

شركة هيرماسا، تصميم وتصنيع ماكينات التعليب

# المستقبل للمكينات. ماكيناتنا.

El futuro  
es de las máquinas.  
Nuestras máquinas

Hermasa, diseño y fabricación de maquinaria  
para la conserva



 **Hermasa**  
Canning technology









# الفهرس

## Índice

مهما حدث، نحافظ على الجوهر <i>Pase lo que pase, conservamos la esencia</i>	7
نعيش من الابتكار، من الاختراع <i>Vivimos de la innovación, de inventar</i>	8
هكذا يتم اختراع آلة للتعليب <i>Así se inventa una máquina para la conserva</i>	10
استراتيجية مركزية مع خدمة كونية <i>Una estrategia centralizada con un servicio globalizado</i>	12
ما هو عقد "مفتاح في اليد" مع شركة هيرماسا؟ <i>¿Qué es un contrato 'Llave en mano' con Hermasa?</i>	14
المنتجات <i>Productos</i>	18
معدات خاصة لمعالجة التونة / الماكريل <i>Equipos específicos para el procesado de atún/caballa</i>	20
معدات خاصة لمعالجة السردين <i>Equipos específicos para el procesado de sardina</i>	28
معدات مشتركة <i>Equipos comunes</i>	36





# مهما حدث، نحافظ على الجوهر

## *Pase lo que pase, conservamos la esencia*

بعض الأشياء لا يمكن أن تعود إلى الوراء. يمكن أن يمر وقت طويل، يمكن أن نفقد بعض الذاكرة، ولكن سيكون هناك دائماً شخص ما سيحتفظ بأفضل ذكرياتنا، ويبقيها حديثة مثل اليوم الأول. حتى لو ابتعدنا عن الحضارة، شخص ما سيحتفظ بجوهرنا.

شركة هيرماسا هي واحدة من أهم الشركات المصنعة لآلات التعليب في العالم بأسره، وهي واحدة من أكثر الشركات الإسبانية عالمية، حيث إن منتجاتها وصلت لأكثر من ستين دولة في القارات الخمس. يعرف فريق البحث والتطوير والابتكار الخاص بها أن حضارتنا متغيرة، حيث يمكن أن يحدث أي شيء، ولهذا السبب يصمم آلات قادرة على تصنيع المعلبات التي ستفتح في المستقبل.

شعارنا صحيح: نحافظ على الجوهر في المعلبات التي ستفتح في المستقبل. بشكل ما، كما لو أن معادتنا التكنولوجية كانت قادرة على إيقاف الزمن. يحدث هذا لأننا نضع في المصانع آلات المستقبل.

إن القدرة التكنولوجية لشركة هيرماسا راسخة للغاية لدرجة أن كل السوق يراقبنا وينتظر حلولاً تقنية لتحسين إنتاجية صناعة المعلبات. إن الشركة الرائدة يجب أن تضبط الإيقاع.

شركة هيرماسا. نحن نضبط إيقاع التعليب.

Algunas cosas no tienen vuelta atrás. Puede pasar mucho tiempo, podemos perder algo de memoria, pero siempre habrá alguien que conserve nuestros mejores recuerdos, que los mantenga frescos, como el primer día. Aunque nos alejemos de la civilización, alguien conservará nuestra esencia.

Hermasa 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 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.

## الجودة، في بيانات موضوعية

- شهادة الأيزو 9001 وشهادة الأيزو 14001 لتصميم وتصنيع وتركيب الآلات المخصصة لعمليات إنتاج المعلبات وتحويل المنتجات الغذائية.
- شهادة المعايير الإسبانية 166002 لأنشطة البحث والتطوير والابتكار المتعلقة بالآلات المخصصة لعمليات إنتاج المعلبات وتحويل المنتجات الغذائية.
- شهادة المعايير الإسبانية 166001 لمشاريع البحث والتطوير والابتكار الخاصة بنا التي تضمن الإدارة والتصنيف الصحيحين لأنشطة البحث والتطوير والابتكار للمشروع المحدد.

## *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.

# إننا نعيش من الابتكار، من الاختراع

## *Vivimos de la innovación, de inventar*

في السنوات الأخيرة، تكرر كلمات مثل البحث أو الابتكار لأنها أصبحت عصرية، ويتم استخدامها كمطالبة تسويقية. شركة Hermasa واحدة من تلك الشركات التي لا يمكن تعريفها بدون البحث والإبداع. هناك كلمة نادراً ما يتم استخدامها اليوم ولكن هذه هي رسالة الغلاف لدينا: الاختراع. تعيش شركة Hermasa من ابتكار ماكينات جديدة للصناعة، ماكينات لم يتم أحد إنتاجها حتى الآن والتي نقدمها إلى السوق. يجب القول أن Hermasa كانت أول شركة في القطاع تحصل على شهادة UNE في إدارة البحث والتنمية والابتكار في السنوات الأخيرة، وقد استثمرنا 2.5 مليون يورو في مصنعنا المركزي الكائن مدينة بيجو، حيث لدينا المختبر وقسم البحث والتنمية والابتكار.

كل هذا ممكن بفضل العلامات التجارية العالمية الكبيرة للتعليب التي سمحت لنا بالعمل داخل المصانع كما لو أن شركة هيرماسا كانت قسم الأبحاث الخاص بها

كل هذا ممكن بفضل العلامات التجارية العالمية العظيمة للتعليب التي سمحت لنا بالعمل داخل المصانع كما لو كانت شركة Hermasa هي قسم الأبحاث الخاص بها. هذا المستوى من المعرفة ضروري ليكون من الممكن الحصول على خمسين براءة اختراع عالية المستوى في السوق. وتسمح هذه التقنية بخفض تكاليف الإنتاج باستمرار بفضل استخدام التشغيل الآلي الذي أصبح يتسم بالكفاءة وسهولة الاستخدام.

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*



# هكذا يتم اختراع آلة للتعليب

## Así se inventa una máquina para la conserva

لا يمكننا أن نخترع على أساس النظريات. علينا أن نفعل ذلك في الممارسة اليومية لآلاف العمال ورجال الأعمال في هذا القطاع. إننا، من الناحية العملية، قسم البحوث في صناعة التعليب العالمية.

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.

المسألة ليست معرفة السوق. ذلك أمر سهل. النقطة المهمة هي أنه بفضل الابتكار نتوقع السوق، إننا نخلق ذلك مع براءات الاختراع الخاصة بنا للصناعة

*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*



المساحة المادية.  
نوع وكمية المنتج.  
سرعة الإنتاج.  
ميزانية العميل.  
مستوى الأتمتة المطلوبة.

Espacio físico.  
Tipo y cantidad de producto.  
Velocidad de producción.  
Presupuesto del cliente.  
Nivel de automatización requerida.



يصمم العاملون في البحث والتنمية والابتكار مشاريع مخصصة لكل تحد تقترحه صناعة التعليب.

El personal de I+D+i diseña proyectos personalizados para cada reto propuesto por la industria conservera.



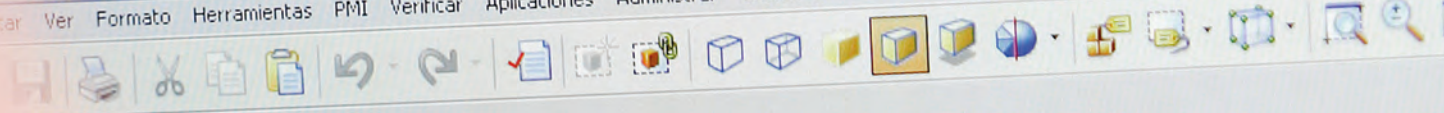
يعيش مهندسو البحث في نفس مصنع Hermasa مع الفريق الذي يطور كل نموذج أولي. إنهم يقومون معاً بفحص المنتج الجديد وتجريب الماكينات

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.



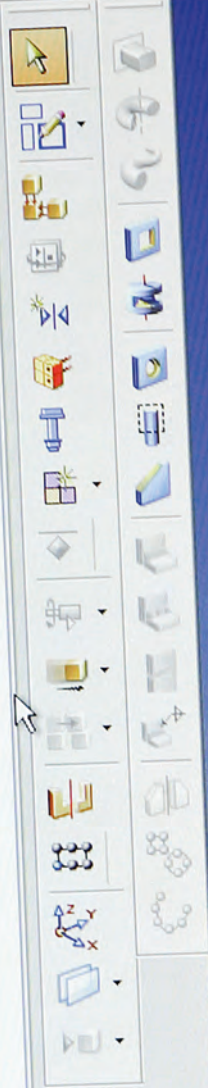
تنفيذ الماكينات في مصانع العميل، فحص الجودة، الصيانة والاشراف.

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



[Ninguno] | predeterminado.ezarate

- 000001538-INDEXADOR\_HERMASA.asm
- de referencia
- 2202.asm:1
- 2240.asm:1
- 2270[V4].asm:1
- 000001538-CONJUNTO\_REENVIO\_EJE\_CUCHILLA\_INDEXADOR.asm:1
- 2250[V4].asm:1
- 2217[carcasa V4].psm:1
- 2218[V4].psm:1
- plana M6.par:1
- agonal M6x25.par:1
- plana M10.par:1
- agonal M10x65.par:1
- GRIS CODD 90 1-8 6.par:1
- 000004015-PASADOR\_CILINDRICO\_12X55.par:1
- 000004016-CORDON\_TORICO\_TAPA\_PRINCIPAL.par:1
- cordón tórico Ø2,5x750mm\_.par:1
- Tapón 3-4 (rosca ext).par:2
- Junta Tellón rosca 3-4.par:1
- Junta Tellón rosca 3-4.par:1
- Tapón 3-4 (rosca ext).par:1
- 36-2287.par:1
- ción\_1
- ción\_2
- ción\_3

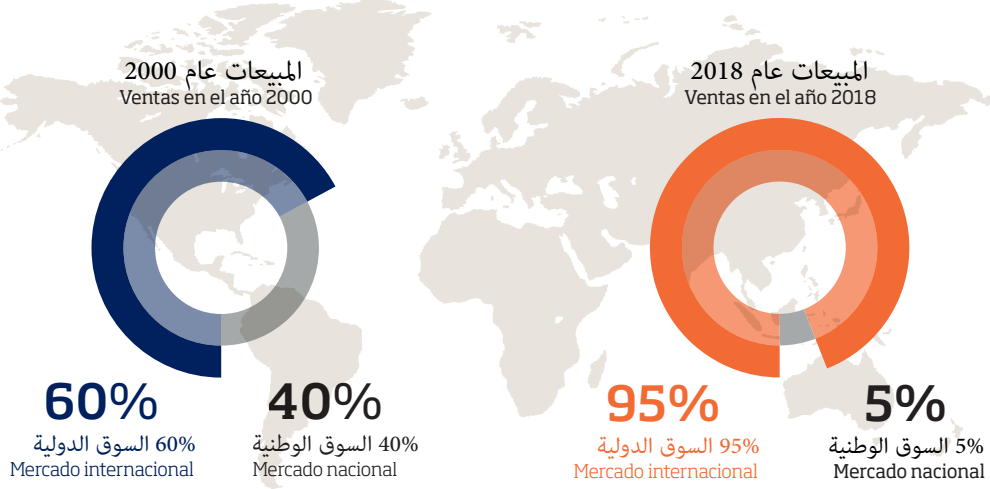


No se ha seleccionado ninguna pieza de nivel superior.



# استراتيجية مركزية وخدمة عالمية

*Una estrategia centralizada con un servicio globalizado*



**S**i 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*

إن كان علينا وضع الأعلام الوطنية لجميع عملائنا، فسيبدو هذا الكتالوج بمثابة جدول أعمال لجمعية الأمم المتحدة. تعمل شركات من 65 دولة - في القارات الخمس، على شواطئ المحيطات الخمس - يومياً باستخدام ماكينات صنعها شركة Hermasa في مصنعنا الكائن في جاليثيا (إسبانيا)، وهي ركن في أوروبا حيث تدرت شركات التعليب العظيمة من جميع أنحاء العالم. إننا نقدم خدمة عالمية - نصل إلى أي مكان من الكوكب بمعداتنا وموظفينا - لكننا نتخذ القرارات بشكل مركزي في مقرنا الرئيسي، حيث تجلس الاستراتيجية على نفس طاولة مهندسينا المبدعين وطاقم التصنيع. هذه هي أفضل طريقة للحفاظ على الجودة المثلى في الخدمة وفي كل منتج يطرح في السوق بعلامتنا التجارية. هل سيكون هناك أي كوكب متبقي لاستكشافه من طرف قسم المبيعات لدينا؟

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?



شركة هيرماسا تباع منتجاتها  
لأكثر من 65 دولة  
في القارات الخمس

كل ما عليك فعله هو إخبارنا بالشركة التي تحتاجها ونحن سنقوم بتسليمك مصنعا مخصصا

## ما هو عقد "مفتاح في اليد" مع شركة هيرماسا؟

إنها خدمة متكاملة لهندسة التعليب فريدة من نوعها في العالم، متخصصة في كل ما يتعلق بقطاع التعليب، من تصميم وبناء مصانع كاملة إلى دراسة بيئة العمل لزيادة كفاءة الإنتاج.

هذا ثمرة التجربة. على مدى عقود، رافقنا نمونا مع تعزيز العلامات التجارية الكبيرة للتعليب، وكنا جزءاً أساسياً في كل مصنع من مصانعها، والتي تمثل في الواقع حقل تجارب لنماذجنا الأولية. وهذا يمنحنا معرفة غير عادية بالواقع الإنتاجي لعملائنا. نعرف ما يريدون ولكن أيضاً ما سيحتاجون إليه في المستقبل؛ هذا هو عملنا. لقد نشأت خدمة "مفتاح في اليد" من تلك التجربة. كل ما عليك فعله هو إخبارنا بالشركة التي تحتاجها والموارد التي تتوفر عليها وكيف خططت إنتاجك للسنوات القادمة ونحن سنقوم بتسليمك مصنعا مخصصا مع مراعاة جميع المعايير الممكنة: المساحة، وعدد العمال، ونوع المنتجات، والقدرة الإنتاجية، ومستويات أمتة جميع العمليات لتوفير التكاليف، وبيئة العمل، وما إلى ذلك. وبالطبع، نحن سزافقك لبقية حياتك مع خدمة صيانة وتحديث المعدات.

لا تقتصر القدرة الإنتاجية لشركة هيرماسا على تصميم وبناء وتركيب الآلات فقط. انطلاقاً من الخبرة المكتسبة على مدار أربعة عقود، فإن مهندسينا يستغلون مواردهم التقنية ومعرفتهم لتقديم حلول متكاملة لعملائنا، الذين يمثل رضاهم هدفنا الأول.

مع إدارة عمل عالية التخصص، تبدأ شركة هيرماسا المشاريع من أعمال تكييف الأرض، والأعمال الإنشائية، وتغطية المبنى والتكييف الداخلي الكامل حتى الوصول إلى الخدمات العامة المتعلقة بمصنع تعليب: المياه، البخار، الهواء، التزود بالكهرباء، التكوين، إلخ. ومعدات التبريد، التنقية، مصنع الدقيق. وتكتمل الخدمة الشاملة ببقية المعدات المساعدة وعناصر العمل الأساسية لطاقتهم عمل مصنع التعليب المستقبلي. ويتم تنفيذ المشروع بأكمله برؤية شمولية للمصنع من جميع جوانبه، مع مراعاة الأداء الذي سيحتاجه وظروف الإنتاج على حسب كل عميل.







مصنع مخصص  
خدمة متكاملة  
Factoría personalizada  
Servicio integral





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

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

*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 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.

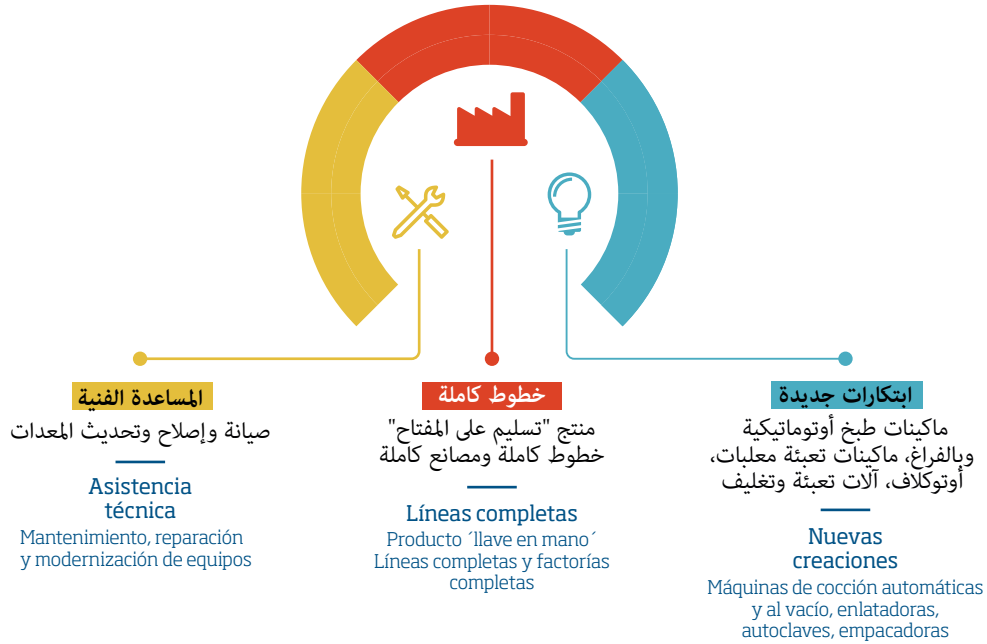
# المنتجات

## Productos

لكي تكون رائداً ولتكون حاضراً في جميع دول العالم تقريباً بصناعة تعليب، من الضروري أن يكون لديك عرض لا تشبه شائبة.

يجب أن نكون قادرين على تحويل كل ما يمر عبر الخيال الصناعي لعملائنا إلى واقع، بداية من ماكينة موجهة لخدمة معينة في عاصمة أوروبية كبيرة إلى تركيب مصنع معالجة كامل في جزيرة نائية في المحيط الهادئ.

يجب أن نكون قادرين على تحويل كل ما يمر عبر الخيال الصناعي لعملائنا إلى واقع



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*





## خطوط كاملة للمعالجة Líneas completas de procesado



### خط أوتوماتيكي للسردين:

- مع آلة تحزيم أوتوماتيكية للسردين Flahs-Pack®.
- سعة تصل إلى 250 علبة / دقيقة (شكل 1/4 كلوب، دينغلي، تول 425 غ، تينابا).
- عدد المشغلين: 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

### خط شبه أوتوماتيكي للسردين:

- مع آلات قطع الرؤوس ونزع الأحشاء ونظام تحزيم يدوي.
- سعة تصل إلى 250 علبة / دقيقة (شكل 1/4 كلوب، دينغلي، تول 425 غ، تينابا).
- عدد المشغلين: 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

### خط يدوي للسردين:

- مع أنظمة قطع الرؤوس ونزع الأحشاء وتحزيم يدوية.
- سعة تصل إلى 250 علبة / دقيقة (شكل 1/4 كلوب، دينغلي، تول 425 غ، تينابا).
- عدد المشغلين: 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

# طبخ التونة في الفراغ Tunivac

## Cocedor de atún a vapor Tunivac®

مصمم لطهي التونة أو ما شابه بالبخار، بطريقة مبرمجة، مع التبريد المسبق عن طريق الفراغ (فراغ غير قسري من خلال التكتيف الطبيعي للبخار الداخلي) وودش المياه الداخلية.

طبخ متوفر أيضاً بمضخة فراغية للطبخ والتبريد الفراغي.

متوفر بأقطار مختلفة (2000 مم أو 1500 مم) وبسعات مختلفة حسب طلب الإنتاج.

الطبخ عبر الوقت أو المجسات في شوك السمكة.

مسجل العملية.

لوحة مع شاشة تعمل باللمس لتشغيل الجهاز.

معالج بسعة 50 برنامج طهي بمحددات مختلفة.

جسم عازل للحرارة من أجل السلامة، كما يجنب أيضاً فقد الطاقة.

هيكل من الفولاذ المقاوم للصدأ AISI-316.

جهاز مزود بشهادة سي إي.

متوفر بباب واحد أو بابين بسعة من 4 إلى 8 عربات مع أو بدون مضخة فراغية.



Capacidad de ciclo hasta

**6.000**

por proceso

سعة الدورة تصل إلى 6000 كغ في كل عملية



**4-8**

Carros

السعة: من 4 إلى 8 عربات.



Diseñado para la cocción con vapor de atún o similares, de forma programada, con pre-enfriamiento mediante vacío (vacío no forzado mediante condensación natural del vapor interior) y duchas de agua internas.

Cocedor disponible también con bomba de vacío para cocción y enfriamiento al vacío.

Disponibile en diferentes diámetros (2.000 mm ó 1.500 mm) y diferentes capacidades, según la demanda de producción.

Cocción mediante tiempo o sondas en espina del pescado.

Registrador de proceso.

Cuadro con pantalla táctil para funcionamiento del equipo.

Procesador con capacidad para 50 programas de cocción con parámetros diferentes.

Cuerpo calorifugado por seguridad, evitando además pérdida de energía.

Construcción en acero inoxidable AISI-316.

Equipo suministrado con certificado CE.

Disponibile con 1 o 2 puertas, capacidad de 4 a 8 carros y con o sin bomba de vacío.





منتجات | معدات خاصة لمعالجة التونة / الماكربيل





# طوافة الطبخ

## Balsina de cocción



مصممة لطهي السمك (الطازج أو المجمد أو المذاب) في الماء أو في محلول ملحي.

مزودة بمخرج للشحوم وموزع للمياه لتجميع دهون الطهي والاستفادة منها.

مع غطاء (فتح هيدروليكي) محكم من الماء لتجنب فقد الطاقة، ومزود بعازل للحرارة.

هيكل من الفولاذ المقاوم للصدأ AISI-316.

ماكينة موفرة للطاقة:

- مجهزة بقطعة عوجاء مغلقة ومنظف لاستعادة المكثفات
- تحكم أوتوماتيكي في درجة الحرارة وصمام معدل لمدخل البخار. بغطاء لتجنب فقدان الطاقة.

تورد مع شهادة CE.

بنيت لساعات مختلفة، وفقاً لاحتياجات الإنتاج.

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.

# نظام التنظيف

## Sistema de limpieza

لتنظيف المنتج بعد طهيهِ، وإزالة الجلد والشوك والأجزاء الداكنة من الأسماك، وذلك لضخ المنتج لاحقاً في آلات تعبئة التونة.

مزود بطاولات فردية أو طاولة مجرورة، مع كرسي مريحة (دوارة وقابلة للتعديل في الارتفاع) ومساند للقدمين وجمع النفايات في كل مركز عمل.

مبني بناقلات كارداينية في دائرة مغلقة وبدون عودة، وهو ما أنتج نظاماً مفتوحاً وسهل التنظيف.

كخيار، يمكن أيضاً دمج نظام تحكم فردي في الإنتاج وذلك للتحكم في:

- وقت عمل المشغل.
- الأداء.
- النفايات.

هيكل من الفولاذ المقاوم للصدأ AISI-304.

مزود بشهادة سي إي.

يتم تحديد عدد المشغلين لكل نظام وفقاً للإنتاج المطلوب، إذ إنه يعتبر نظاماً معيارياً يمكن توسيعه وفقاً للاحتياجات.

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 empacadoras de atún.

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.

El número de operarios por sistema se establece según la producción requerida, siendo un sistema modular que se puede ampliar según necesidades.



وقت عمل المشغل.  
Tiempo de trabajo del operario



الأداء.  
Rendimiento



النفايات.  
Desperdicio generado



# Tunipack®



مصممة للتعبئة الأتوماتيكية للتونة.

يمكن أن تتراوح السرعات القصوى للآلة من 300 علبة / دقيقة في طراز (Tunipack® 300) إلى 500 علبة / دقيقة في طراز (Tunipack® 500). ويكتمل هذا الصنف مع (Tunipack® GF) للأشكال الكبيرة (Ø150) أو (Ø215)، وهكذا يتم تغطية كل الاحتمالات.

آلة متعددة الاستخدامات تسمح بالتعديل الإلكتروني لوزن التعبئة دون الحاجة إلى تغييرات ميكانيكية، من شاشة اللمس الخاصة بالآلة.

- سهولة تغيير الشكل.
- دقة الوزن.
- جودة القطع وعرض المنتج النهائي.
- تكاليف صيانة منخفضة.
- سرعة الإنتاج.

بساطة وسهولة العملية تجعلها آلة معترفا بها وتحظى بالتقدير في جميع أنحاء العالم.

هيكل من الفولاذ المقاوم للصدأ AISI-304.

مزودة بشهادة سي إي.



Tunipack 300  
**300**  
300 علبة في الدقيقة  
Latas/minuto



Tunipack 500  
**500**  
500 علبة في الدقيقة  
Latas/minuto



Tunipack GF  
**70**  
70 علبة في الدقيقة  
Latas/minuto

• Ø65, Ø73, Ø84, Ø100, ¼ Club, Dingley, ¼ Oval, ½ Oval

• Ø65, Ø73, Ø84

• Ø150, Ø215, 1 Lb Oval







Diseñada para el empaque automático de atún.

Las velocidades máximas de la máquina podrán ir desde las 300 latas/minuto del modelo Tunipack® 300 hasta las 500 latas/minuto del modelo Tunipack® 500. La gama se completa con la Tunipack® GF para grandes formatos (Ø150 o Ø215), cubriendo así todas las posibilidades.

Máquina de gran versatilidad que permite el ajuste electrónico del peso de llenado sin necesidad de cambios mecánicos, desde la propia pantalla táctil de la máquina.

- **Facilidad de cambio de formato.**
- **Precisión de peso.**
- **Calidad de corte y presentación del producto final.**
- **Bajos costes de mantenimiento.**
- **Velocidad de producción.**

Simplicidad y sencillez de operación hacen que sea una máquina reconocida y apreciada en todo el mundo.

Construcción en acero inoxidable AISI-304.

Suministrada con certificado CE.





# Fish Block Maker®



ماكينة مصممة لتشغيل كتل الأسماك وتعبئتها لاحقاً بطريقة شبه آلية بإنتاج عالي.

- متعددة الاستخدامات لأنها قابلة للتكيف مع أنواع مختلفة من الكتل.
- تخفيض كبير في اليد العاملة.
  - زيادة الإنتاجية.
  - دقة في الوزن.

جودة أفضل للمنتج النهائي نتيجة عدم توليد أي فتات.

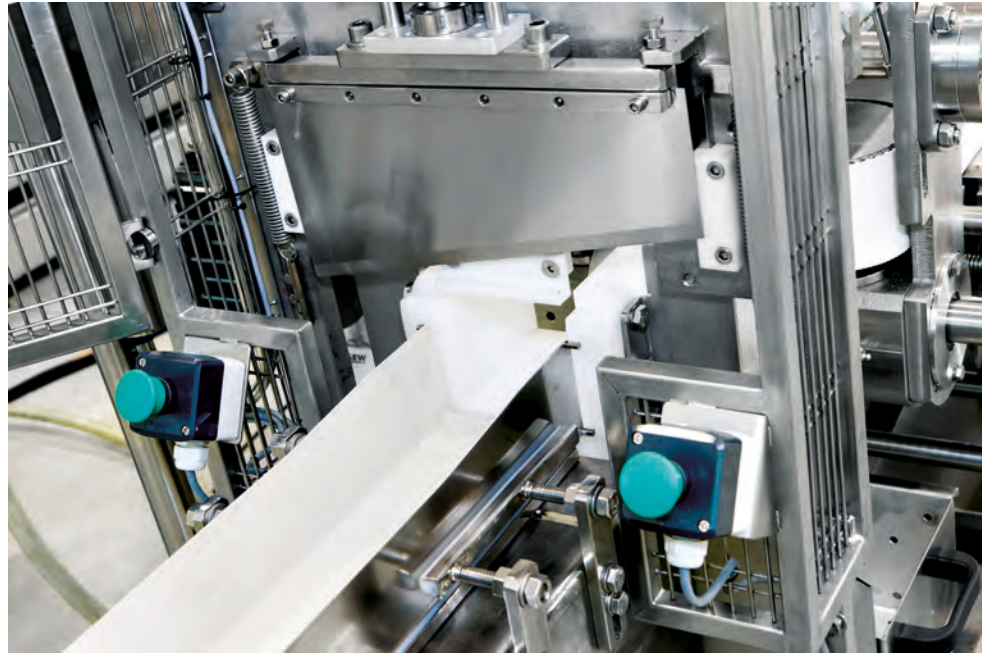
إيجاد كتل متجانسة، مما يساعد التجميد والتستيف الأفضل أو سعة تحميل أكبر لكل حاوية (بحسب القيود الإدارية) وعملية إذابة أكثر تجانساً.  
مصنوعة من الفولاذ المقاوم للصدأ AISI-304.  
تورد مع شهادة CE.

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**

Bloques/minuto  
8-6 كتل في الدقيقة



**5-6**

Operarios  
6-5 مشغلين



الأشكال: قابلة للتكيف مع أنواع مختلفة من الكتل، وفقاً لمواصفات العميل.

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





## ماكينة التعبئة الاوتوماتيكية للسردين Flash-Pack®

### Empacadora automática de sardina Flash-Pack®

ماكينة مصممة للقيام بعمليات قطع الرأس ونزع الأحشاء والغسيل والتعبئة التلقائية لسماك السردين أو الأصناف المماثلة.

متوفرة بأشكال مختلفة، تصل سرعتها إلى 300 علبة / دقيقة (حسب حجم السمك وشكله) مع 22 مشغل.

بمجرد وضع الأسماك في الدلاء التي صممها شركة هيرماسا وحصلت على براءة اختراعها، تقوم الماكينة بالعمليات التالية:

- قطع الرأس.
- قطع الذيل.
- نزع الأحشاء باستخدام الشفط بواسطة تركيب مضخة فراغية.
- غسل تجويف البطن بواسطة فوهات الماء.
- تغليب بواسطة نظام ميكانيكي ينقل الأسماك إلى العلبة.

كفاءة نزع الأحشاء والسرعة القصوى مع تقليل عدد الأفراد. وفقاً للمتطلبات، يمكن تجهيزها بأدوات قطع إضافية للحصول على شرائح أو حتى استخدامها مع الأسماك التي تم قطع رؤوسها ونزع أحشائها بالفعل (فقط كماكينة تعبئة).

هيكل من الفولاذ المقاوم للصدأ AISI-304.

تورد مع شهادة CE.

Máquina diseñada para realizar las operaciones de descabezado, eviscerado, lavado y empaque automático de sardinas o especies similares.

Disponibile 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)  
الشكل: ¼ كلوب، دينغلي، بيضوي، تول  
(425 غ) تينابا/جيتني (202).



300

Latas/minuto dependiendo  
del formato  
300 عبة / دقيقة حسب الشكل





# مجموعة لقطع الرؤوس ونزع الأحشاء

## Grupo de descabezado y eviscerado



800

Piezas/minuto  
dependiendo del tamaño  
del pescado

800 قطعة / دقيقة حسب حجم السمك

آلات مصممة لقطع رؤوس وذيل السردين أو أنواع مماثلة ونزع أحشائها بشكل متواصل.

بعد وضع الأسماك في الدلاء التي صممها شركة هيرماسا وحصلت على براءة اختراعها، تقوم بقطع رأس وذيل السمكة باستخدام شفرات، وتقوم بنزع الأحشاء باستخدام الشفط بواسطة تركيب مضخة فراغية وتقوم بالغسل. نظام تحديد مواقع السمك لزيادة الأداء.

فعالية في نزع الأحشاء وإنتاج عالي مع عدد منخفض من العمال.

وفقاً للمتطلبات، يمكن تجهيزها بقاطعات إضافية للحصول على شرائح.

هيكل من الفولاذ المقاوم للصدأ AISI-304.

مزود بشهادة سي إي.

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.

# نظام تعبئة يدوي

## Sistema de empaque manual

نظام يتلقى فيه المشغلون الأسماك والعلب ويشرعون في تعبئتها. وفقاً للإنتاج والأشكال، يمكن أن تكون تعبئة مستمرة أو متقطعة أو ثابتة.

هيكل من الفولاذ المقاوم للصدأ AISI-304.

مزود بشهادة سي إي.

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.





# طباخ السردين مع تحميل وتفريغ أوتوماتيكي (C.D.A.®).

## Cocedor de sardinas con carga y descarga automática C.D.A.®

طباخ مع تحميل وتفريغ وقلب العلب لوضعها رأساً على عقب بطريقة آلية بالكامل، دون الحاجة إلى العمالة لهذا الغرض. يمتاز الطباخ الأوتوماتيكي عن الآلات الأخرى بأن العمال لا يتدخلون في أي وقت في تحميل وتفريغ العلب، مما يضمن عملية (ما يرد أولاً يخرج أولاً)، وبالتالي الحصول على إمكانية تتبع الكامل للمنتج المعالج.

آلة مصممة للطهي والتجفيف إذا لزم الأمر، للأسماك بعد التعبئة في علب.

إن أهم خاصية تتميز بها هذه الآلة هي طهي الأسماك بعد تعبئتها في العلبة ويجب أن تكون هذه الأخيرة موضوعة رأساً على عقب، مما يسمح بتصريف الدهون والماء أثناء عملية الطهي والتجفيف اللاحق للأسماك والعلبة (إذا لزم الأمر)، والحصول بهذا الشكل على منتج نهائي عالي الجودة والتقديم والنكهة.

متوفر بأحجام مختلفة حسب الإنتاج المطلوب ومكيف مع الشكل المراد إنتاجه. يمكن أن يحتوي أو لا على منطقة تجفيف، حسب نوع المنتج الذي سيتم تصنيعه.

مجهزة بمحددات درجة حرارة مستقلة لمنطقة الطبخ ومنطقة التجفيف، مع مسجلات بيانية ومسبار درجة الحرارة. آلة فعالة بقوة:

مجهزة بملف مغلق في منطقة التجفيف ومطهر لاستعادة مكثفات.

● تحكم أوتوماتيكي في درجة الحرارة وصمامات معدلة لدخول البخار.

● استرجاع الزيوت والدهون المتولدة أثناء الطهي في نقطة واحدة للاستفادة منها في الاستخدامات اللاحقة.

● هيكل من الفولاذ المقاوم للصدأ AISI-304.

● مزود بشهادة سي إي.

● خيار، يمكن تركيب نظام التشحيم الآلي والقابل للبرمجة.

هناك أنواع مختلفة من هذا الطباخ، وفقاً للإنتاج المطلوب ونوع الحاوية المراد معالجتها، بالإضافة إلى معدات مجهزة بمنطقة تجفيف أو بدونها.



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.

Disponibile 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:

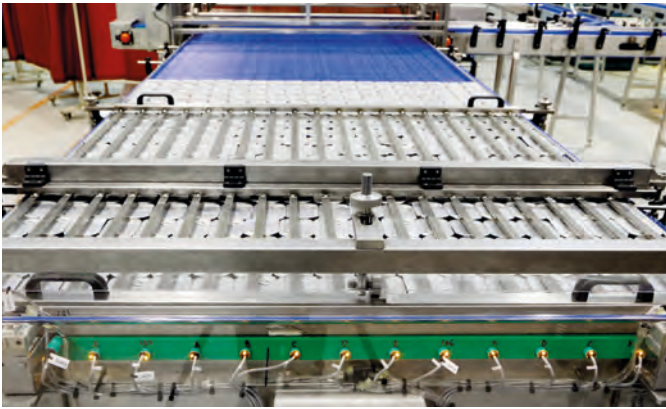
- Dotada de serpentín cerrado en la zona de secado y purgador para la recuperación de condensados.
- Control automático de temperaturas y válvulas moduladas de entrada de vapor.
- Recuperación de los aceites y grasas generados durante la cocción en un solo punto, para que puedan ser aprovechados en usos 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.



Control de temperatura automático  
تحكم أوتوماتيكي في درجة الحرارة



Varios tamaños según  
producción / formato  
أحجام مختلفة حسب الإنتاج / الشكل

# الطباخ المستمر

## Cocedor continuo

ماكينة مصممة لطهي الأسماك المعبأة في علب بالفعل وتجفيفها، إذا لزم الأمر.

تتمثل الخصائص الرئيسية لهذه الماكينة في طهي الأسماك المعبأة بالفعل والعلبة مقلوبة إلى الأسفل، مما يسمح بتصريف الدهون والماء أثناء عملية طهي وتجفيف السمك والعلبة والحصول على منتج نهائي بجودة أعلى وبشكل وطعم أفضل.

في هذا الطباخ، يتم تحميل العلب على الرفوف، ويتم إدخالها يدوياً في الطباخ المستمر.

متوفر بأحجام مختلفة حسب الإنتاج المطلوب.

متعدد الاستخدامات جداً لأنه يسمح بأي نوع من الأشكال، ويمكنه حتى طهي السمك على الرفوف.

قد يحتوي أو لا يحتوي على منطقة تجفيف، بحسب نوع المنتج المراد تصنيعه.

مجهز بمحددات درجة حرارة مستقلة لمناطق الطهي والتجفيف، مع مسجلات رسومية ومسابر لدرجة الحرارة.

ماكينة موفرة للطاقة:

- مجهزة بجزء منحرف مغلق في منطقة التجفيف ومصرف لاستعادة المكثفات.
- تحكم أوتوماتيكي في درجة الحرارة وصمامات إدخال بخار معدلة.
- استعادة الزيوت والدهون المتولدة أثناء الطهي في نقطة واحدة حتى يمكن استخدامها في الاستخدامات اللاحقة.

هيكل من الفولاذ المقاوم للصدأ AISI-304.  
يورد مع شهادة CE.



Varios tamaños según producción /  
formato  
أحجام مختلفة حسب الإنتاج / الشكل



Control de temperatura  
automático  
تحكم أوتوماتيكي في درجة الحرارة

*There are different variants of this cooker, according to the desired production and the type of container to be processed, as well as equipment with or without drying area*





*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.



# معدات لإضافة الزيوت أو الصلصات

## Equipo para adición de aceites o salsas



Control de temperatura  
automático

تحكم أوتوماتيكي في درجة  
الحرارة

مصمم لإضافة الزيوت أو الصلصات عبر ستار أو منفذ في الحاويات.

يتم تصفية الزيت أو الصلصة الزائدة قبل العودة إلى خزان التراكم، ويتم ضخها مرة أخرى إلى وحدات الجرعات، من خلال مضخة طاردة ذات دوران مفتوح.

مزود بهزاز في حالة استخدام الصلصات.

آلة فعالة بقوة:

- مجهزة بملف مغلق ومطهر لاستعادة مكثفات.
- تحكم أوتوماتيكي في درجة الحرارة وصمامات معدلة لدخول البخار.

هيكل من الفولاذ المقاوم للصدأ AISI-304.

مزود بشهادة سي إي.

مبنى بوحدة جرعات واحدة أو أكثر، اعتماداً على الإنتاج والشكل المطلوب إنتاجه.

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 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.

Construido con una o varias unidades de dosificación, dependiendo de la producción requerida y formato a producir.

# غسالة علب مع استعادة الزيت

## Lavadora de latas con recuperación de aceite

مصممة لغسل العلب بالماء الساخن تحت الضغط. يسمح تصميمها باستعادة مستحلب الزيت والماء، ومنه يمكن استعادة الزيت لاحقاً عن طريق مضخة طاردة.

آلة فعالة بقوة:

- مجهزة بملف مغلق ومطهر لاستعادة مكثفات.
- تحكم أوتوماتيكي في درجة الحرارة وصمامات معدلة لدخول البخار.
- هيكل من الفولاذ المقاوم للصدأ AISI-304.
- مزودة بشهادة سي إي.

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.



حتى/ hasta



800

علبة / دقيقة حسب الشكل  
Latas/minuto según  
formato

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

شكل: 1/4 كلوب، دينغلي، بيضوي، علب  
أسطوانية، إلخ.





# واضع نقالات / واطع سلل في عربات الأوتوكلاف

## Paletizador/encestador de carros de autoclave



مصمم لوضع نقالات العلب في عربات الأوتوكلاف لتعقيمها لاحقًا.

هيكل من الفولاذ المقاوم للصدأ AISI-304.

مزود بشهادة سي إي.

اعتمادًا على درجة الأتمتة المطلوبة، وسرعة الإنتاج والشكل المطلوب العمل به، يمكن أن يكون واطع النقالات / واطع السلل في العربات:

**أوتوماتيكي:** عملية تقوم بها الآلة بالكامل، مع وضع أوتوماتيكي للفواصل البلاستيكية ودخول وخروج العربات تلقائيًا.

**شبه أوتوماتيكي:** الآلة تقوم بتشكيل طبقات العلب تلقائيًا وتنقلها إلى العربة. وضع يدوي للفواصل البلاستيكية وضخ وإزالة يدوية للعربات.

**يدوي:** يتم تنظيم العملية بأكملها من قبل عامل من خلال أدوات التحكم الكهربائية.

متوفر لأي شكل أو نوع من الحاويات.

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.

Disponibile para cualquier formato o tipo de envase.

# مزيل النقلات / مزيل السلل من عربات الأوتوكلاف

## Despaletizador/desencestador de carros de autoclave



مصمم لإزالة العلب من عربات الأوتوكلاف بعد اكتمال التعقيم

اعتماداً على درجة الأتمتة المطلوبة، وسرعة الإنتاج والشكل المطلوب العمل به، يمكن أن يكون مزيل النقلات / مزيل السلل من العربات:

**أوتوماتيكي:** عملية تقوم بها الآلة بالكامل، مع سحب أوتوماتيكي للفواصل البلاستيكية ودخول وخروج العربات تلقائياً.

**شبه أوتوماتيكي:** الآلة تقوم بسحب طبقات العلب تلقائياً من العربات وتحولها إلى ناقل التراكم. سحب يدوي للفواصل البلاستيكية ووضع وإزالة يدوية للعربات.

**يدوي:** يتم تنظيم العملية بأكملها من قبل عامل عن طريق أدوات تحكم كهربائية.

متوفر لأي شكل أو نوع من الحاويات.

مصنوعة من الفولاذ المقاوم للصدأ AISI-304.

تورد مع شهادة CE.

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.

Disponibile para cualquier formato o tipo de envase.



# الأوتوكلاف



مصمم لتعقيم جميع أنواع الأطعمة المحفوظة في حاويات محكمة الإغلاق، مع التحكم في الضغط ودرجة الحرارة.

نظام رش الماء أو الشلال حسب ما يفضله كل مستخدم.

آلة مصنعة وفقاً للوائح اللجنة الأوروبية وإدارة الدواء والأغذية.

متوفر بأقطار مختلفة (1500 مم أو 1380 مم) وبسعات مختلفة حسب طلب الإنتاج.

مزود بجهاز تحكم / مبرمج أوتوماتيكي يتسع لبرامج تعقيم مختلفة ومسبار درجة حرارة F0.

يمكن أن يجهز بمبادل حراري وبذلك يتحول الأوتوكلاف إلى آلة عالية الكفاءة من وجهة النظر الطاقية:

- توفير مياه التبريد.
  - توفير مياه الغلايات والوقود الضروريين لتوليد البخار.
  - عازل للحرارة لتجنب فقد الطاقة
- ويتوفر على كافة الأنظمة الأمنية المطلوبة لمعدات بهذه الخصائص.
- هيكل من الفولاذ المقاوم للصدأ AISI-304.
- مبني بباب واحد أو باين.
- السعة: من 2 إلى 11 عربة.





**2-11**

Carros

السعة: من 2 إلى 11 عربة.



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.





## غسالة مجففة للعلب / مجففة العلب

### Lavadora secadora de latas/secadora de latas



● Format/Formato: ¼ Club, Dingley, Oval, Tall (425 gr), Tinapa/Jitney (202)

الشكل: 1/4 كلوب، دينغلي، بيضوي، تول  
(425 غ) تيناپا/جيتني (202).

مصممة لغسل وتجفيف العلب بعد التعقيم.

يتم الغسل تحت الضغط بالماء الساخن.

يتم التجفيف أيضا بشفرات نفخ ذاتية التصميم، متصلة أولا بضغط ثم بمنفاخ عالي السرعة.

تورد مع شهادة CE.

آلة فعالة بقوة:

● مجهزة بجزء منحدر مغلق ومنفس لاستعادة المكثفات.

● تحكم أوتوماتيكي في درجة الحرارة وصمام معدل لمدخل بخار.

مصنوعة من الفولاذ المقاوم للصدأ 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.

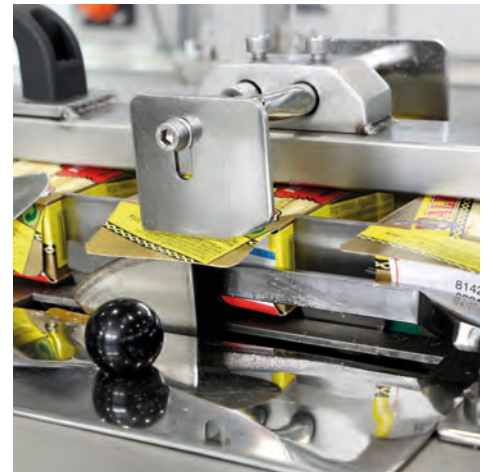
Máquina energéticamente eficiente:

- Dotada de serpentín 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.

# آلة تغليف / تحزيم

## Estuchadora/enfajadora



آلة مصممة للتغليف المستمر للعلب في أغلفة فردية، أو لتحزيم العلب المستديرة في مجموعات من 4/3/2 علب.

هيكل من الفولاذ المقاوم للصدأ AISI-304.

مزودة بشهادة سي إي.

مزودة بهيكل وفقاً لمعايير حماية سي إي.

متوفر بأقراص غراء ساخنة أو بحافن غراء، حسب المتطلبات.

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.

Disponibile con discos de cola caliente o con inyector de cola, según requerimientos.



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

الشكل: 1/4 كلوب، دينغلي، بيضوي، علب مدورة، إلخ.



# مزيل نقالات حاويات فارغة

## Despaletizador de envases vacíos

مُصمم لإزالة نقالات العلب من المنصات، لإدخالها لاحقاً في آلات التعبئة.

هيكل من الفولاذ المقاوم للصدأ AISI-304.

مزود بشهادة سي إي.

اعتماداً على درجة الأتمتة المطلوبة، وسرعة الإنتاج والشكل المطلوب العمل به، يمكن أن يكون مزيل النقالات / مزيل السلل من العربات:

**أوتوماتيكي:** عملية تقوم بها الآلة بالكامل، مع وضع أوتوماتيكي للفواصل البلاستيكية ودخول وخروج منصات ممتلئة / فارغة تلقائياً.

**شبه أوتوماتيكي:** الآلة تقوم بسحب طبقات العلب تلقائياً من المنصات وتحويلها إلى ناقل التراكم.

**يدوي:** يتم تنظيم العملية بأكملها من قبل عامل.

متوفر لأي شكل أو نوع من الحاويات.

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.

Disponibile para cualquier formato o tipo de envase.



# إناء صنع الصلصة

## *Paila de elaboración de salsas*

معدات لتحضير جميع أنواع الصلصات، متوفرة مع خزان جمع كخيار.

مصنوع من الفولاذ المقاوم للصدأ AISI-304. مزود بمحرك جانبي وتحكم في درجة الحرارة باستخدام البخار غير المباشر. يورد مع شهادة CE.

ماكينة موفرة للطاقة:

- مضخة طرد مركزي مع دافع مفتوح لنقل المنتج.
- مجهزة بمنفس لاسترداد المكتثات.
- تحكم أوتوماتيكي في درجة الحرارة وصمام معدل لمدخل بخار.

كخيار، يمكن توريده بخزان جمع بدرجة حرارة وتقليب من أجل حفظ الصلصات متجانسة.

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 lateral 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.





# مجفف الملح/موزع جرعات الملح

## Dosificador de sal/secador de sal

### موزع جرعات الملح

موزع الملح مصنوع من الفولاذ المقاوم للصدأ AISI-316 ويؤدي وظيفة توفير جرعات الملح بشكل صحيح داخل كل علبه.

يخزن الملح في قادوس مزود بمقاومات من أجل الحفاظ على المنتج جافاً ليكون من الممكن إجراء طرد صحيح له، بحيث يمكن التحكم في درجة الحرارة عن طريق منظم الحرارة. كما إنه يحتوي على تحكم في مستوى الملح لتجنب توقف الماكينة بسبب عدم كفاية المنتج في القادوس.

يتم توريد الجرعات عند مرور كل علبه بفضل نظام الكشف عن مرور العلب. باستخدام موزع الجرعات هذا، يمكننا اختيار كمية المنتج التي نضعها في كل علبه.

يورد مع شهادة 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.



Dosificador de sal / موزع جرعات الملح

### مجفف الملح

صنع مجفف الملح الخاص بنا من الفولاذ المقاوم للصدأ AISI-316 وتم تجهيزه لأداء وظيفة تفتيت وتجفيف الملح الذي سيتم إدخاله لاحقاً في العلب من خلال واضع جرعات الملح.

باستخدام هذا الجهاز نحقق التجانس والجفاف في المنتج مما يضمن الجرعة الصحيحة، لأن الملح يكون أحياناً رطباً، مما يتسبب في تكتل يمنعنا من وضع الجرعة الصحيحة.

يتحقق التجانس من خلال تدوير الأسطوانة التي تم إدخال الملح فيها مسبقاً. يساعد هذا الدوران على تفتيت المنتج وتقسيمه إلى جزيئات صغيرة يمر عليها بعد ذلك تيار من الهواء الساخن يجففها ويترك المنتج في حالة مثالية للاستخدام.

يورد مع شهادة 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.



مجفف الملح / Secador de sal

# مذيب التجميد HCT®

## Descongelador HCT®



يعتمد مبدأ التشغيل على إعادة دوران الهواء وبخار الماء بضغط منخفض بطريقة متجانسة. يمكن ضبط درجة حرارة خليط الهواء والبخار بين 0 و 30 درجة مئوية بحد أقصى، بحسب المنتج المراد إذابته والوقت المطلوب.

الجهاز مزود بنظام تبريد له وظيفتان:

- أثناء عملية التسييح، تكون المعدات الباردة مسؤولة عن التحكم في الرطوبة داخل الجهاز، مع الاحتفاظ بها باستمرار في حدود 100%، لتسهيل وتسريع التسييح.
- عند الانتهاء من عملية التسييح يمكن الاحتفاظ بالمنتج بالداخل، حيث يعمل الجهاز كحجرة حفظ (5-10 درجة مئوية). لهذا يتم قطع حقن البخار ويستمر نظام التبريد في العمل إلى أجل غير مسمى حتى يتم اتخاذ القرار بإيقاف العملية.

متوفر بسعات مختلفة حسب المنتج وحجم الكتل. لوحة بشاشة تعمل باللمس لتشغيل الجهاز. معالج بسعة لبرامج مختلفة.

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.

Disponibile 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.





قلاية مستمرة  
Freidora continua



غسالة صناديق  
Lavadora de cajas



ملاح مستمر  
Salmuerador continuo



منشار القطع  
Sierra de corte

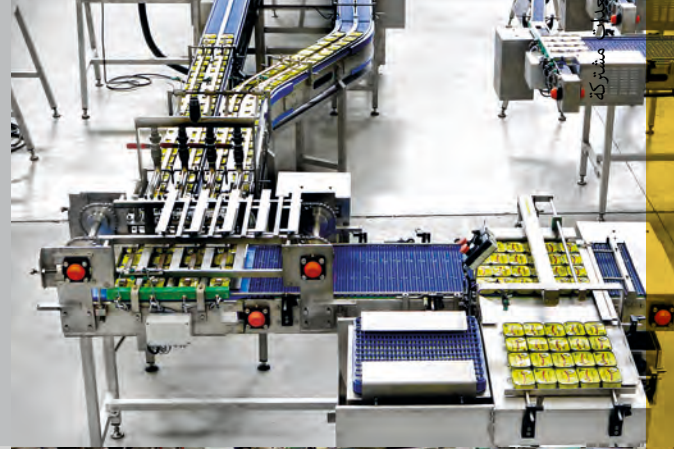


نظام إدخال الحاويات المخروطية  
Sistema de alimentación  
de envases cónicos

نظام إزالة الشواية من فوق العلب المجمععة  
Sistema de desemparrillado



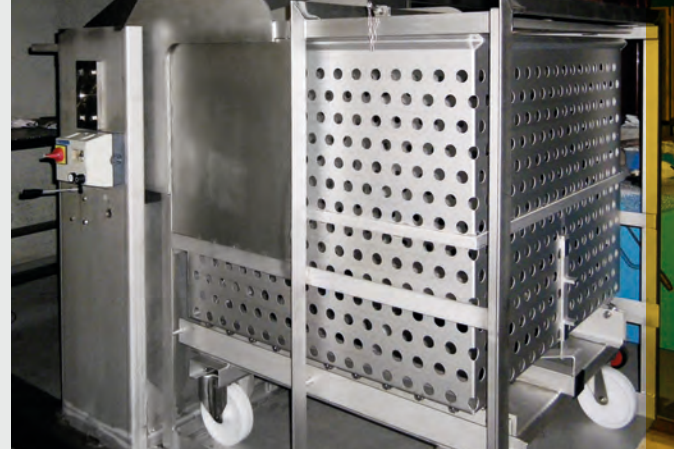
نظام وضع الشواية فوق العلب المجمععة  
Sistema de emparillado



قاسد الاستلام  
Tolva de alimentación de pescado



قلاب العربات  
Volteador de carros



نظام يدوي لإدخال الحاويات الفارغة  
Sistema manual de alimentación de  
envases vacíos







 **Hermasa**  
Canning technology

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  
[www.hermasa.com](http://www.hermasa.com)