

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>	<b>7</b>
Nous vivons de l'innovation, des inventions <i>Vivimos de la innovación, de inventar</i>	<b>8</b>
Voici comment naît une machine pour la conserve <i>Así se inventa una máquina para la conserva</i>	<b>10</b>
Une stratégie centralisée avec un service globalisé <i>Una estrategia centralizada con un servicio globalizado</i>	<b>12</b>
Qu'est-ce qu'un contrat « clé en main » de Hermasa? <i>¿Qué es un contrato 'Llave en mano' con Hermasa?</i>	<b>14</b>
Produits <i>Productos</i>	<b>18</b>
Équipements spécifiques pour le traitement du thon <i>Equipos específicos para el procesado de atún</i>	<b>20</b>
Équipements spécifiques pour le traitement des sardines <i>Equipos específicos para el procesado de sardina</i>	<b>32</b>
Équipement commun <i>Equipos comunes</i>	<b>40</b>



## 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

**H**ermasa 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-cinq 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.

### Vision et valeurs

Constituer une référence au niveau mondial en matière de développement de solutions technologiques qui se démarquent, pour soutenir la création de valeur dans la conserverie de poisson et le produit final, pour ce soit une fierté pour les employés, les clients et les collaborateurs de travailler avec la société.

#### • Innovation

Nous sommes attentifs, nous sommes dynamiques, nous apportons des idées et des solutions qui nous permettent de nous démarquer.

#### • Honnêteté

Nous sommes des modèles de comportement, nous restons sincères et courageux.

#### • Excellence

Nous cherchons à être les meilleurs.

#### • Engagement

Nous tenons nos engagements, et nous sommes conscients de l'importance de notre tâche.

**H**ermasa 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.

### Visión y valores

Ser referente a nivel mundial en el desarrollo de soluciones tecnológicas diferenciadoras, impulsando la creación de valor en la conserva de pescado como producto final, buscando que trabajadores, clientes y colaboradores se sientan orgullosos.

#### • Innovación

Estamos atentos, vamos por delante, aportando ideas y soluciones que nos diferencian.

#### • Honestidad

Somos modelos de comportamiento, siendo sinceros y valientes.

#### • Excelencia

Buscamos ser mejores.

#### • Compromiso

Cumplimos lo prometido, siendo conscientes de la importancia de lo que hacemos.

# 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 plus 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

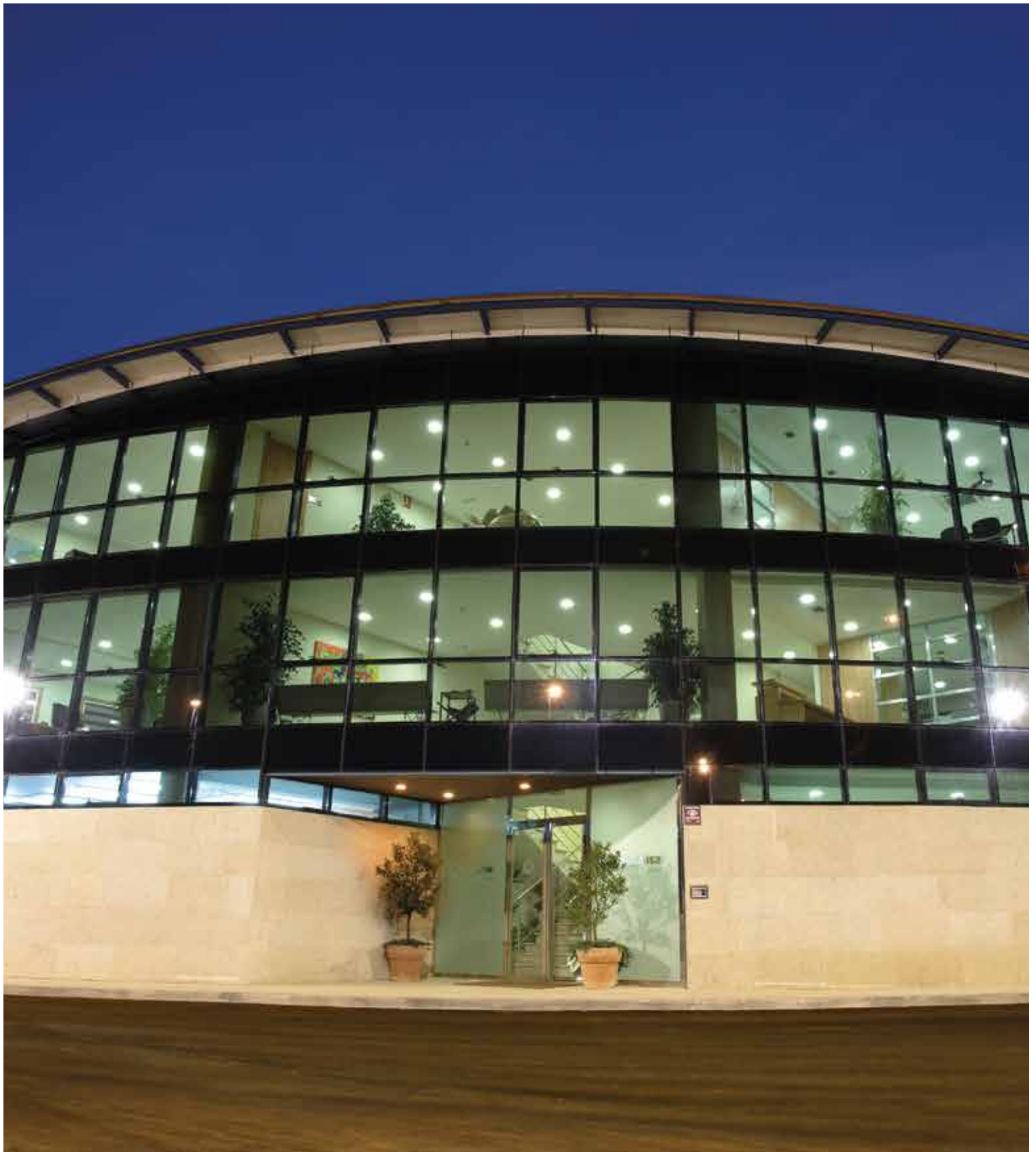
Ce niveau de connaissance est indispensable pour pouvoir disposer sur le marché de plus de 50 brevets de premier rang. Cette technologie permet de réduire sans cesse les coûts de production grâce à l'utilisation d'automatismes toujours plus efficaces et faciles à utiliser.

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 más 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

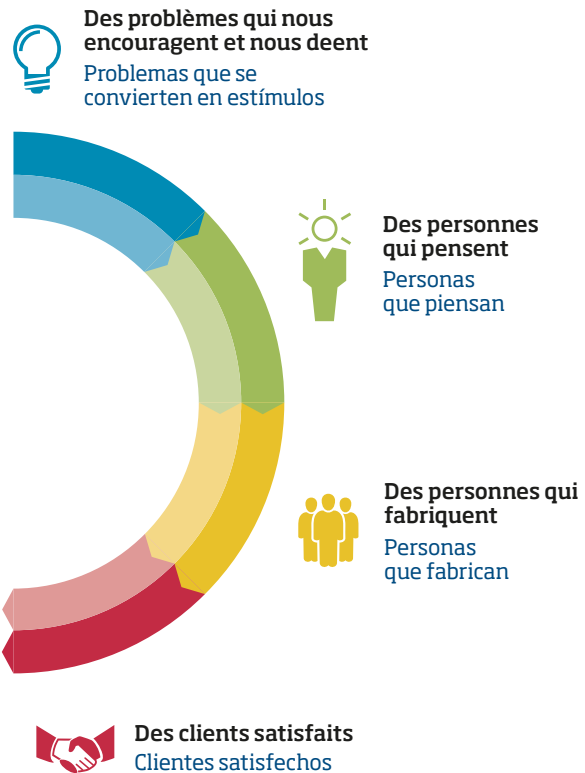
## Así se inventa una máquina para la conserva

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



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.



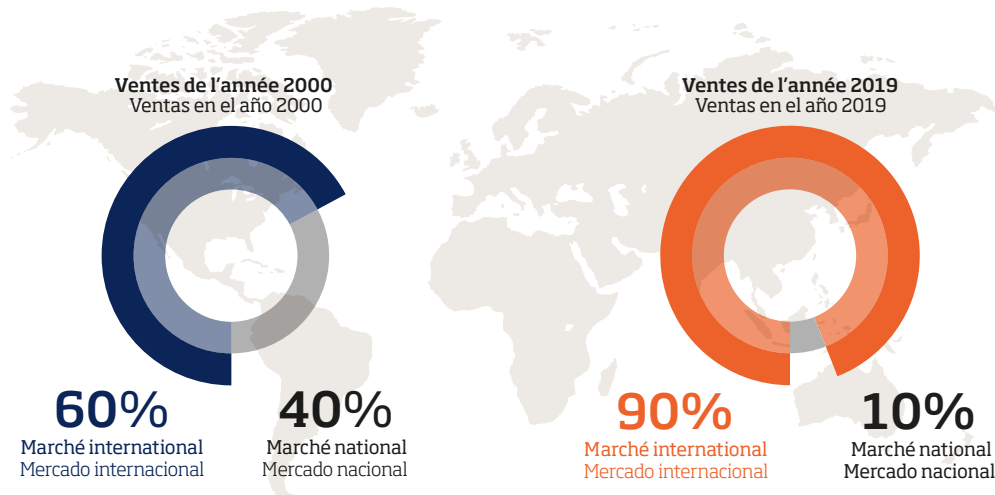
Implantation des équipements dans les usines des clients, vérification de la qualité, maintenance et supervision.

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



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

Vous définissez l'installation dont vous avez besoin, et nous vous livrons une usine sur mesure

## Qu'est-ce qu'un contrat « clé en main » de Hermasa?

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

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

Il s'agit d'un service intégral d'ingénierie de la conserverie, unique au monde, spécialisé dans tout ce qui touche au secteur de la conserve de thon et de sardine, de la conception d'usines complètes jusqu'à l'étude intégrale pour augmenter l'efficacité de la production, et maximiser la rentabilité de l'investissement, en facilitant l'intégration des principales technologies 4.0 au processus de production des conserves. C'est ainsi que Hermasa a pour objectif d'offrir une procédure, une rentabilité et un rendement, et pas seulement une installation sur une ligne de fabrication.

C'est le fruit de l'expérience. Depuis des décennies, nous associons notre croissance à la consolidation des grandes marques de conserves ; nous faisons partie intégrante de chacune de leurs usines qui, d'une certaine manière, nous permettent de confirmer la validité de nos prototypes. Nous réunissons ainsi des connaissances extrêmement approfondies concernant la réalité de la production de nos clients. Nous connaissons leurs besoins actuels mais également ce qui va leur être indispensable dans le futur, et c'est notre travail. Le service « clé en main » est le résultat de cette expérience. Vous nous indiquez les installations dont vous avez besoin, les ressources dont vous disposez, la manière dont vous avez planifié votre production pour les années à venir, et nous vous livrons une usine personnalisée en tenant compte de tous les critères possibles : espace, nombre d'opérateurs, type de produits, capacité de production, niveaux d'automatisation de tous les processus pour économiser sur les coûts, ergonomie, sécurité, etc.

Et nous vous accompagnons évidemment pendant toute la durée de vie des installations, avec le service de

Es un servicio integral de Ingeniería de la Conserva único en el mundo, especializado en todo lo relacionado con el sector conservero de atún y sardina, desde el diseño de fábricas completas hasta el estudio integral para aumentar la eficiencia productiva y maximizar la rentabilidad de la inversión, poniendo en valor la integración de las principales tecnologías 4.0 dentro del proceso productivo conservero. De este modo, Hermasa busca ofrecer proceso, rentabilidad y rendimiento, no solo la instalación de una línea de fabricación.

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, seguridad, etc.

Y, por supuesto, le acompañamos durante el resto de su vida con el servicio de mantenimiento y modernización de los equipos.

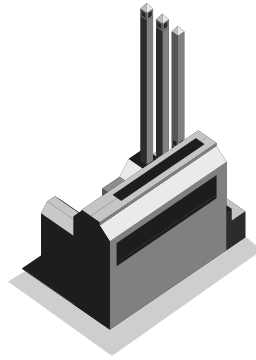






# Une usine personnalisée, un service intégral

*Factoría personalizada. Servicio integral*



- |   |   |  |   |   |
|---|---|--|---|---|
| <b>1</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Usines en active</li><li>• Nouveaux investissements</li></ul> <hr/> <ul style="list-style-type: none"><li>• Conserveras en activo</li><li>• Nuevas inversiones</li></ul> | <b>2</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Ingénierie</li><li>• Conception de machines</li></ul> <hr/> <ul style="list-style-type: none"><li>• Ingeniería</li><li>• Diseño de equipos</li></ul> | <b>3</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Développement de projets</li><li>• Fabrication</li><li>• Services de connectivité</li></ul> <hr/> <ul style="list-style-type: none"><li>• Desarrollo del proyecto</li><li>• Fabricación</li><li>• Servicios de conectividad</li></ul> | <b>4</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Mise en service du project</li><li>• Formation du personnel</li><li>• Services de conseil</li></ul> <hr/> <ul style="list-style-type: none"><li>• Puesta en marcha del proyecto</li><li>• Formación del persona</li><li>• Servicios de asesoramiento</li></ul> | <b>5</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Rentabilité</li></ul> <hr/> <ul style="list-style-type: none"><li>• Rentabilidad</li></ul> |
|---|---|--|---|---|

maintenance et de modernisation des équipements.

La capacité de production de Hermasa ne se limite pas uniquement à la conception, la construction et l'installation des machines. À partir de l'expérience obtenue tout au long de ces quatre décennies, nos ingénieurs mettent en application leurs ressources techniques et leurs connaissances pour offrir des solutions intégrales à nos clients dont la satisfaction est notre objectif prioritaire.

Notre direction de projets est très spécialisée, ce qui permet à Hermasa de proposer un service intégral, unique au monde, en ce qui concerne l'installation de l'usine de production, des travaux d'ingénierie relatifs aux services généraux liés à la ligne de production (eau, vapeur, air, électricité) jusqu'à un service de formation intensive couvrant la mise en service efficace et efficace de l'installation de production, la formation pour l'utilisation et l'entretien des machines, la formation aux processus de production des conserves de thon et de sardine, la formation aux normes de sécurité et de qualité alimentaire, etc.

**Il est possible d'élargir le service intégral en ajoutant, à nos lignes de conserves, les technologies de dernière génération les plus avancées, en plaçant l'industrie 4.0 au service de l'industrie de la conserve. Nous sommes en effet reconnus comme étant les principaux promoteurs de ces technologies dans le secteur de la conserve de thon et de sardine.**

Cela nous permet d'offrir à nos clients un service de connectivité, de proximité et de mise à profit des données qui devient un facteur clé de l'optimisation et la maximisation de la rentabilité des lignes de production sur le long terme, indépendamment du lieu d'installation, partout dans le monde.

L'ensemble du projet est ainsi exécuté avec une vision globale de l'usine quant à tous les aspects concernés. À cet effet, les conditions de production sont prises en compte à tout moment, en fonction des besoins de chaque client, et en prenant sans cesse comme objectif la rentabilité de l'usine sur le long terme.

La capacité productive de Hermasa ne se restreint pas uniquement au design, construction et installation 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 proyectos muy especializada, Hermasa puede ofrecer un servicio integral único en el mundo en todo lo referente a la instalación productiva de la fábrica, desde los trabajos de ingeniería relativos a los servicios generales propios de la línea productiva -agua, vapor, aire, suministro eléctrico- hasta un servicio de formación intensivo en todo lo referente a la puesta en marcha eficiente y eficaz de la instalación productiva -formación en operación y mantenimiento de maquinaria, formación en proceso productivo de conserva de atún y sardina, formación en estándares de seguridad y calidad alimentaria, etc.

**El servicio integral puede ser ampliado mediante la integración en nuestras líneas conserveras de las tecnologías de última generación más avanzadas, poniendo la industria 4.0 al servicio de la industria conservera, siendo reconocidos como principales impulsores de dichas tecnologías en el sector de la conserva de atún y sardina.**

Esta apuesta nos permite ofrecer a nuestros clientes un servicio de conectividad, cercanía y aprovechamiento de los datos que se convierte en un factor clave para la optimización y maximización de la rentabilidad de las líneas de producción en el largo plazo, independientemente de su localización en cualquier lugar del mundo.

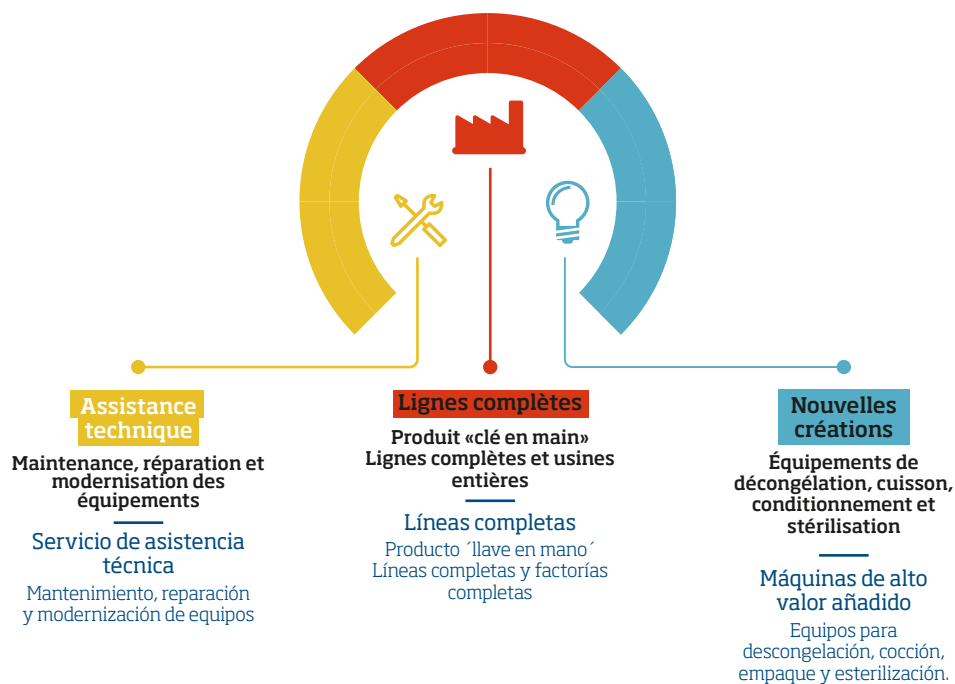
Así, todo el proyecto se ejecuta con una visión global de la fábrica en todos sus aspectos. Para ello, se tiene en cuenta en todo momento las condiciones productivas a la medida que necesita cada cliente, y poniendo en todo momento el foco en la rentabilidad a largo plazo de la fábrica.

# 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 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 thon (avec cuisier à la vapeur avec vide ou sans vide, ou avec cuves de cuisson):**

- Capacité: jusqu'à 500 boîtes/ minute (format Ø65-211, Ø84-307); jusqu'à 70 boîtes/ minute (format Ø150-603).

**Línea de atún (con cocedor a vapor con vacío o sin vacío, o con balsinas):**

- Capacidad: hasta 500 latas/minuto (formato Ø65-211, Ø84-307); hasta 70 latas/minuto (formato Ø150-603).

**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 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 motor.

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.



# 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.



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



Rendement  
Rendimiento



Déchets générés  
Desperdicio  
generado



# Systeme 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.



—  
**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'emballageuse 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.

Pareía 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.

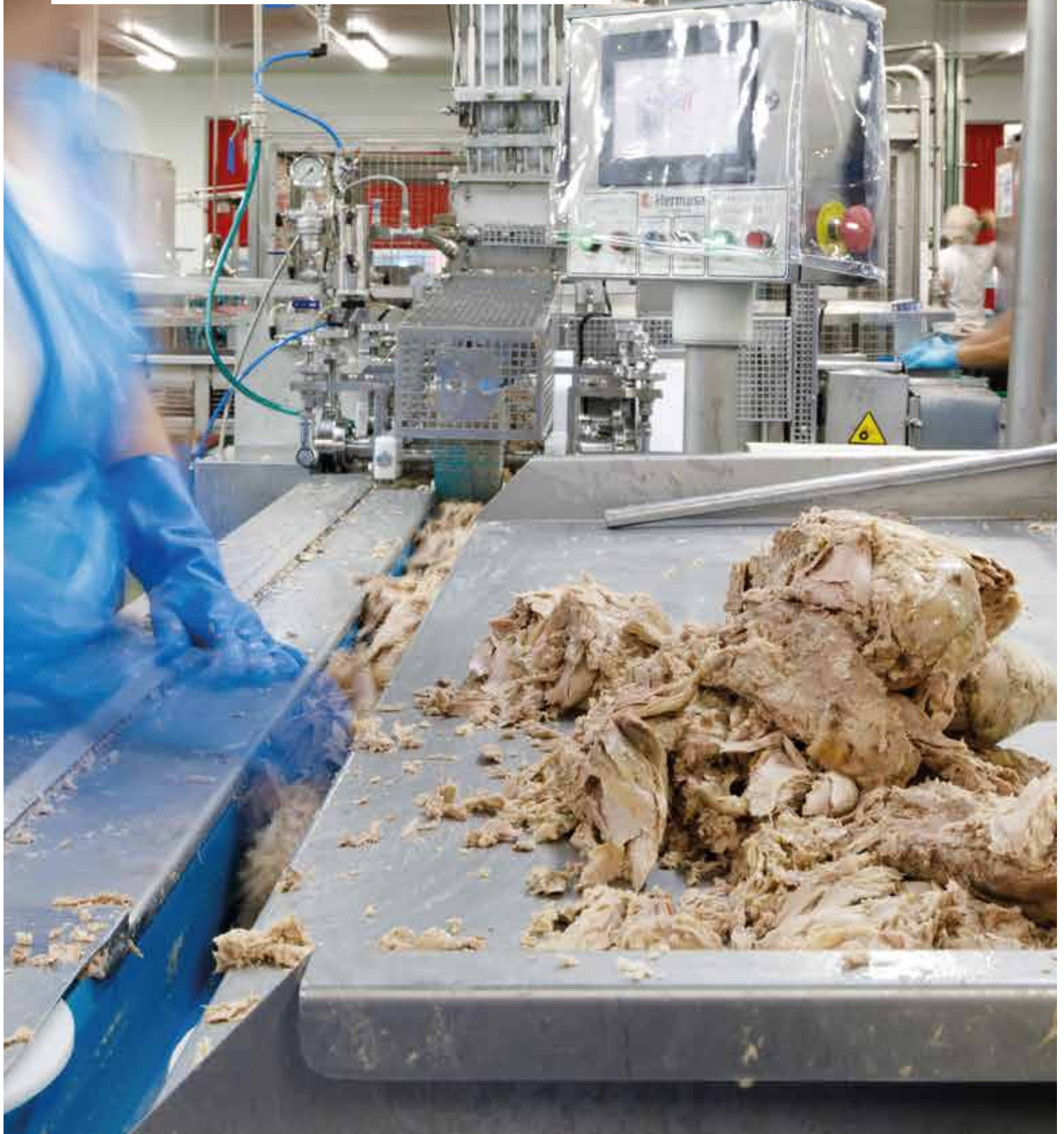


---

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





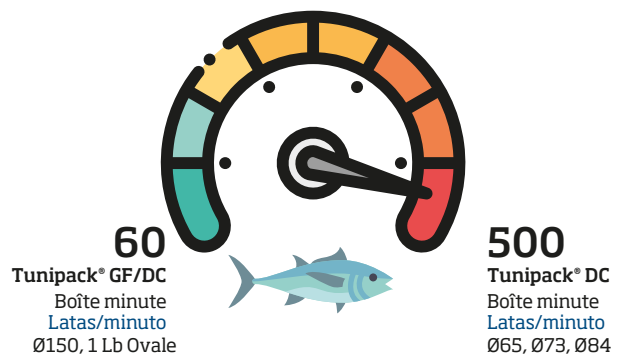
# Caractéristiques techniques

## 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.

## Précision

### 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.



# 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.





## 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 différents types de blocs, en fonction des spécifications du client.

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



# Machine d'emboîtement 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

Efficience 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 situado el pescado 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



800

Pièces/minute en fonction de la taille du poisson  
Piezas/minuto dependiendo del tamaño del pescado



## 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.

Efficiencie 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

Systeme 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 CDA<sup>®</sup> avec chargement et déchargement automatique

## Cocedor de sardinas con carga y descarga automática CDA<sup>®</sup>

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 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 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.



# 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.





# 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 roue ouverte.

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 serpentin 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 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.

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.



# 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 FO.

Peut être équipé d'échangeur thermique et transformer l'autoclave en un équipement hautement efficace 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 FO.

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.



# Dépalettiseur de chariot 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.



# 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 efficace:

- 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 serpentin 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



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

Machine conçue pur 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.





# 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 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 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



Bac d'alimentation du poisson  
Tolva de alimentación de pescado



Scie de coupe  
Sierra de corte



Saumureur par immersion  
Salmuerador continuo



Système de chargement des grilles  
Sistema de emparillado



Système de déchargement des grilles  
Sistema de desemparrillado



Renvenseur de chariots/conteneurs  
Volteador de carros



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



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



Laveuse de caisses  
Lavadora de cajas





## 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.

## 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.





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](http://hermasa.com)