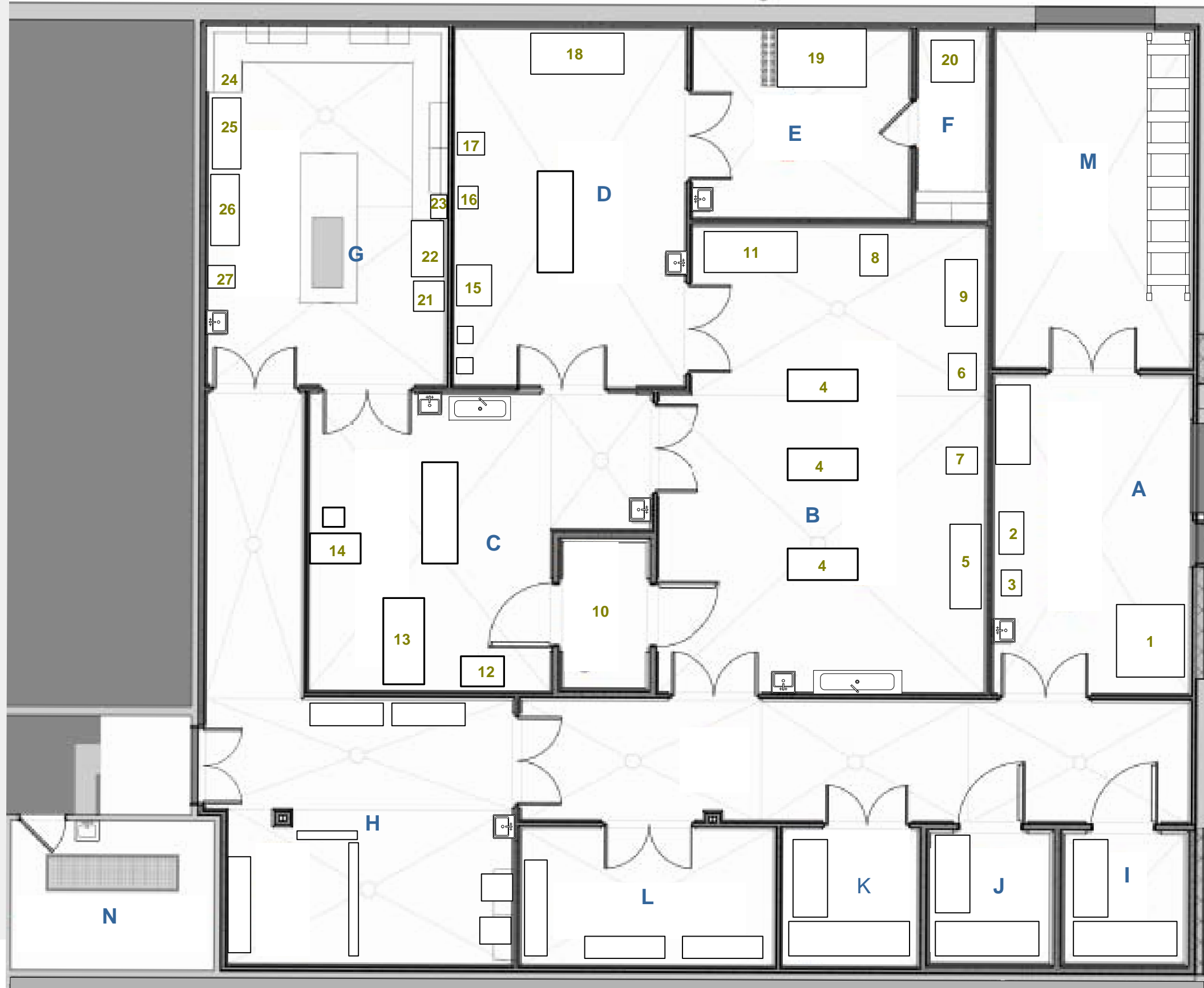


Usine pilote : École des pêches et de l'aquaculture du Québec



Locaux et équipements

A- Réception / Expédition

- 1- Machine à glace (Geneglace)
 - 2- Éviscéreuse à truite (Aquamerick)
 - 3- Balance (Mettler / Toledo)
- ### B- Local de préparation réfrigéré (matière première)
- 4- Tables de filetage (Équipement FranEsse)
 - 5- Table de cassage à crabe (Atlantic System Manufacturing)
 - 6- Scie à découper (Hobart)
 - 7- Dépiauteuse (Cretel)
 - 8- Séparateur de chair (Stephan Paoli)
 - 9- Extracteur de chair à rouleaux pour crabe et homard (ASM)
 - 10- Congélateur à air pulsé
 - 11- Cellule réfrigérée (Traulsen)

C- Local de conditionnement réfrigéré

- 12- Emballeuse sous vide (Sipromac)
- 13- Trancheur à saumon (Marel)
- 14- Operculeuse (VC999)

D- Local de cuisson (zone chaude)

- 15- Four de cuisson (Rational)
- 16- Sertisseuse sous vide (Dixie Canner)
- 17- Marmite de cuisson (Vulcan)
- 18- Stérilisateur / Pasteurisateur (Équipement Benoit Rivard)

E- Local de fumage

- 19- Cellule de fumage / décongélation (Arcos)

F- Local du générateur de fumée

- 20- Générateur de fumée (Arcos)

G- Laboratoire de développement de produit

- 21- Friteuse (MKE)
- 22- Four de cuisson (MKE)
- 23- Micro-ondes (MKE)
- 24- Lave-vaisselle (MKE)
- 25- Cellule réfrigérée (Traulsen)
- 26- Cellule de congélation (Traulsen)
- 27- Marmite de cuisson (Vulcan)

H- Vestiaire

I- Chambre froide 0 à 4 °C

J- Chambre froide -23 °C

K- Ingrédients secs

L- Instrumentation et pièces d'équipements

M- Entrepôt / Stockage

N- Produits de nettoyage

Autres équipements mobiles

- | | |
|---------------------------|------------------------|
| Marineuse | Sertisseuse de table |
| Poussoir à saucisses | Hachoir |
| Extracteur d'arêtes (FTC) | Mélangeur |
| Coupe légumes | Acquisiteur de données |