

Thon

Division des machines
pour la conserve de thon

Atún

División de maquinaria
para la conserva de atún

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

Les meilleures machines vont plus loin <i>Las mejores máquinas llegan más lejos</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 <i>Equipos específicos para procesado de atún</i>	19



La fonctionnalité d'un couteau suisse

La funcionalidad de una navaja suiza

Derrière une utilisation simple et efficace se cache un travail continu d'innovation des machines et des lignes complètes de transformation du poisson.

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

Les meilleures machines vont plus loin

Las mejores máquinas llegan más lejos

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.

Hermasa es uno de los principales fabricantes de maquinaria para la conserva de todo el planeta, es una de las empresas españolas más internacionales, 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.

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 présentation : 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

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

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

 **Des problèmes qui nous encouragent et nous deent**
Problemas que se convierten en estímulos

 **Des personnes qui pensent**
Personas que piensan

 **Des personnes qui fabriquent**
Personas que fabrican

 **Des clients satisfaits**
Clientes satisfechos



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.



INDEXADOR_HERMASA.asm

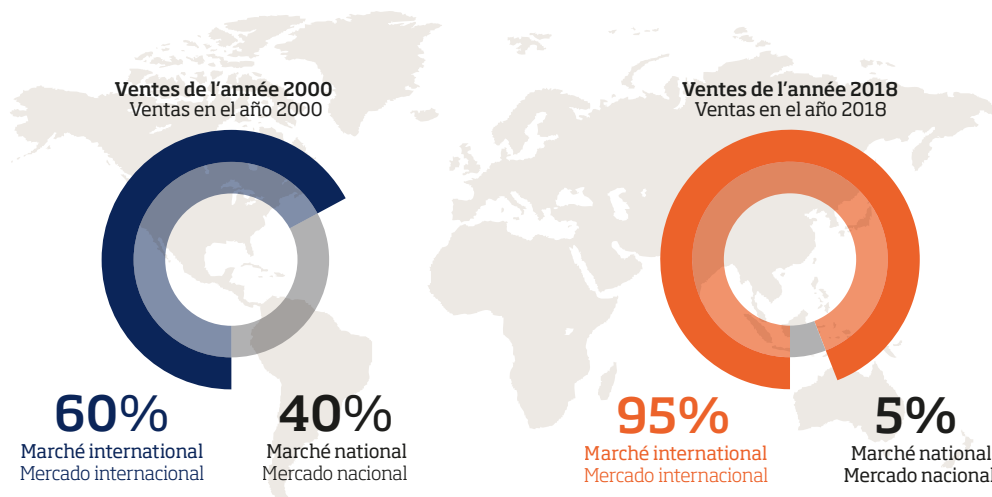
- Referencia
- 002.asm.1
- 040.asm.1
- 078(V4).asm.1
- 00001538-CONJUNTO_REENVIO_EJE_CUCHILLA_INDEXADOR.asm.1
- 090(V4).asm.1
- 017(carcasa V4).pzm.1
- 018(V4).pzm.1
- carcasa M5.par.1
- carcasa principal M6x25.par.1
- carcasa principal M10.par.1
- carcasa principal M10x65.par.1
- carcasa principal M85 CODO 90 1.8 6.par.1
- 000004015-PASADOR_CILINDRICO_12x55.par.1
- 000004016-CORDON_TORICO_TAPA_PRINCIPAL.par.1
- rodillo toco Ø2.5x750mm.par.1
- roscas 3-4 (roscas ext) par.2
- roscas Teflon roscas 3-4 par.2
- roscas Teflon roscas 3-4 par.1
- roscas 3-4 (roscas ext) par.1
- roscas 2087.par.1
- roscas_1
- roscas_2
- roscas_3

no se ha asociado ninguna pieza de nivel superior.



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 65 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 des Nations unies. Des entreprises de 65 pays –en les cinq continents, à la périphérie des cinq océans– opèrent chaque jour avec des machines fabriquées par Hermasa dans notre usine de Galice (Espagne), le coin d'Europe où se sont formés les grands conserviers du monde. Nous proposons un service d'ampleur 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 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. ¿Quedarán algún planeta por explorar a nuestro departamento de Ventas?



Hermasa vend ses
équipements dans plus de 65
pays sur les cinq continents

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

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

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

¿Qué es un contrato 'Llave en mano' con 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 mais également ce qu'ils vont nécessiter dans le futur;

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



Thon

Division des machines
pour la conserve de thon

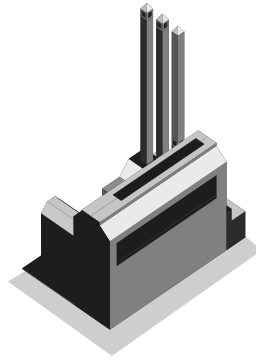
Atún

División de maquinaria
para la conserva de atún



Une usine personnalisée, un service intégral.

Factoría personalizada. Servicio integral



- 1**
Conserverie active:
 - Rénovation du bâtiment
 - Nouvelle construction

Conservera en activo:
 - Reforma de la nave
 - Obra nueva
- 2**
Ingénierie
 - Ingeniería
- 3**
Développement du projet:
 - Conception des machines
 - Services généraux (architecture, génie civil, approvisionnements, etc.)

Desarrollo del proyecto:
 - Diseño de maquinaria
 - Servicios generales (arquitectura, obra civil, suministro, etc.)
- 4**
Mise en service de la nouvelle conserverie
 - Formation du personnel

Puesta en marcha de la nueva conservera
 - Formación del personal
- 5**
Rentabilité
 - Rentabilidad

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 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 structurels, 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.

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.

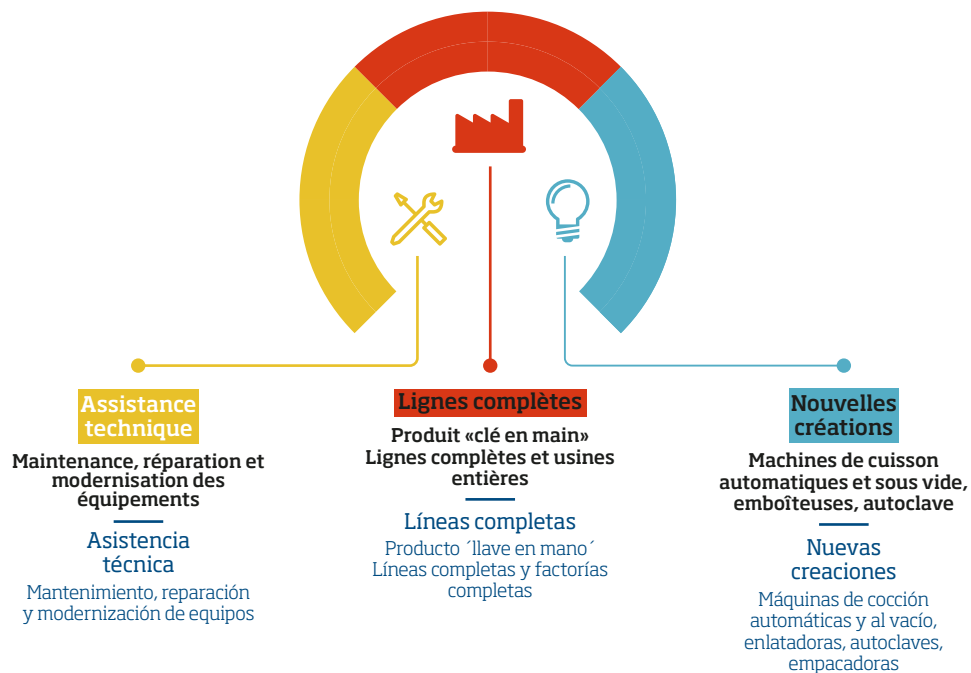
Con una dirección de obra muy especializada, Hermasa inicia los proyectos desde los trabajos de acondicionamiento de terrenos, obras estructurales, cerramientos de la edificación y acondicionamiento interno completo hasta llegar a los servicios generales propios de una conservera -agua, vapor, aire,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

A large school of tuna swimming in clear blue water. The fish are silvery with a dark dorsal fin and are swimming in various directions. The water is a deep, clear blue, and the lighting is bright, suggesting a shallow depth. The fish are the central focus of the image, with many others visible in the background and foreground.

Équipements spécifiques pour le traitement du thon

Equipos específicos para procesado de atún

—
**Système Density Control
qui ajuste le poids du
produit dans chaque
boîte**

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

Tunipack DC®



L'emballeuse de thon la plus rapide et la plus appréciée au monde accroît son prestige grâce au système DC qui ajuste le poids du produit dans chaque boîte, en automatisant et en perfectionnant le processus.

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.



Le bon est toujours perfectible

Lo bueno se puede mejorar

Il semblait impossible d'améliorer les performances de la légendaire Tunipack®, l'empaqueteuse automatique de thon qui a révolutionné la production de conserves à grande échelle dans le monde il y a vingt ans. Hermasa, qui a passé un demi-siècle à investir dans l'innovation et à ouvrir la voie au marché, présente le Tunipack® Density Control. Il s'agit d'un nouveau bond technologique de la marque espagnole, qui a réussi à automatiser et à standardiser le placement du thon dans la boîte et à établir la quantité optimale de produit sans compter sur l'habileté humaine ou l'erreur.

Le DC est le chef-d'œuvre de la mythique saga Tunipack®, qui a révolutionné le secteur de la production thonière à grande échelle il y a deux décennies

Le système Density Control, qui permet d'automatiser les processus qui dépendent de la compétence ou de l'erreur de l'opérateur lors de la mise en place du produit, s'ajoute à tous les avantages que Tunipack® a mis en œuvre après des années d'expérience dans les conserveries sur les cinq continents.

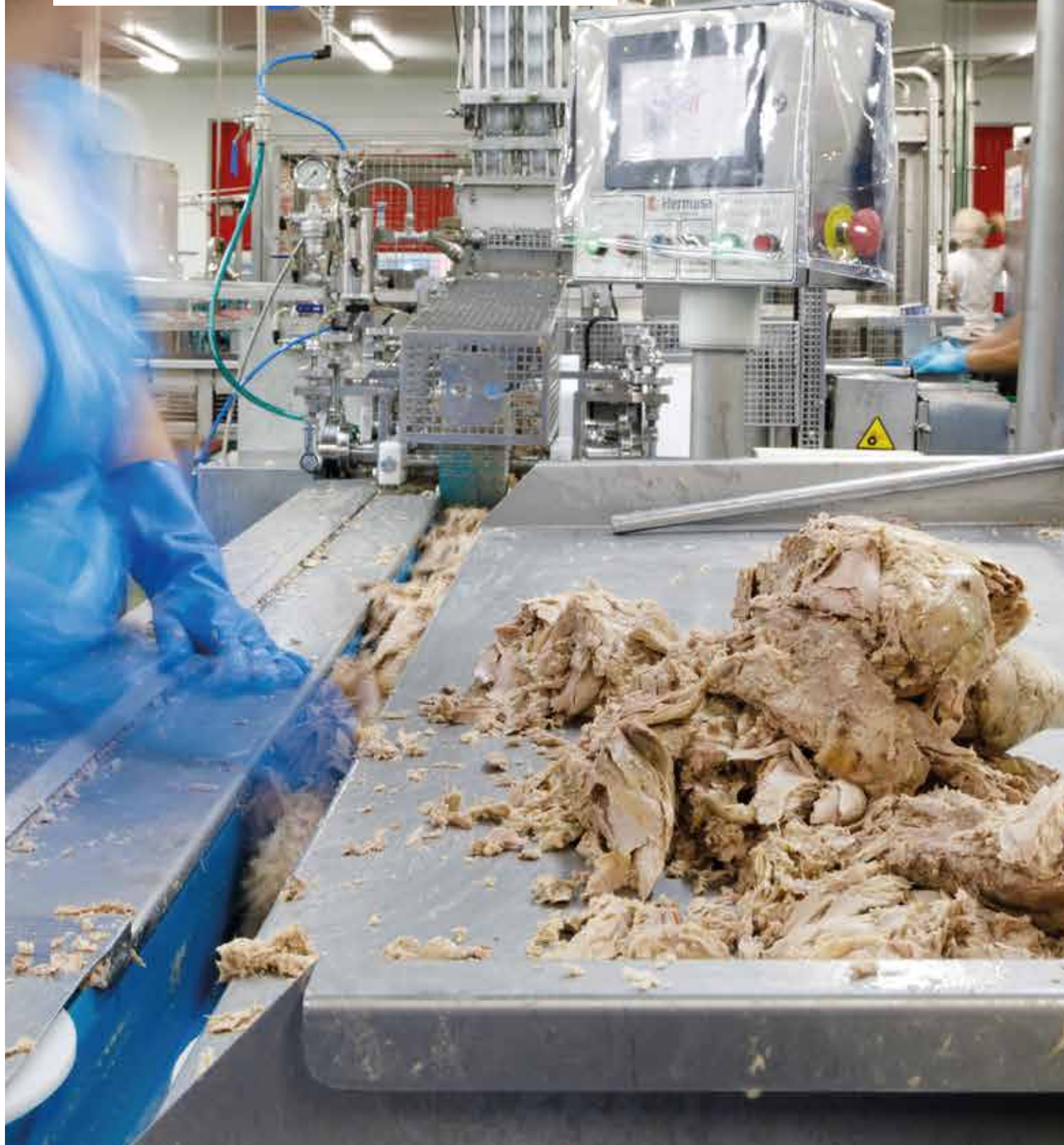
Parecía un reto imposible mejorar las prestaciones de la legendaria Tunipack®, la empacadora de atún que revolucionó la producción de conservas a gran escala en todo el mundo hace dos décadas. Hermasa, que lleva medio siglo invirtiendo en Innovación y marcando el camino al mercado, presenta la Tunipack® 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.

Un demi-siècle d'expérience dans la technologie pour la conservation du thon, concentré en 500 DC. C'est un succès de notre département 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



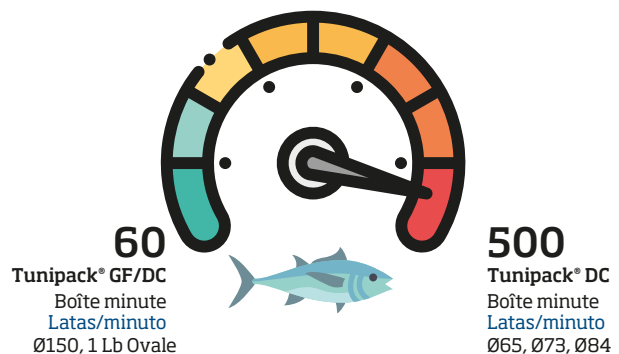
Caractéristiques techniques

Características técnicas

- ▶ Vitesse de production élevée dans les différentes gammes. Précision du poids élevé et constant dans tous les modèles (300, 500, GF), à travers le système de contrôle de la densité (système DC).
- ▶ Grande qualité de coupe et présentation du produit final.
- ▶ Haute performance, indépendamment de la façon dont le poisson est placé sur la machine et de la compétence des opérateurs qui y travaillent.
- ▶ Faibles coûts de maintenance.
- ▶ Grande polyvalence. Remplissage des ajustements de poids par programme, sans besoin de changement de format. Admission de différentes hauteurs de boîtes sans modification de format.
- ▶ L'installation électrique et pneumatique dans des tuyaux en acier inoxydable.
- ▶ Possibilité de connexion à distance via Internet.
- ▶ Machine entièrement construite en acier inoxydable et fournie avec certificat de conformité CE.
- ▶ 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.



300
Tunipack® DC
Boîte minute
Latas/minuto
Ø65, Ø73, Ø84, Ø100,
Rectangulaire ¼ Club, ¼ Ovale, ½ Ovale



Contrôle du poids et de la vitesse, avec un 'clic'

Control de peso y velocidad, con un 'clic'

L'automatisation d'un processus garantit une qualité standard constante en suivant les paramètres déterminés par l'opérateur. L'écran tactile du Tunipack® DC contrôle le réglage électronique de la vitesse de traitement, le poids de l'emballage de chaque boîte et la densité finale du produit.

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.

Accuaracy

Exactitud

Le système Density Control régule automatiquement la quantité de thon qui alimente la machine, améliore le poids du remplissage dans chaque boîte, optimise les performances de l'équipement et, en fin de compte, améliore la qualité du produit.

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.



Cuiseur de thon à vapeur Tunivac®

Cocedor de atún al vacío Tunivac®

Le type de cuisson et la machine utilisée sont des facteurs clés pour améliorer la qualité du produit et réduire son coût final. Afin de minimiser les pertes pendant le processus, plusieurs variables doivent être considérées, telles que la réduction de l'oxydation, le dessèchement de la peau et le contrôle de l'humidité pendant le processus de cuisson, ce qui permettra une économie substantielle.

Le cuiseur de thon sous vide Tunivac® fait la différence. Son système de conception et de contrôle avancé pour les variables et les points critiques permet une flexibilité et une optimisation du traitement pour différentes espèces et tailles de poissons.

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.



Système de cuisson flexible

Grâce à une opération simple, les modes de fonctionnement sélectionnables permettent une combinaison efficace des paramètres de vide, des températures de la chambre, de la température de la épine et de l'humidité.

Tunivac® élimine l'oxygène existant dans la chambre, réduisant de manière significative l'oxydation du poisson. Un vide basé sur l'effet Venturi crée une dépression efficace dans la chambre de traitement.

Pendant la cuisson, le niveau d'humidité dans la chambre peut être contrôlé automatiquement de manière efficace grâce aux pulvérisateurs installés et répartis de manière appropriée dans toute la chambre.

Gestion facile des processus thermiques pré-établis par la création de recettes et des possibilités de stockage presque illimitées. Possibilité de cuisson par heure avec rampes programmées de température, pression et humidité. Tous les paramètres du processus sont surveillés et stockés dans un format inviolable.

Système de vide et double refroidissement

Le refroidissement est produit par l'absorption de chaleur à travers le système de vide. Le PLC (utilisant l'algorithme de contrôle) permet de régler et de contrôler l'humidité du poisson pendant cette phase, en optimisant le résultat en fonction des besoins du produit.

Un éjecteur installé sur le dessus de la machine sert de pompe à vide utilisant de la vapeur comme fluide moteur.

Une combinaison parfaite vide/pulvérisation dans la chambre de traitement pilotée par les systèmes de contrôle installés dans le Tunivac® permettra un résultat parfait.

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.



Emballeuse verticale V-Filler®

Empacadora vertical V-Filler®

Machine d'emballage volumétrique qui peut être utilisée avec différents produits (thon, légumes, etc.), avec des vitesses pouvant atteindre jusqu'à 200 boîtes par minute en fonction des dimensions du format et du produit à emballer.

Fabriquée en acier inoxydable AISI-304. Elle est livrée avec un certificat CE.

Caractéristiques:

- Transporteur de réception du produit pour l'alimentation de la machine.
- 4 transporteurs verticaux actionnés par un servomoteur avec un mouvement intermittent et synchronisé avec chaque emballage.
- Buse en plastique qui forme le produit pour l'introduire dans l'emballage.
- Lame de découpe de portions spécialement conçue.
- Étoile de positionnement des emballages, avec un mouvement intermittent.
- Transporteur de sortie des emballages remplis.
- Système de sécurité avec des portes à charnières et des détecteurs qui arrêtent la machine en cas d'ouverture.
- Machine dotée de détecteurs de contrôle des emballages et capteur de produit.
- Système de nettoyage facile de la machine.

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.



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.



Fish Block Maker®

Conçue pour la formation de blocs de poissons 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 (suivant les limitations administratives) et un processus de décongélation plus homogène.
Fabriquée en acier inoxydable AISI-304.
Fournie avec 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 di-érents types de blocs, en fonction des spécifications du client.

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



Bassine 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 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.



Système de nettoyage

Sistema de limpieza

Pour le nettoyage du produit une fois cuit, élimination de la peau, des arêtes et des parties foncées du poisson, pour la postérieure alimentation du produit aux machines empaqueteuses de thon.

Description:

Le nombre d'opérateurs par système s'établit suivant la production requise, s'agissant d'un système modulaire qu'on peut agrandir selon les besoins.

Pourvu de tables individuelles ou table longue, avec chaises ergonomiques (tournantes et réglables en hauteur), repose-pieds et recueil des déchets dans chaque poste de travail.

Fabriquée avec des convoyeurs cardaniques en circuit fermé et sans retour, donnant lieu à un système ouvert et facile à nettoyer.

Comme option, peut également incorporer un système de contrôle de production individuel pour contrôler:

- Temps de travail de l'opérateur.
- Rendement.
- Déchet engendré.

Fabriquée en acier inoxydable AISI-304.

Fourni avec certificat CE.

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 empaquetadoras 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.



Équipement pour l'ajout d'huiles ou de sauce
Equipo para adición de aceites o salsas



Laveuse de boîtes avec récupération d'huile
Lavadora de latas con recuperación de aceite



Palettiseur de chariots d'autoclave
Paletizador de carros de autoclave



Autoclave



Dépalettiseur de chariots d'autoclave
Despaletizador/desencestador
de carros de autoclave

Laveuse sécheuse de boîtes/sécheuse
de boîtes
Lavadora secadora de latas/secadora de latas



Étuyeuse/fardeleuse
Estuchadora/Enfajadora



Dépalettiseur de boîtes vides
Despaletizador de envases vacíos



Marmite pour l'élaboration des sauces
Paila de elaboración de salsas



Laveuse de grilles et bascules
Lavadora de cestos





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