

# nisation progresse

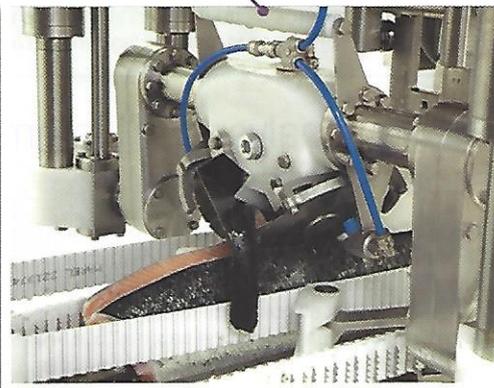
## PARAGE, FILETAGE, FORMAGE : UNE LARGE GAMME DE CAPACITÉS

### Marel : fileteuse évoluée

❖ La MS 2730 est une fileteuse automatique pour saumons ou truites. Elle est maintenant disponible dans une version enrichie d'outils pour le parage automatisé du ventre et du dos. Les utilisateurs d'anciennes versions ont la possibilité d'intégrer cette nouvelle fonction.

« Avec une cadence qui peut atteindre vingt-cinq poissons par minute, cette nouvelle version concilie productivité et qualité », apprécie Stella Björg Kristinsdóttir, responsable communication chez Marel, en Islande.

❖ La machine peut accepter des poissons de 1,5 à 8 kg. Elle offre



deux possibilités à l'utilisateur : enregistrer des programmes spécifiques suivant les calibres ou s'en remettre à la fonction d'ajustement automatique. Pour son chargement, elle est maintenant proposée avec un système d'alimentation qui peut accepter les petits poissons (à partir de 1,5 kg), ce qui est l'autre grande nouveauté.

### Baader : éviscéreuse de saumons

❖ Baader présente une nouvelle génération de machines pour l'éviscération des saumons : la Baader144, qui marque des progrès de flexibilité, hygiène et cadence. « C'est une machine qui peut accepter des poissons sur une plage de poids de 2 à 11 kg, avec des réglages qui se font depuis le tableau de commande sans besoin d'outil », décrit Régina Dedow, responsable communication chez Baader en Allemagne.

❖ Pour éviter les contaminations par les bactéries de l'intestin, les viscères sont séparés puis collectés dans un cyclone. La machine est étudiée pour réduire le temps de nettoyage manuel, avec l'intégration d'une chaîne automatique de lavage et rinçage. Pour le chargement des poissons, le constructeur propose un système automatique qui peut alimenter jusqu'à huit machines. La cadence d'éviscération atteint alors vingt-cinq poissons par minute.



### Marelec : portionneuse à deux pistes

❖ La Portio est une machine conçue pour la découpe des filets en portions à poids constant ou à forme constante. Elle est désormais disponible dans une version à deux pistes, adaptée aux gros ateliers de production.

❖ Avec un fonctionnement indépendant, les deux voies peuvent travailler selon des consignes différentes et par exemple recevoir les filets droits sur

la première piste et filets gauches sur la deuxième piste. « Il y a vingt-trois ans, nous étions un petit constructeur. Nous avons grossi et avons aujourd'hui la volonté de proposer des machines plus évoluées et de plus grosses capacités », déclare Stijn Verdriel, responsable des ventes chez Marelec en Belgique. Comme sur la version à une piste, la machine peut découper des portions de 55 à 150 g avec une précision de  $\pm 1,5$  g.



### Nienstedt : petite formeuse

❖ La gamme des machines de formage de Nienstedt s'enrichit d'un modèle adapté aux petits ateliers de production : le Food Shaper FS 3520 F, d'une capacité de 80 produits par minute.

❖ Comme les grandes versions, ce petit modèle avec un chargement manuel permet de former, à partir de blocs de poissons congelés, des produits en trois dimensions qui peuvent prendre des formes ludiques (poisson, coquillage, étoile de mer...) ou anatomiques (filet, pavé, darne...). Avec une conception mise au point pour facilement changer de moules, l'équipement est livré avec les empreintes choisies par l'utilisateur.

