

# QUAND L'EXPERTISE DES FRUITS DE MER RENCONTRE LA PRÉCISION DE LA TECHNOLOGIE DE MÉLANGE

Étude de cas  
**Cabomar**

## Faits et chiffres

- » Les peseuses associatives pèsent avec précision les six éléments qui composent le mélange.
- » Les peseuses associatives à 16 têtes Ishida sont spécialement adaptées pour associer les ingrédients avec une grande précision.
- » Elles sont fiables, avec une précision de 99%.

Cabomar, située dans le port de Marin à Pontevedra, en Espagne, propose une large gamme de services liés à la fabrication, au stockage et à la commercialisation de fruits de mer congelés. Cabomar Congelas, spécialiste des fruits de mer, a trouvé la précision de mélange qu'elle recherchait grâce une ligne d'emballage spéciale composée de peseuses associatives jumelées Ishida.

## Défi

Comme tout processus de mélange, celui des fruits de mer exige une grande compétence dans la sélection et l'approvisionnement des ingrédients, et la précision de leur pesage.

## Solution

Beaucoup d'ingrédients différents arrivent congelés à Marin, certains en portions individuelles, d'autres en prémélanges. Lorsque les spécialistes de Cabomar ont décidé des produits à associer pour obtenir le résultat souhaité, les ingrédients sont introduits sur une ligne d'emballage qui comprend deux peseuses Ishida à 16 têtes identiques, spécialement adaptées pour les associer avec une grande précision.

"À l'origine, nous avons acheté une thermoscelleuse dans l'intention d'emballer un seul produit", rappelle Enrique. "Quand nous avons eu cette opportunité de contrat avec un grand distributeur au sujet d'un mélange de produits de qualité, nous avons réfléchi à l'équipement nécessaire pour y parvenir.

Ishida et son distributeur espagnol, CIMA, nous ont été d'une aide précieuse, et l'installation s'est parfaitement déroulée."





“ Après huit années d’expérience pratique avec les machines Ishida, nous ne voudrions d’aucune autre marque de peseuse associative. ”

Le savoir-faire de l’entreprise en matière de coquillages et de crustacés, ainsi que ses liens étroits avec les flottes de pêche et les usines de congélation des principaux sites de pêche du monde, lui permettent de choisir parmi différentes combinaisons d’ingrédients pour produire n’importe quel mélange de fruits de mer de grande qualité, au goût et à la texture constants.

“Ces mélanges de fruits de mer sont très largement utilisés en Espagne”, explique Enrique Freire, de Cabomar. “On peut les ajouter à du riz pour faire de la paella, les mélanger à une vinaigrette pour réaliser une salade de fruits de mer ou les cuire dans du bouillon pour mijoter une soupe”.

Les produits sont aussi très populaires en Italie ; en fait, lors de notre visite, la ligne conditionnait du “misto scoglio” utilisé par les cuisiniers et les restaurants pour préparer les pâtes aux fruits de mer.

Ce misto scoglio comportait six éléments, dont des moules en coquilles, des palourdes, également dans leurs coquilles, et des morceaux d’encornet. Il y avait également des anneaux de calamar, un mélange de crevettes et de morceaux de calamar et un autre mélange de crevettes et de moules sans coquilles.

Après le contrôle qualité, chaque ingrédient est introduit dans un vibreur radial qui le dépose sur un tapis. Chaque tapis alimente un élévateur qui

achemine les ingrédients au sommet de l’une des peseuses Ishida, dans une section spécifique.

Les peseuses sont en effet divisées en trois sections dans un rapport de 5:5:6, de sorte qu’en combinaison, elles pèsent avec précision six éléments différents du mélange.

“ La précision du système est de 99% et pour ce qui est de la cadence, nous ne sommes limités que par le thermoformeur. ”

Les deux “moitiés” de chaque pesée sont combinées sur un convoyeur qui les amène à un thermoformeur. Là, un système de distribution spécial les dépose dans les barquettes venant d’être formées, six barquettes étant remplies à la fois.

Le thermoformeur peut produire des barquettes thermosoudées des sacs sous vide ou, comme dans le cas du misto scoglio, des skin packs. En option, Cabomar peut utiliser le système de convoyeur pour transférer les pesées à une ensacheuse.

## Contactez-nous

### Ishida Europe France

Tel : +33 (0)1 48 63 83 83  
info@ishidaeurope.fr

50 rue des Chardonnerets  
BP 67108  
95 975 Roissy Charles de  
Gaulle Cedex



[www.ishidaeurope.fr](http://www.ishidaeurope.fr)