

matière et mécanisation

PARAGE, PELAGE, PORTIONNAGE : TOUJOURS PLUS DE PERFORMANCE

Baader automatise le parage des ventres

//La Baader 581 réalise le parage automatique de la partie ventrale du saumon, à une cadence de 25 poissons par minute. Tout commence par la mesure des dimensions du corps par une cellule photoélectrique. La Baader 581 est flexible : elle peut s'adapter à des animaux de 2 à 7 kg grâce à sa technologie à servomoteurs. Par simple paramétrage, l'utilisateur peut choisir de réaliser un parage complet ou d'enlever seulement la



nageoire pelvienne. La Baader 581 possède une commande à écran tactile depuis laquelle l'utilisateur peut régler l'ensemble des paramètres.

//L'actualité de Baader, c'est aussi le lancement de la Baader 59 : une

peleuse qui pèle le poisson sur toute sa surface, y compris au niveau de la queue. Cette machine est compatible avec toutes les espèces, même celles avec une peau souple. Le but est d'augmenter le rendement.

Nock refroidit avant de peler

//La peleuse Freeze Drum Skinner comporte un tambour refroidissant, qui abaisse la température de surface du poisson à -18 °C avant l'élimination de la peau. Ce refroidissement permet de décoller la peau sans prélever de chair, ou en prélevant le moins possible. Selon le constructeur, le rendement augmente de 2 à 5 % par rapport à une peleuse classique. La réfrigération est assurée par un condensateur à air ou à eau. La machine utilise des jets d'eau qui font que le poisson adhère immédiatement au tambour. L'opérateur a la possibilité de régler l'épaisseur du pelage, y compris pendant le fonctionnement. La Freeze Drum Skinner est réservée aux poissons avec une peau souple. Selon le constructeur, elle donne de très bons résultats dans le cas de poissons décongelés.



Marelec portionne les filets

//La gamme Portio regroupe des machines pour la découpe en portions des filets de poisson

ou encore de volaille. À travers la 1DA, elle est désormais déclinée dans une version comportant trois zones distinctes : zone d'alimentation, zone de portionnement et enfin zone de tri. L'ensemble est conçu pour réaliser une découpe soit à poids constant, soit à dimension constante, soit à forme constante. Pour ce qui concerne la zone de portionnement, la 1DA utilise un couteau porté par un cadre pouvant s'incliner pour ajuster l'angle de coupe. Le tri, dont dépend l'aiguillage des portions à la sortie la machine, est réalisé grâce à des calibreurs. La 1DA possède deux voies, ce qui augmente le débit en réduisant l'empreinte au sol. Elles fonctionnent de manière indépendante. À elles deux, elles peuvent portionner jusqu'à 1 400 kg/h de poisson, dans le cas de portions de 150 g et plus.



Luciano Cocci pèse et emballe les moules

//Une unité compacte et modulaire destinée au broissage puis au pesage associatif, et ensuite à la mise en sac des moules :

c'est ce qu'offre le constructeur italien Luciano Cocci. Comme celui-ci l'explique, le principal défi concernant le développement de cette ligne était de sélectionner des composants résistants à l'eau de mer. Parmi les matériaux employés, on trouve de l'acier inoxydable et du plastique. Moyennant un encombrement de 430 cm de long, 120 cm de large et 320 cm de haut, la peseuse multitête CL10TC est capable de conditionner 25 à 35 unités de vente par minute. Luciano Cocci propose des équipements de traitement et de conditionnement pour tous les coquillages.

