

## AUTOMATISATION DE LA DECOUPE DES POISSONS, LA PORTION SANS ARÊTE



**L'automatisation pourrait relocaliser en partie la découpe en Europe (crédit photo : D.R)**

Opérationnelle depuis un an chez HB Grandi, la portionneuse intelligente X-ray de Valka peut traiter environ 4 tonnes à l'heure de poisson équivalent entier (cabillaud, sébaste).

L'opérateur aligne les filets vers la machine qui détecte les arêtes au rayon X.

Un système de vision 3D localise ensuite les zones d'arêtes puis un robot contrôle l'arrondi de la première coupe au jet d'eau. Un second jet d'eau assure la coupe en V et le portionnage désiré (dos, flanc, queue...)

Source : <http://www.pdm-seafoodmag.com/lactualite/detail/items/valka-automatise-la-portion-sans-arete.html>  
(01/04/2014)