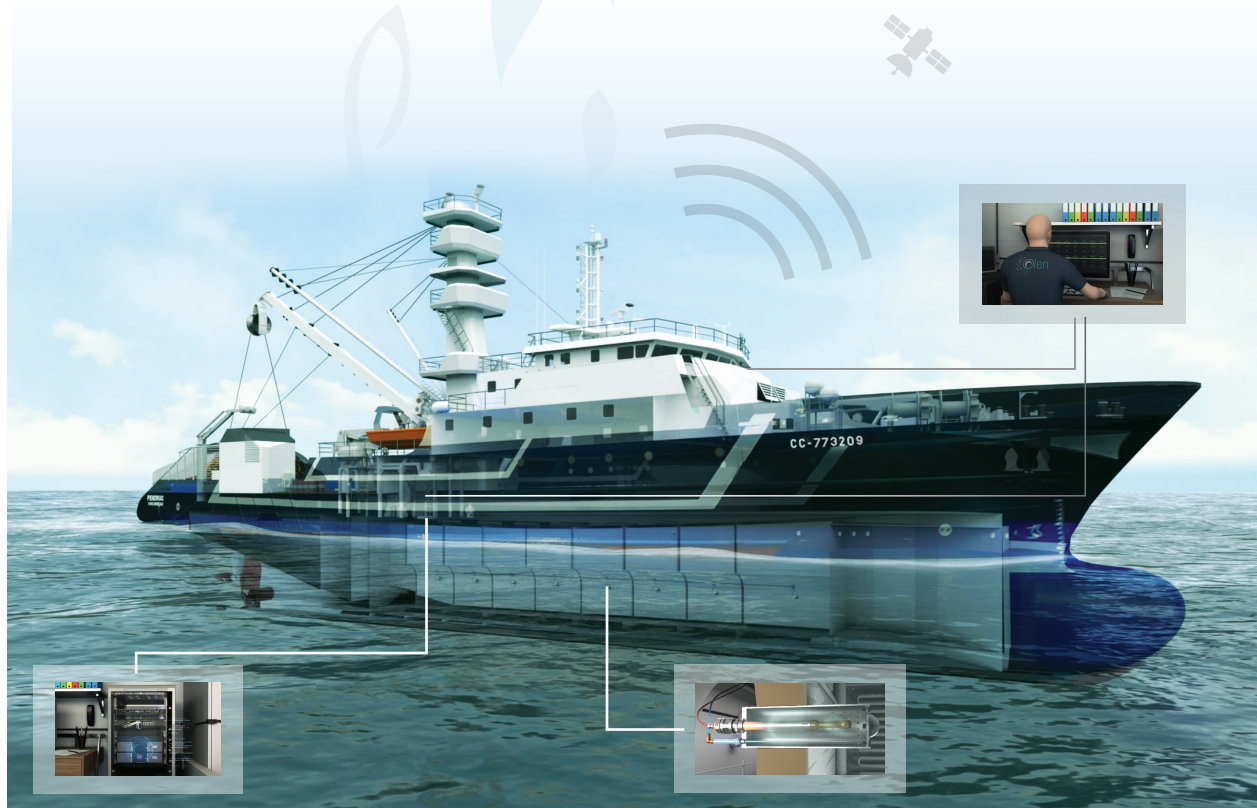




Una solución innovadora para optimizar el proceso de congelación en salmuera o la conservación RSW.



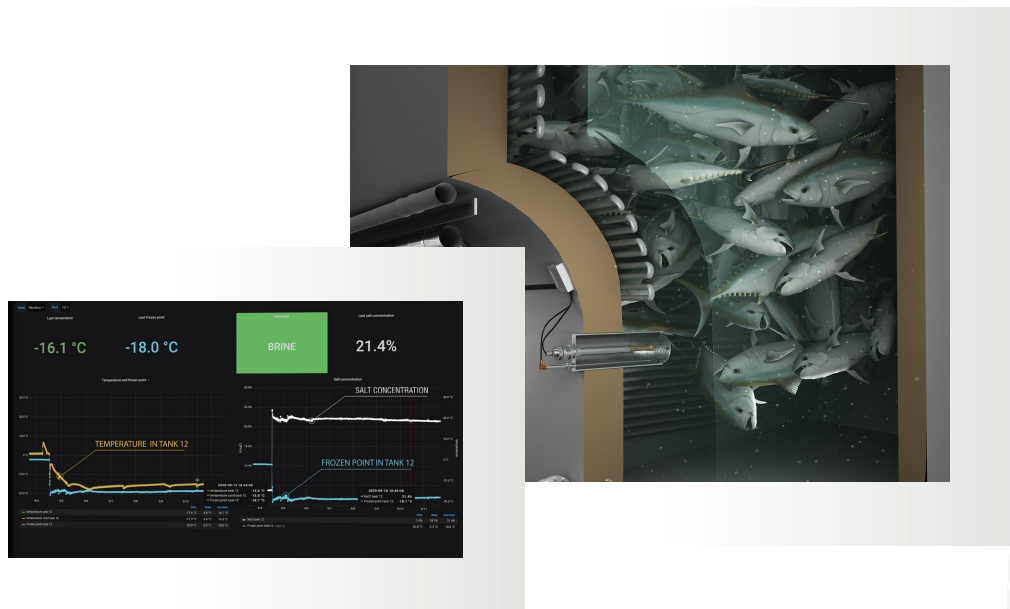
Gracias a su red de sondas instaladas en cada una de las cubas, el sistema SBV colecta datos del proceso de conservación que serán procesados por un algoritmo desarrollado específicamente para el SBV y protegido por una patente. Los beneficios del sistema son :

- Ahorrar sal y combustible conociendo con precisión la concentración salina de las salmueras
- Mejorar la calidad del pescado
- Optimizar la conservación en RSW y la congelación en salmuera hasta -21°C
- Reducir el riesgo de fallas técnicas en las plantas de enfriamiento
- Reducir el desmantelamiento de los lotes de pescado
- Aprovechar las nuevas oportunidades de mercado

Una vista general que presenta para todas las cubas el estado de cada una : vacío, con agua de mar, con salmuera, temperatura, concentración de masa salina y punto de congelación del líquido.

La supervisión de los datos se lleva a cabo mediante el HMI que ofrece :

- Una vista específica por cuba que detalla la evolución de la temperatura, la concentración de masa del líquido y el punto de congelación del líquido en forma de gráfico.



El sistema se compone de :

- ✓ Sonda de temperatura
- ✓ Sonda de conductividad
- ✓ Caja de protección Inox

- ✓ Gabinete Industrial
- ✓ Data center
- ✓ Pantalla táctil
- ✓ Software de supervisión (IHM)



**BUREAU
VERITAS**

Bureau Veritas evalúa el correcto funcionamiento del sistema "Smart Brine Viewer" desarrollado por Olen, que mide datos relacionados con la temperatura y la salinidad durante los procesos de conservación de los productos pesqueros. El alcance y las limitaciones de esta evaluación se detallan en el informe de evaluación.

www.olensystem.com

contact@olensystem.com Tél. +33 (0)2 98 98 60 30

OLEN SAS 9 rue du Professeur Legendre - 29900 CONCARNEAU - FRANCE