

projet pour l'appui à la mise en place d'une structure légère de promotion des produits de la pêche sur financement du programme des nations unies pour le développement

SPECIFICATIONS TECHNIQUES

I. Lot 1 : Equipements industriels fabriqués sous ISO 9000)

Le PNUD se propose d'acquérir le matériel extérieur suivant :

Machine à glace tropicalisée

Spécifications techniques :

Machine à glace ZBE 375 - 200

Capacité / 24 hrs : 375 kg

Capacité de stockage : 200 kg

Dimension / Poids : 70*70*196 cm – 165 kg

Meuble : acier inoxydable

Bac de stockage : acier inoxydable avec forte isolation

Electricité :	Standard :	Sur demande :
Voltage	230 v 1- 50	400 v – 3 – 50 hz
Puissance	1,7 kw	1,7 kw
Intensité	7,5 A	3,8 A

Consommation en eau Selon la production de glace (pas de perte)

Evaporateur : ZIEGRA ZBE 375

 R 404 A – 1,2 kg

Température d'évaporation : -18° C + / - 2° C

Condenseur : air refroidi, sortie d'air par le bas.

Volume d'air circulant 1400 m³ / h

Machine à emballer sous vide

Spécifications techniques

Machine à emballer sous vide à cloche

Gestion électronique par sentor (LCD)

Construction inox, couvercle transparent bombé, ouverture automatique

Alimentation : 230 V mono. Puissance : 550 W

Barre de soudure : 2 * 450 mm. Pompe à vide 20 m³

Dimension de la chambre : 500 * 460 * 200 * mm

Encombrement : 600 * 610 * 500 mm. Poids : 72 kg.

Séchoir à gaz Fac 2000

Spécifications techniques :

Ce séchoir est du type Fac d'une capacité de 108 kg conçu pour répondre à un besoin réel de capacité (modulable jusqu'à 1 tonne) en conservant le même temps de séchage.

Il est composé de 2 compartiments avec 2 portes réparties sur une face (avant).

Chaque compartiment comprend un jeu de 18 claies de séchage, ce qui fait un total de 36 claies. Dimension d'une claie (longueur 72 cm, largeur 56 cm)

03 diffuseurs verticaux répartiteurs de chaleur conçus et réalisés pour une homogénéité du séchage en hauteur et en profondeur sont supportés par les canalisations de la semelle réalisée en dur.

La longueur totale du séchoir est de 2 mètres

Largeur totale est de 2 mètres

2 portes

2 thermomètres

2 cellules de séchage

Chargement frontal

3 brûleurs à gaz avec vanne individuelle

1 bouteille de gaz pleine

2 diffuseurs horizontaux

3 portes looks à 2 battants munies de verres pour la mise à feu et la visualisation de la flamme
3 rampes de brûleurs

Temps de séchage pour 108 kg = 13 heures

Très faible consommation de gaz en moyenne pour 108 kg = 4 kg

Risque de brûlure des claies et de brunissement du produit nul.

Remarque : Les claies sont constituées d'un cadre en bois et de moustiquaire en fibre d'aluminium qui a été préférée à la moustiquaire traditionnelle pour sa résistance et sa bonne conductivité de chaleur.

Garantie de fonctionnement : 10 ans.

4. Matériel divers (voir spécifications techniques détaillées plus bas) :

Poste de réception du poisson

5 bacs de manutention (50 l) ,
bascule de pesée (moyenne portée) :
chariot jumboy :

Traitement du poisson

2 bacs à déchets avec roues et couvercle (hauteur 1 m),
2 balances (50 kg) ,:
30 couteaux en acier inoxydable manche nylon
10 couteaux à pignon,
10 couteaux à trancher,
10 couteaux à fileter,

2 bacs de lavage de 220 l avec valse d'évacuation,
10 bacs de manutention de 32 l ,
20 caisses en plastique ajourées,

poste de salage et saumurage

2 bacs à sel de 30 l ,
2 écuelles,
1 salinomètre
1 thermomètre

Poste emballage et conditionnement

1 cerceuse :
2 balances (modèle chinois 25 kg)
Cartons cirés troués de capacité de 10 kg
Sacs d'emballage
Boîtes d'expédition

Stockage

1 chariot manuel

Poste de stockage

1 congélateur grande capacité :
1 réfrigérateur à température positive (2 – 4°C)

II. Matériel artisanal fabriqué localement :

Le PNUD se propose d'acquérir le matériel local suivant (lot 2):

- Produits salés et fermentés

Approvisionnement en poisson

1 bac de réception de 470 l en plastique
1 conteneur isotherme 1100 l .:

Poste de réception du poisson

2 bacs de réception 470 l en plastique

Traitement du poisson

3 tables en acier inoxydable munis de vis,

Poste de salage et saumurage

8 bacs de salage en plastique 220 litres

Poste de fermentation

3 bacs de fermentation de 300 l

Poste de séchage

5 claies de séchage :
1 presse avec 60 caisses et une grande caisse de pressage

Poste emballage et conditionnement

1 table en bois :

Stockage

20 palettes:

. Produits fumés

Poste de fumage
fumage à chaud

1 fumoir type Altona :
1 fumoir type Chorkor :

fumage à froid

1 fumoir à section rectangulaire :
1 chariot plateau :
1 générateur de fumée

SPECIFICATIONS TECHNIQUES POUR MATRIEL ARTISANAL ET MATERIELS DIVERS :

Conteneur de stockage (cf fig 2)

Le conteneur de stockage assure une meilleure conservation du poisson frais pendant quelques jours avec de la glace.

La charpente est en bois sur lequel on fixe du contreplaqué pour former une caisse avec un système d'isolation.

Les contreplaqués utilisés ont 12 et 6 mm d'épaisseur, et l'isolant (polystyrène) a 4 cm d'épaisseur..

Longueur : 167 cm Largeur : 90 cm Hauteur : 90 cm

.Claie de séchage.

Système de claies superposables.

Longueur : 3 m Largeur : 1 m Hauteur : 1 m

Chaque claie offre deux surfaces de séchage de 3 m²

Les claies sont constituées en charpente en bois (poutrelle 8 / 8) surmontés de filets plastiques en mailles carrées de 5 cm de côté.

Table en bois :

Longueur : 3 m Largeur : 1 m Hauteur : 1 m

Epaisseur : 3 cm

Pieds en poutrelles 8/6

Matériel : bois fraké

Table en inox

Replié sur les bords avec épaisseur 2,5 cm

Longueur : 3 m Largeur : 1 m Hauteur : 1 m

Matériel : acier inoxydable

Pieds de dimensions 6/6 munis de vis

Presse (cf fig 4, 7 et 8)

Pressage de petites espèces de poisson.

La presse est formée d'un assemblage de caisses avec des tiges filetées.

Chaque caisse ou moule se compose en trois éléments amovibles.

La presse 80 caisses et 10 tiges filetées.

Le diamètre des tiges filetées est compris entre 3 et 4,5 cm. de longueur 1,5 m

Le bois choisi pour confectionner les caisses est le bois " fraké "

Grande caisse de pressage (cf fig 3 et 3 bis)

Pressage de grandes espèces de poisson.

Elle se compose de 3 éléments :

une caisse (L 55 cm , l 40 cm, h 45 cm)

un couvercle (L 45 cm, l 30 cm)

un fond (L 55 cm, l 40 cm)

Elle doit être confectionnée avec du bois qui résiste à la pression et à l'humidité.

Four Chorkor (cf fig 6 et 6 bis)

Le four Chorkor comporte deux éléments : le fumoir et les claies de fumage.

Fumoir construit sur base rectangulaire en deux compartiments avec deux ouvertures à l'avant et deux socles latéraux.

Matériel utilisé : ciment, briques réfractaires, sable.

Longueur 360 cm , largeur 1 m, hauteur 80 cm, hauteur foyer 40 cm.

Claie de fumage (Longueur 100 cm, largeur 80 cm, hauteur 7 cm) avec grillage maille carrée de 2 cm.

Couvercle en tôle avec même dimension que la claie de fumage.

Fumoir type Altona.(cf fig 5)

Construit en forme d'armoire sur base rectangulaire en deux compartiments avec un petit foyer muni d'un souffleur pour alimentation en combustible.

Fumoir équipé de 3 claies métalliques.

Capacité : 150 à 200 kg de poisson / jour

Longueur : 130 cm largeur : 80 cm hauteur : 195 cm dont 10 cm pour les pied

Fumoir pour fumage à froid

- Cellule de fumage : construite sous forme d'armoire comme le four Altona. Le poisson y est introduit pour être fumé.

- Générateur de fumée : appareil servant à la production de fumée

- Capacité : 410 poissons/ 260 kg

- Dimensions : L 103cm* P 800cm * H 200 cm

- Commande : Thermostat digital et programmable

- Poids : 210 kg

- Diamètre cheminée : 130mm

- Option : foyer électrique ou gaz et cellule de fumage

Palette :

Palette de plastique vierge

Usage alimentaire

Dimensions : 120cm *120 cm

Conteneur à déchets :

Conteneur en plastique avec 2 roues en caoutchouc

Volume : 240 litres

Conteneur à sel :

Conteneur en plastique

Finition :Fond et parois pleins

Volume : 30 litres

Bac gerbable 50 L :

Bac emboîtable norme Europe

Dimensions ext :800*400*200

Volume ; 50 litres

Caractéristiques ; fond et parois pleins

Bac gerbable 32 L :

Bac emboîtable norme Euro

Dimensions ext : 600*400*200

Volume : 32 litres

Caractéristiques : fond et parois pleins

-Equipement et matériel d'emballage

. Sac d'emballage

. Boîtes d'expédition

-Bac et bassin de saumurage

-Instrument de mesure

. Salinomètre

. Thermomètre

Congélateur

Volume : 600 litres

Moteur : 1/2

Ventilateur incorporé

Fréquence : 50 Hz

Voltage : 220/240

Réfrigérateur vertical :

Volume : 300 litres

Moteur : 1/4

Ventilateur incorporé

Fréquence : 50 Hz

Voltage : 220/240

Conteneur en plastique 470 litres (réception)

Dimension 1200*800*760

Capacité 470 litres

Hauteur semelles 600-700 mm

Avec couvercle – version équipée de roulettes

Matériau : polyéthylène haute densité

Conteneur en plastique 220 litres (salage et lavage)

Conteneur cargo palet

Capacité : 220 litres

Finition : 4 pieds

Fond et parois pleins

Matière : polyéthylène haute densité qualités alimentaires et congélation

Conteneur en plastique 300 litres (fermentation)

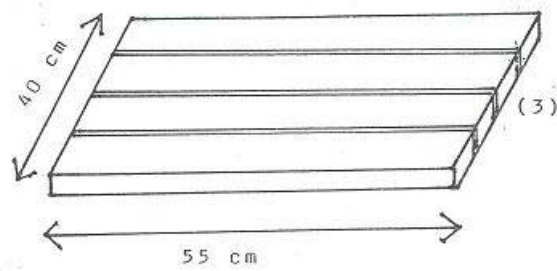
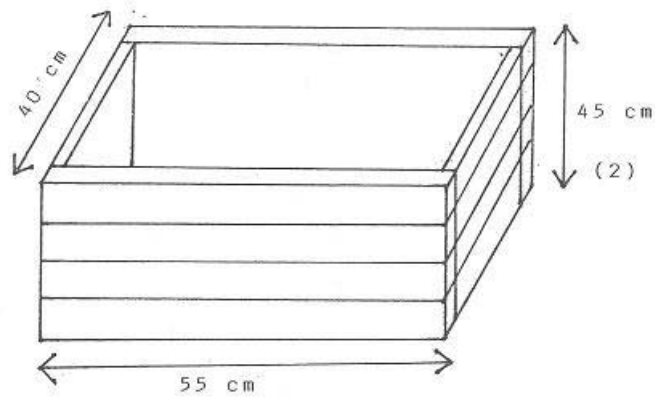
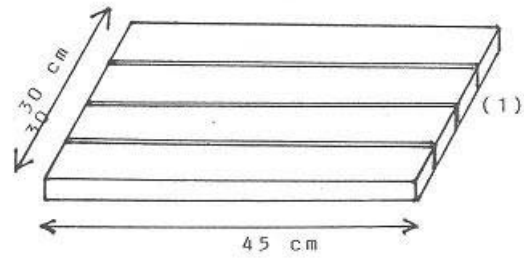
Conteneur en plastique avec couvercle

Capacité 300 litres

Finition : 4 pieds

Matière : polyéthylène haute densité qualité alimentaire et congélation

Figure 3 : CAISSE DE SALAGE - PRESSAGE



- 1 - Couvercle
- 2 - Caissette
- 3 - Fond

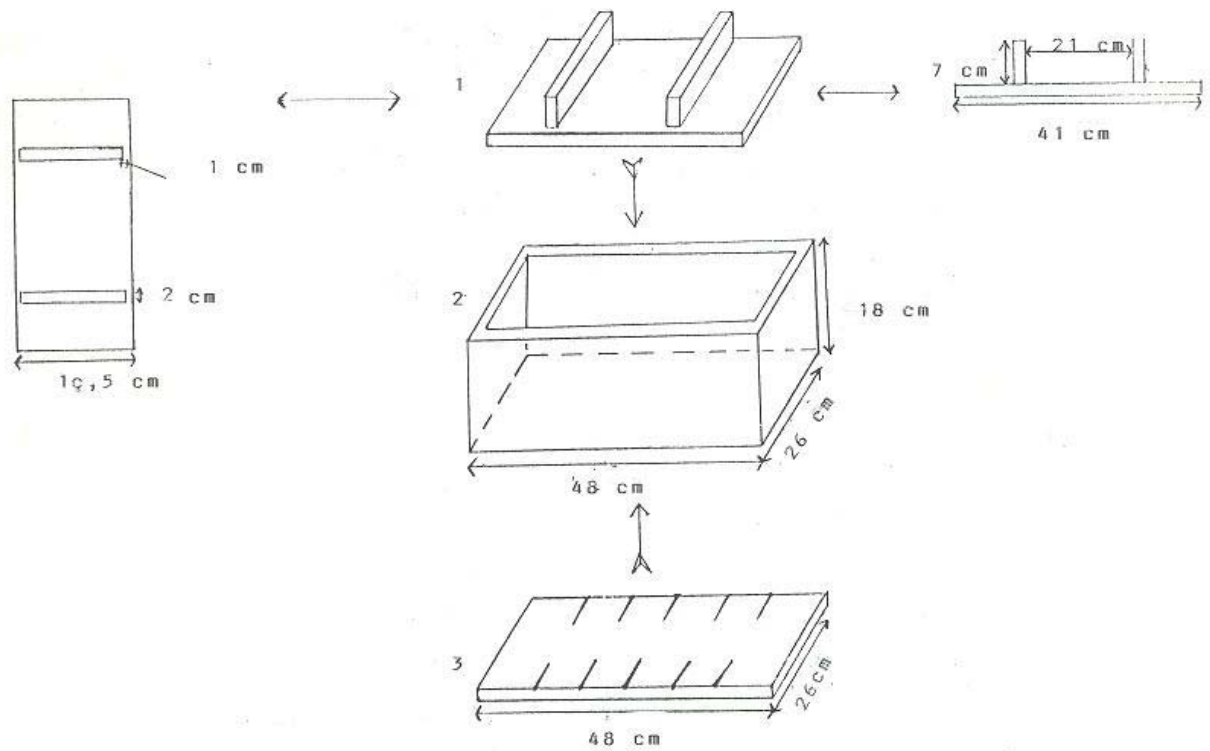


Fig. 4 : DESCRIPTION DETAILLEE DES ELEMENTS COMPOSANT LA CAISSE DE PRESSAGE

1. anchette de dessus
2. Caissette
3. Planchette de dessous

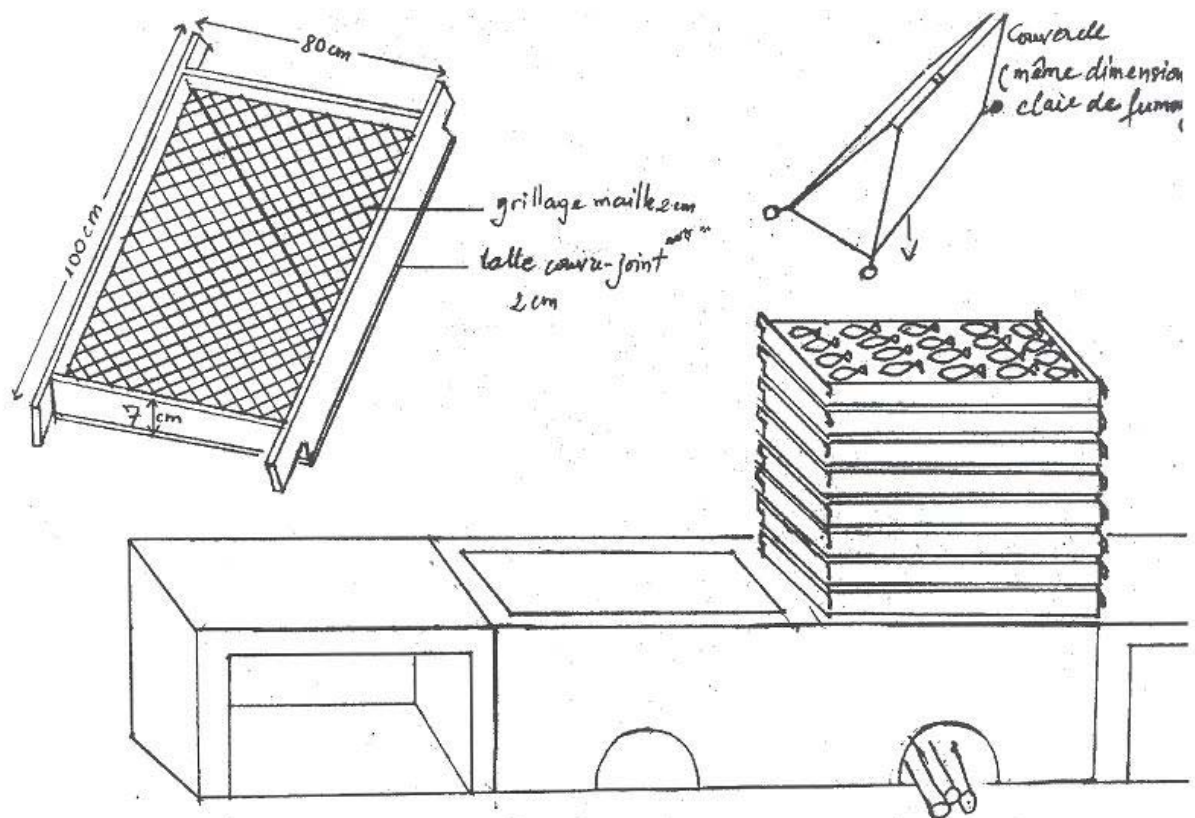


Figure 6bis: FUMOIR CHORKOR ET CLAIRES DE FUMAGE.

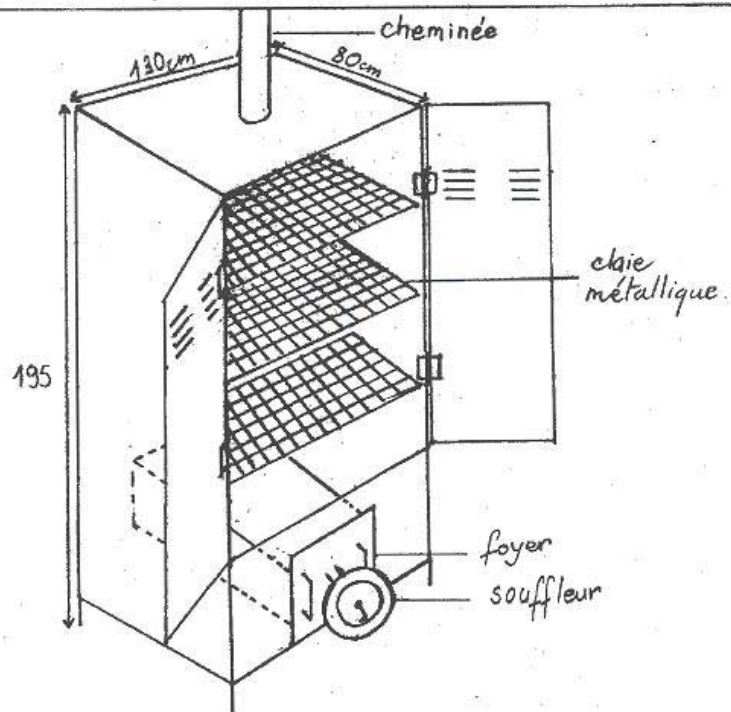


Figure 5: FUMOIR TYPE ALTONA.