

SALON / QUALITE ET SECURITE ALIMENTAIRE / NOUVEAU PRODUIT / PROCESS

## **TOMRA FOOD REVIENT SUR LE CFIA avec une application de tri pour les produits secs et surgelés, le Nimbus BSI+**

TOMRA FOOD sera présent sur le salon CFIA les **8, 9 et 10 juin 2021**, à **Rennes**.

**Hall/Stand : 8 - D38.C39**

Vous souhaitez en savoir plus sur l'offre et la stratégie de TOMRA FOOD en matière de partenariats, de technologies, de nouveaux clients ? Nous organisons des rendez-vous presse en mai avec les porte-paroles de TOMRA FOOD selon vos disponibilités !

 **Nous serons ravis de vous revoir autour d'un très bon café  dès le 8 juin et en visio avant !**

**Paris, le 3 mai 2021 - Le trieur Nimbus BSI+ est un trieur en chute pour le tri des produits secs et surgelés, équipé du capteur multispectral BSI+ (Biometric Signature Identification) développé par TOMRA. Le trieur Nimbus BSI+ se distingue par ses hautes performances, sa facilité à configurer de nouveaux programmes et son faible niveau de faux rejets (moins de 1%).**

Déjà largement implanté dans les applications de tri des fruits à coque, cette solution est depuis peu validée pour le tri des légumes surgelés.

C'est une technologie très efficace pour détecter les corps étrangers et plus particulièrement les matières végétales étrangères qui sont de plus en plus présentes dans les flux, comme par exemple le datura et les tiges dans les haricots, ou les morelles dans les petits pois.

Le niveau de précision de détection du BSI+ permet un contraste très clair entre les bons légumes surgelés et les différents défauts. Le risque de faux rejet est alors très limité, même lors du tri de mix de légumes surgelés.

Le Nimbus BSI+ est disponibles en largeur de 640mm et 1200mm, permettant de trier de flux jusque 12T/h en fonction du type de légumes surgelés.

L'intégration du capteur BSI+ est faite sur la plateforme de tri en chute existante Nimbus.

Il est possible d'intégrer 2 capteurs BSI+, un à l'avant et l'autre à l'arrière sur le Nimbus, afin de visualiser le flux des 2 cotés.



### À propos de TOMRA Food

TOMRA Food conçoit et fabrique des trieuses à base de capteurs et des solutions intégrées post-récolte à l'industrie alimentaire, en utilisant les technologies de calibrage, de tri, d'épluchage et d'analyse les plus avancées au monde. Plus de 8 000 unités sont installées chez des producteurs, emballeurs et transformateurs d'aliments dans le monde entier pour traiter des fruits, noix, légumes, produits à base de pommes de terre, graines et semences, fruits séchés, fruits de mer et viande. La mission de l'entreprise est de permettre à ses clients d'améliorer les rendements, de gagner en efficacité opérationnelle et de sécuriser l'approvisionnement alimentaire. TOMRA Food a déployé ses centres d'excellence, bureaux régionaux et sites de fabrication sur les 5 continents.

Plus d'informations sur TOMRA Food sur : [www.tomra.com/food](http://www.tomra.com/food)

TOMRA Food appartient au groupe TOMRA, qui s'est créé en 1972 sur une innovation : la conception, fabrication et commercialisation de bornes automatisées de collecte de bouteilles et canettes usagées. Le groupe TOMRA n'a cessé d'innover depuis et de fournir des solutions de pointe pour une productivité optimale des ressources dans deux grands domaines : la récupération (systèmes de récupération automatisés et traitement des matières) et le tri (recyclage des déchets, exploitation minière et tri alimentaire). Aujourd'hui, TOMRA revendique 100 000 installations dans plus de 80 pays, génère 9,9 MD de chiffre d'affaires (NOK) en 2019. Le groupe emploie 4 300 personnes dans le monde. Il est coté à la bourse d'Oslo (OSE: TOM).

### Contacts Presse pour TOMRA Food

Agence C3M  
Michelle Amiard  
Tél. 06 60 97 24 00 [michelle@agence-C3M.com](mailto:michelle@agence-C3M.com)  
C3M PARIS, 39 rue de la chaussée d'antin, 75009,  
PARIS

*Marijke Bellemans*  
*Marketing Communications Manager TOMRA Food*  
*Research Park Haasrode 1622 – Romeinse straat 20*  
*3001 Leuven, Belgium*  
*M: +32 (0)476 74 19 18*  
*E: [marijke.bellemans@tomra.com](mailto:marijke.bellemans@tomra.com)*  
*W: [www.tomra.com/food](http://www.tomra.com/food)*