



Ouverture automatisée des coquilles Saint Jacques

Technologie

La technologie combine de la robotique, de l'intelligence artificielle et de l'optique pour permettre automatiquement l'ouverture de la coquille et la coupe du muscle reliant la chair à la coquille.

La technologie reproduit les conditions de décorticage manuel et ne dénature en rien la qualité du produit et sa fraîcheur.

De plus les cadences sont similaires ou supérieures à celle d'un opérateur.

Avantages

- Prévention des TMS
- Qualité
- Hygiène
- Productivité : 20 coquilles/min
- Polyvalence : adaptable à d'autres pectinidés

Applications

- Industrie agroalimentaire
- Secteur du mareyage
- Transformation des produits de la mer



Mots clés

- Transformation des produits de la mer
- Robotique
- Optique
- IA
- TMS
- Mécatronique



Propriété Intellectuelle

Savoir faire protégé par une enveloppe Soleau déposée en mai 2022.



Stade de Développement

Prototype testé en laboratoire,

Prototype testé en environnement réel : froid, humidité, salinité.



Partenariats

Licence d'exploitation



contact

Nicolas CHEVALIER

Business Developer

+33 6 13 84 37 38

nicolas.chevalier@satt nord.fr

d'autres offres de technologies sur

www.satt nord.fr

SATT Nord

Immeuble Centrale Gare - 25, Avenue Charles St Venant

59000 LILLE - France

+33 3 28 36 04 68 - tech@satt nord.fr