

Máquinas para el procesamiento de pescado TRAUST

Máquina de inyección de salmuera



Este nuevo modelo de máquina de inyección de salmuera ofrece las siguientes ventajas :

- 50% más de capacidad de producción
- Mayor aprovechamiento del pescado
- Menor tiempo requerido en el salado
- Reducción en los costes de operación
- Trabajo más sencillo
- Mayor calidad del producto obtenido
- No requiere procesos de palado de la sal
- Obtención de un pescado más blanco
- Mejor aprovechamiento del espacio disponible

Sistemas de salado



Los sistemas de difusión de sal y recolectores automáticos de sal previamente usada, harán el trabajo más fácil y permitirán una reducción en el personal. Con este equipo se recuperará su inversión inicial rápidamente. Hemos hecho entregas de 75 sistemas diferentes de salado por todo el mundo. Estos sistemas se han estandarizado en Noruega e Islandia debido a las ventajas, tanto económicas como prácticas. La instalación es fácil, y automática, si se posee el programa informático PLS.

Túneles de congelado



Construimos túneles de congelado a diferentes tamaños y capacidades de producción, según requiera el cliente. Fabricamos los siguientes tipos :

- Cinta transportadora de malla (IQF)
- Cinta transportadora inoxidable (IQF)
- Sistema de ráfagas de aire
- Contenedores frigoríficos

Además, somos proveedores de equipamientos de congelación, como: bandeja automática de congelado y sistemas completos de refrigeración.

Procesado en cadena



En estas cintas transportadoras se realiza un fileteado y un posterior empaquetado del producto.

Se ofrecen distintos equipos según especies.

Los beneficios que ofrece son :

- Ahorro en mano de obra
- Aumento del volumen aprovechable por pescado.
- Ahorro energético
- Mayor calidad

Procesado de gambas



Hemos desarrollado una gran variedad de máquinas que están siendo ampliamente utilizadas en el procesamiento de gambas. Estas máquinas se pueden emplear tanto en la costa como en los barcos factoría. A continuación le ofrecemos los siguientes tipos :

- Máquinas descongeladoras
- Máquinas de lavado de gambas
- Transporte de gambas por bombeo
- Máquinas de pelado de gambas
- Lavadores por aire
- Equipamientos para el salado
- Máquinas de glaseado

Procesado de bivalvos



Nuestra compañía ha vendido 25 plantas enteras de procesamiento de bivalvos. Desde 1985 llevamos desarrollando esta actividad, habiéndonos ingeniado multitud de métodos y máquinas las cuales están patentadas por nuestra compañía.

Actualmente podemos asegurar que nuestro método para la extracción de la carne del bivalvo y lavado del mismo, proporciona de un 10 a 15% más de carne aprovechable que los sistemas antiguos de bandejas.

Plantas de ahumado



Se pueden hacer entregas con diferentes capacidades de producción. Se incluye material para el empaquetado si se desea.

- Sistemas de descongelación
- Equipamiento para fileteado
- Máquinas de inyección de sal
- Hornos ahumadores
- Bandejas de recortado del sobrante
- Máquinas para el despellejado
- Máquinas trituradoras
- Balanzas

Procesamiento de pescado pelágico

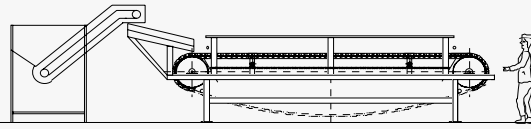


Ofrecemos sistemas que facilitan el transporte de arenque, caballa, capelín y sardinas, de embarcación a planta de procesamiento, utilizando sistemas de transporte por bombeo y cintas transportadoras. Este sistema por bombeo se puede emplear tanto en la costa como en las embarcaciones.

Hemos desarrollado un nuevo tipo de máquina clasificadora por tamaños para especies pelágicas, que ofrece mayor capacidad productiva, así como mayores posibilidades en la clasificación por tamaños. Nuestras máquinas funcionan sin vibraciones tratando con cuidado el producto.

Máquina clasificadora por tamaño para especies pelágicas

Esta nueva máquina puede ser ajustada fácilmente para distintos tamaños y variedades de especies, tales como arenque, sardina, etc., con una simple y rápida operación de calibrado. La máquina puede soportar 20-30 t/h permitiendo una clasificación entre 6-8 categorías distintas. También ofrecemos unas unidades de embalaje muy efectivas y rápidas, que reducen el procesado manual, pero manteniendo la precisión en el pesado.

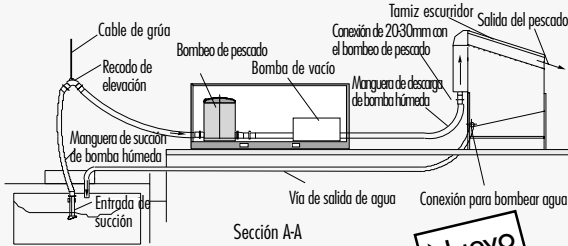


La máquina clasificadora se basa en un cuidadoso tratamiento del pescado. Esta máquina trabaja delicadamente y obtiene mediciones muy precisas.

Nuevo

Sistemas de bombeo para todas las especies y tamaños

Esta bomba contiene un tanque vertical y es la más rápida, fiable y económica de todas las bombas disponibles en el momento y puede ser usada para la mayoría de especies. En el caso del arenque, la bomba emplea 30 kW para bombear 100 ton/h. También ofrecemos bombas con tanques horizontales de todos los tamaños.

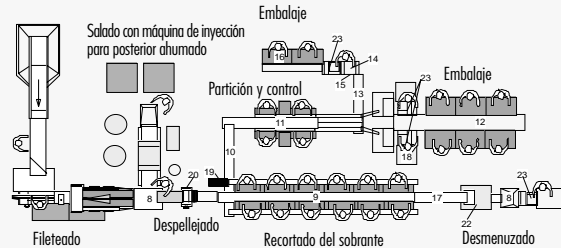


Nuevo

Procesado en cadena del filete, un ejemplo

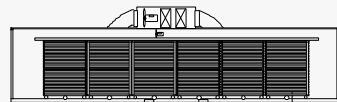
Nuestro sistema en cadena consiste en un flujo continuo del producto desde el fileteado al proceso de embalaje; en ese camino el filete no es manipulado si no es para realizar una operación que añada valor al mismo.

Ofrecemos soluciones hechas a la medida de todas las especies de pescado.



Túneles de secado para obtener pescado seco y salado

Nuestros sistemas de secado están equipados con bombas de calor y por tanto son muy económicos. Usando la última tecnología de pesado podemos monitorear el proceso de secado y obtener el valor exacto de la humedad relativa.

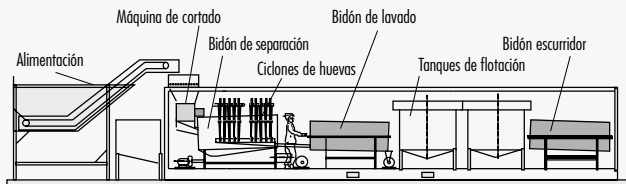


Los túneles de secado pueden ser también entregados en contenedores

Más de 25 años de experiencia

Plantas de extracción de huevos de capelán

Tenemos una larga experiencia en el procesado del capelán y en la extracción de sus huevos. Hemos enviado maquinaria diversa a todos los productores de esta especie en Islandia y a una gran parte en Noruega.



Nuestros equipos han sido exportados a:

Alaska	Japón
Argentina	Namibia
Canadá	Noruega
Dinamarca	Portugal
Islas Feroe	Rusia
Groenlandia	Escocia
Holanda	EEUU
Irán	

Economice su inversión con soluciones hechas a medida

Traust Know-how es experto en los aspectos del procesado. La compañía diseña, manufactura y envía soluciones a medida y equipamiento, así como plantas completamente automatizadas para su uso en tierra y a bordo de embarcaciones. **Acepte las ventajas de nuestros 25 años de experiencia en este campo.** Traust Know-how emplea y coopera con un grupo de especialistas en realizar diseños para todo tipo de procesado y puede encontrar fácilmente la mejor solución para cada necesidad de producción.

TRAUST
KNOW  HOW®

Klapparstígur 18, 101 Reykjavík, Islandia
Teléfono: +354 567 4670, Fax: +354 567 4172
Telex: 3000IS, E-mail: traust@isholf.is
<http://www.traust.is>

Este folleto

es sólo una breve muestra de lo que la compañía produce y ofrece para la industria del pescado. Ofrecemos también diseño ingenieril, construcción de maquinaria moderna, estudios de financiación y viabilidad.

Estaremos encantados de enviarle mayor información. Envíenos su número de fax o e-mail y nosotros le contestaremos con una oferta e información más detallada.