



**300 boîtes par minute.
Rentabilité, et efficacité maximale**

**300 latas por minuto.
Productividad con la mayor eficiencia**

Flash-Pack®

Empaqueuse automatique (sardines, chinchards,
maquereaux) multi-usage

Empacadora automática (sardina, jurel, caballa)
de máxima versatilidad

Caractéristiques techniques

Características técnicas

- Dimensions: 8,97 m x 2,73 m x 1,38 m.
Emprise au sol 24 m².
- Acier inoxydable AISI-304.
- Puissance: 6CV/HP.
- Solidité, installation rapide et entretien réduit.
- Système électronique de contrôle de la production et vitesse de fonctionnement.
- Système de sécurité pour les risques du travail.
- Nouveau modèle ergonomique.
- Certificat CE.

- Dimensiones: 8,97m x 2,73m x 1.38m.
Ocupa 24 m².
- Acero inoxidable AISI-304.
- Potencia: 6CV/HP.
- Robustez, instalación rápida y mínimo mantenimiento.
- Sistema electrónico de control de la producción y velocidad de trabajo.
- Sistema de seguridad para riesgos laborales.
- Nuevo diseño ergonómico.
- Certificado CE.

300 boîtes par minute avec 22 opérateurs*

Après déchargement du poisson dans les godets de la machine, le poisson passe par les processus consistant à l'étêter, l'équeuter, l'éviscérer et le laver avant la mise en boîte.

En option, la machine peut également réaliser des rondelles.

300 latas por minuto con 22 operarios*

Al descargar el pescado en los cangilones de la máquina, el pescado va pasando por los procesos de descabezado, corte de cola, eviscerado y lavado antes de empacar el producto en latas.

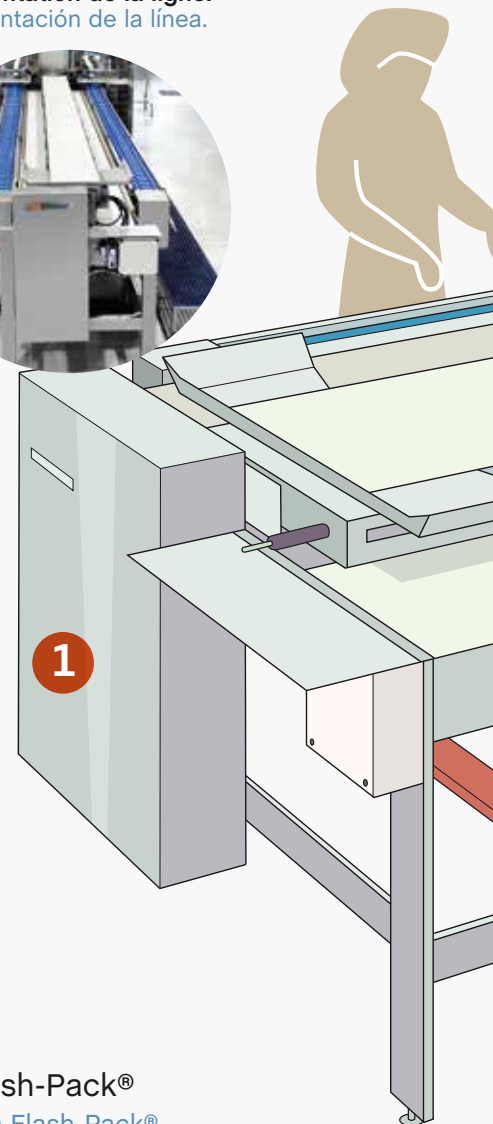
Opcionalmente la máquina puede hacer steaks.



* Peut utiliser jusqu'à 22 opérateurs qui alimentent la ligne à plein rendement.

* Puede dar cabida hasta 22 operarios alimentando la línea a pleno rendimiento.

1. Alimentation de la ligne. Alimentación de la línea.

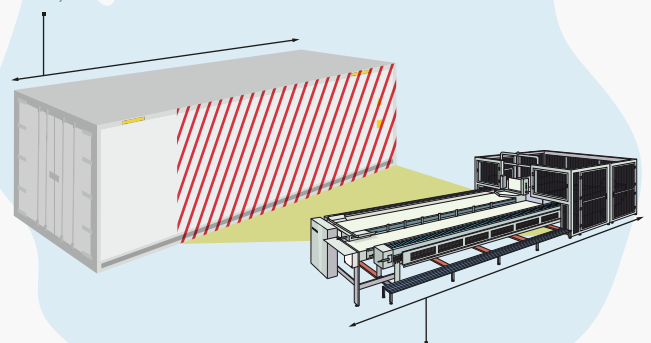


Dimensions Flash-Pack®

Dimensiones de la Flash-Pack®

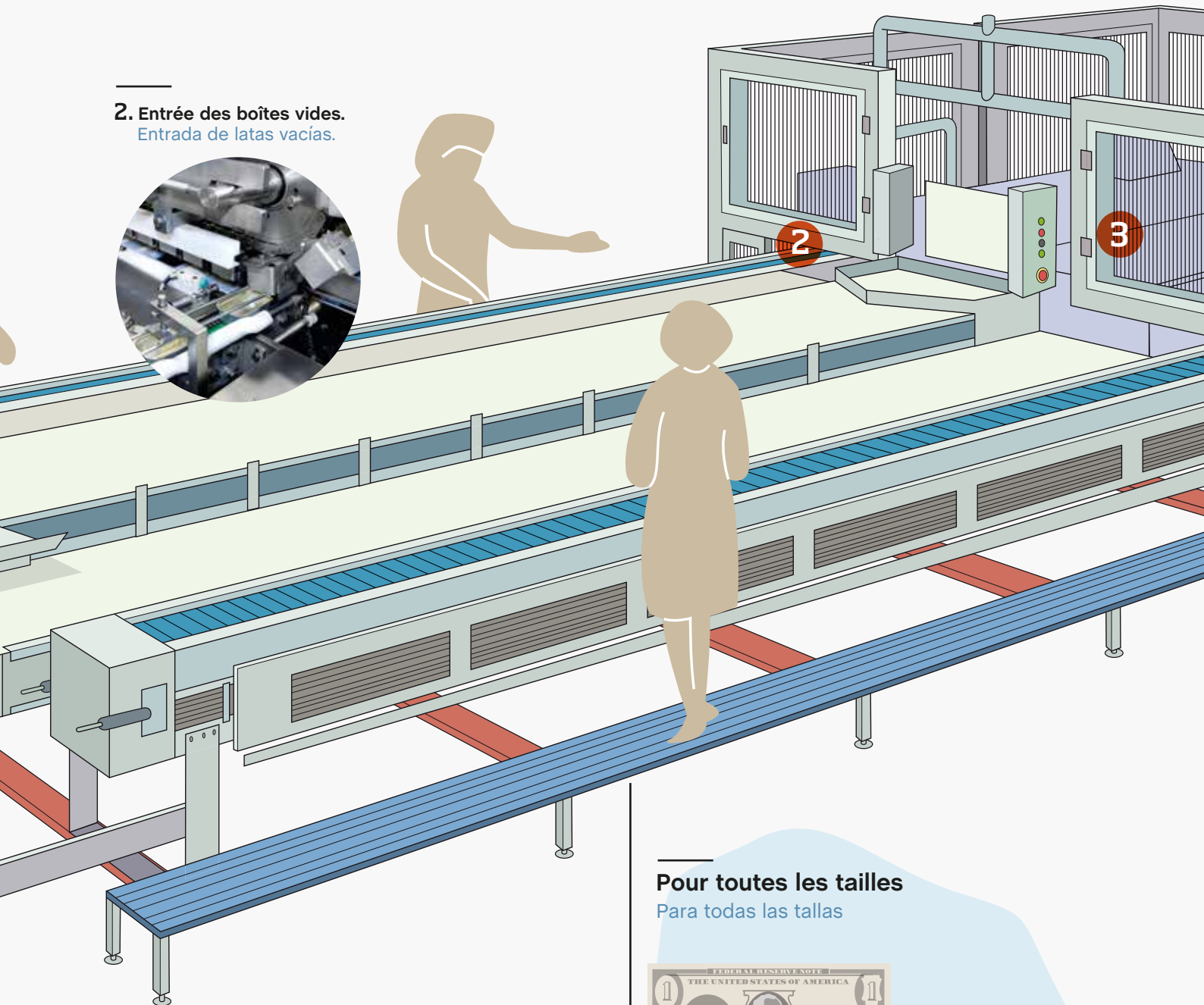
Conteneur de 40 pieds (2 EVP)
12,19 mètres

Contenedor de 40 pies (2 teus)
12,19 metros



Flash-Pack® 8,97 mètres
Flash-Pack® 8,97 metros

2. Entrée des boîtes vides.
Entrada de latas vacías.



Prestations. Conception Hermasa

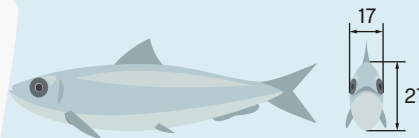
Prestaciones. Diseño Hermasa

- Capacité jusqu'à 300 par minute. Personnel réduit, mais jusqu'à 22 opérateurs en alimentant la ligne à plein rendement.
- Godets spéciaux conçus et brevetés par Hermasa pour conserver une productivité élevée sans défaut. L'opérateur dépose la pièce entière dans le godet, et le processus débute immédiatement.
- Capacidad de hasta 300 por minuto. Necesita poco personal, pero puede dar cabida hasta 22 operarios alimentando la línea a pleno rendimiento.
- Cangilones especiales diseñados y patentados por Hermasa para mantener la alta productividad sin fallos. El operario deposita la pieza entera en el cangilón y desde aquí se inicia todo el proceso.

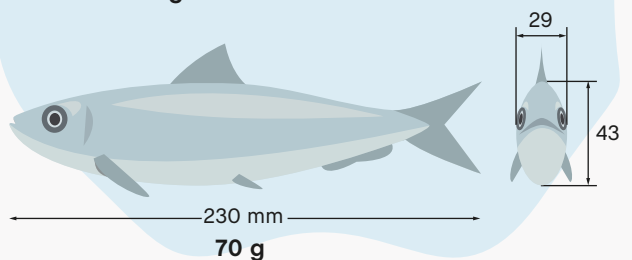
Pour toutes les tailles Para todas las tallas



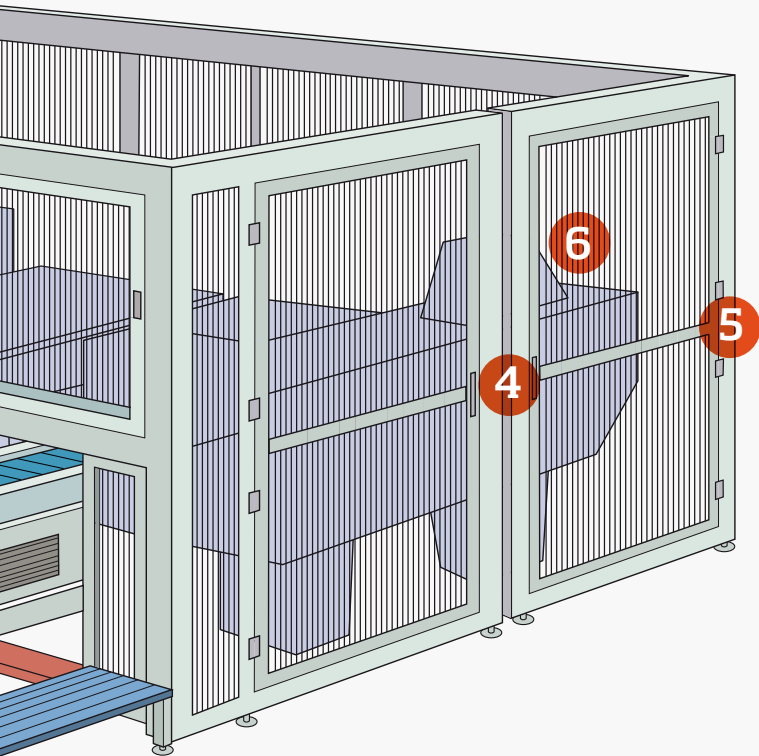
155,9 mm



150 mm
30 g



230 mm
70 g



Plus d'images de la Flash-Pack® sur notre page web.
 Más imágenes de la Flash-Pack® en nuestra web.



Voir la vidéo de la Flash-Pack®.
 Accede al video de la Flash-Pack®.

Multi-usage = économies Versatilidad=ahorro

- Fonctionne avec tout type de boîte : rectangulaire, ovale, ronde.
- Adaptée aux tailles maximum et minimum (voir schema).
- Peut être utilisée de manière spécialisée, uniquement comme empaqueteuse, en alimentant la ligne avec du poisson étêté et éviscéré.
- Peut être équipée d'un système de découpe complémentaire pour réaliser des rondelles.
- Opera con todo tipo de lata: rectangular, oval, redonda.
- Adaptada para trabajar con tallas máximas y mínimas (ver gráfico).
- Puede trabajar de manera especializada, sólo como enlatadora, alimentando la línea con pescado descabezado y eviscerado.
- Puede equiparse un sistema de corte adicional para hacer steaks.

3. Étêter et équeuter. Couper la tête et la queue.

Descabezado. Corte de cabeza y corte de cola.



4. Éviscérer et laver. Éviscérer par aspiration à l'aide de la pompe à vide. Laver à l'eau la cavité abdominale.

Eviscerado y lavado.
 Eviscerado por succión con bomba de vacío. Limpieza con agua de la cavidad abdominal.



5. Mise en boîte. Empaque.



6. Sortie des boîtes. Salida de latas.





Hermasa, une référence à l'international

Hermasa, referencia mundial

Depuis des décennies, Hermasa est la référence mondiale en matière de recherche, de développement et d'innovation pour la construction de machines destinées à l'industrie de la conserve de poisson. Elle est leader en brevets et concepts propres au secteur. La société est présente dans plus de 60 pays sur les cinq continents.

Hermasa es, desde hace décadas, la referencia mundial en materia de I+D+i para la construcción de maquinaria para la industria de las conservas de pescado. Es líder en patentes y diseños propios enfocados al sector. Tiene presencia en más de 60 países de los cinco continentes.



Hermasa, conception et fabrication
de machines pour la conserve

Parque Tecnológico y Logístico de Vigo
Parcela 10.01 Calle C-4
36314 - Vigo (Spain)
Lat: 42,17733 Lng: -8,71131

T +34 986 45 80 05
F +34 986 45 03 51
www.hermasa.com