and products sensors.
- Machine easy-clean system.

Máquina para empaque volumétrico que se puede utilizar con diferentes productos (atún, vegetales, etc.), con velocidades de hasta 200 latas/minuto en función de las dimensiones del formato y producto a empacar.

Construida en acero Inoxidable AISI-304. Se entrega con certificado CE.

Características:

- Transportador de recepción de producto para alimentación a la máquina.
- 4 Transportadores verticales accionados por medio de un servomotor, con movimiento intermitente y sincronizado con cada envase.
- Boquilla plástica que conforma el producto para ser introducido en el envase.
- Cuchilla de corte de porciones de diseño especial.
- Estrella de posicionado de envases, con movimiento intermitente.
- Transportador de salida de envases llenos.
- Sistema de seguridad con puertas abisagradas y detectores que paran la máquina en caso de apertura.
- Máquina dotada de detectores de control de envases y sensor de producto.
- Sistema de fácil limpieza de la máquina.



HCT defroster®

Descongelador HCT®

This device is based on the principle of recirculation of air and low-pressure steam homogeneously. The temperature of the air and steam mixture can be adjusted from 0 to 30 °C maximum, depending on the product to be defrosted and the time required.

The equipment has a cooling system with 2 functions:

- During the defrosting process, the refrigeration equipment controls the humidity inside the equipment, maintaining it at a constant 100%, so as to facilitate defrosting.
- When the defrosting process is over, the product can be kept inside, operating as a maintenance chamber (5-10°C). For this purpose, the steam injection is shut off and the cooling system continues operating indefinitely until it is decided to end the process.

Available in different capacities according to the product and size of the blocks.

Control panel with touch screen for operating the equipment.

Processor with capacity for different 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.



Fish Block Maker®

Designed to form fish blocks with subsequent bagging in a semi-automatic way, with high production.

Versatile, as it can be adapted to different types of blocks.

- Considerable reduction in labour.
- Increased productivity.
- Precise weighing.

Better quality final product as there are practically no crumbs.

Creation of homogeneous blocks, which favours freezing, better stowage, greater load capacity per container and a more homogeneous defrosting process.

Made of AISI-304 stainless steel.
Supplied with EC certificate.

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
Blocks per minute
Bloques/minuto



5-6
Workers
Operarios

Formats: Adaptable to different types of blocks, according to the client's specifications.

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



Water/brine cooking tanks (blanchers)

Balsina de cocción

Designed for cooking fish (fresh, frozen or defrosted) in water or brine.

With an outlet for fat with water sprays to collect the cooking fat for subsequent use.

With a sealed cover (hydraulically opened) to avoid energy loss and heat insulated.

Made of AISI-316 stainless steel.

An energy efficient machine:

- Fitted with a closed coil and purger to recover condensates.
- Automatic temperature control and modulated steam entrance valve.

Supplied with EC certification.

Made to measure, according to the desired capacity per 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) sellado de agua para evitar la pérdida de energía, y provista de calorifugado.

Construcción en acero inoxidable AISI-316.

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.

Suministrado con certificado CE.

Diseñada a medida según capacidad requerida por ciclo.



Cleaning system

Sistema de limpieza

For cleaning the cooked product, elimination of skin, bones and dark parts of the fish, for subsequent feeding of the product to the tuna canning machines.

Description:

The number of operators per system is established according to the required production and since it is a modular system, it can be expanded in accordance with needs.

It includes individual tables or one long table, with ergonomic chairs (rotating and height adjustable), footrests and waste collection at each work station.

Constructed with Cardan conveyors in closed circuits without return, producing an open, easy-to-clean system.

It can optionally include an individual production control system for controlling:

- Operator working hours.
- Performance.
- Generated waste.

Constructed in AISI-304 stainless steel.

Supplied with EC certificate.

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.

Descripción:

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

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.



Equipment for adding oil or sauces
Equipo para adición de aceites o salsas



Can washer machine with oil recovery
Lavadora de latas con recuperación de aceite



Palletizer of autoclave baskets/Autoclave basket loader
Paletizador de carros de autoclave



Autoclave



De-palletizer of autoclave baskets/autoclave baskets unloader
Despaletizador/desencestador de carros de autoclave

Cans washer and drier machine/cans drier machine
Lavadora secadora de latas/secadora de latas



Casing machine/shrink-wrap machine
Estuchadora / Enfajadora



De-palletizer for empty cans
Despaletizador de envases vacíos



Sauce elaboration machine
Paila de elaboración de salsas



Grill and basket washer machine
Lavadora de cestos





Canning technology

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

hermasa.com