

La Porzionatrice intelligente

PORTIO



- Taglio ad alta velocità:
peso e spessore costanti
- Alta precisione e minimo scarto
- Software flessibile
- Elevato standard di igiene
- Equipaggiamenti opzionali
per risparmio della
manodopera



Caratteristiche



I modelli PORTIO si avvalgono di una tecnologia all'avanguardia per offrire porzionatrici di alta precisione a costi accessibili.



Taglio ad alta velocità: peso e spessore costanti



La porzionatrice è ideale per prodotti freschi quali filetti di pesce, pesci interi, carne e pollame. A seconda del tipo di prodotto, sono disponibili diverse tipologie di sistemi di presa e coltelli di taglio.

Alta precisione minimo scarto

Un sistema di telecamere laser calcola il peso dei prodotti posti sul nastro di trasporto e il computer PORTIO determina i punti in cui praticare i tagli. Ciascun prodotto viene visualizzato come un'immagine 3D a colori unitamente al suo schema di taglio.



Una bilancia in linea (opzionale) permette di ottimizzare la precisione al variare delle caratteristiche dei prodotti.



Pulizia agevole

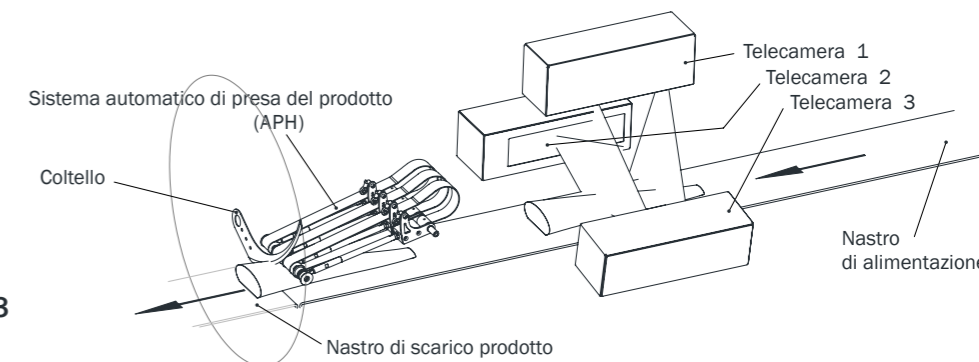
È possibile aprire completamente la macchina per una pulizia rapida e agevole. È inoltre possibile estrarre i nastri per pulirli separatamente.



PORTIO 1 PORTIO 3

Principio

Portio 1 : telecamera 1
Portio 3 : telecamera 1+2+3



Porzionatura intelligente

La macchina permette una programmazione specifica per i singoli prodotti consentendo così una scelta rapida del programma di taglio. Programmi speciali di porzionatura assicurano la massima flessibilità nella scelta dei parametri di lavoro. È possibile configurare in qualsiasi momento la porzionatrice attraverso il pannello di controllo a colori, migliorandone le prestazioni.



Taglio ultrarapido

Il coltello raggiunge una velocità 1000 rpm (giri lama/minuto) nella modalità a peso fisso.



DIMENSIONI

PORTIO 1	
L x W x H	3425 x 1085 x 1600 mm
peso netto	950 kg

PORTIO 3	
L x W x H	3425 x 1280 x 1600 mm
peso netto	1100 kg



Nastro modulare

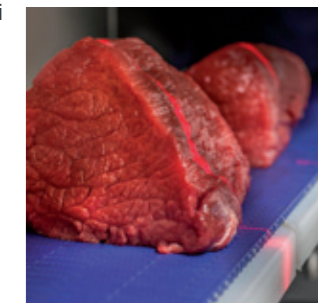
Il nastro modulare combina una perfetta sincronizzazione di movimento con una vita utile senza eguali. La compensazione automatica dell'allungamento del nastro ne garantisce la precisione nel movimento.



Precisione senza uguali

La più innovativa tecnologia di visione laser, grazie alla telecamera a 400 Hz, garantisce una precisione senza uguali.

- 1 telecamera laser per i prodotti piatti, come ad esempio filetti di pesce
- 3 telecamere laser per la scansione dei contorni di prodotti tridimensionali



Elevato standard igienico

I modelli PORTIO sono progettati e realizzati in modo da soddisfare le più rigorose norme igieniche. Un sistema di pulizia CIP (Cleaning In Place) permette una pulizia rapida sia dei nastri, sia della guida-lama.



Manutenzione

Per agevolare la manutenzione, sono stati selezionati ricambi facilmente reperibili. Ciò garantisce la riduzione al minimo possibile dei costi di manutenzione. Tutti i motori elettrici e gli encoder sono situati lontano dall'area di lavoro, a garanzia di una lunga durata.



Opzioni

Bilancia per densità

La bilancia per densità comunica il peso al sistema PORTIO per calcolare il valore di densità di ogni singolo prodotto.

Bilancia per densità dinamica

Prima della scansione, la bilancia in ingresso disposta in linea con la porzionatrice PORTIO invia a quest'ultima il peso esatto di ogni singolo prodotto, per consentire di calcolarne con precisione la densità.

APH (Automatic Product Holder)

Il sistema automatico di presa del prodotto (APH) è dotato di quattro sezioni flessibili. Il dispositivo trattiene ciascun prodotto agendo sulla parte superiore, mantenendolo stabile e contribuendo a evitare che durante le operazioni di taglio esso si muova sul nastro di trasporto. L'APH è azionato da un moto-tamburo, senza trasmissione a catena, ed è facilmente regolabile.

BH (Back Holder)

Il supporto posteriore garantisce che le ultime porzioni di prodotti alti rimangano in posizione verticale, assicurando in tal modo un taglio di precisione fino all'ultima porzione utile e, di conseguenza, un'ottimizzazione del taglio dell'intero prodotto per una massima resa.

OPH (Outfeed Product Holder)

Il sistema OPH separa le porzioni a peso fisso l'una dall'altra in modo da farle transitare singolarmente sull'unità di pesatura in linea.

Sistema di espulsione

Il nastro retrattile in uscita scarta automaticamente i ritagli d'inizio e fine prodotto. Un sistema a soffiante opzionale garantisce la separazione di tali ritagli dalle altre porzioni.

Software MBE

Il software MES MARELEC Bright Eye collega il sistema PORTIO a selezionatrici, bilance, terminali, lettori di codici a barre e così via, assicurando il controllo e la tracciabilità dell'intero flusso dal

ricevimento delle materie prime, alla lavorazione, all'etichettatura, fino allo stoccaggio e alla spedizione del prodotto finito.

PORTIO 350

Per i prodotti di dimensioni superiori agli standard, è possibile equipaggiare i modelli PORTIO 1 e PORTIO 3 con un nastro avente larghezza 350 mm.

PORTIO 1A PORTIO 3A

PORZIONATURA ANGOLARE

Stessa capacità e precisione, differente presentazione delle porzioni



DIMENSIONI

PORTIO 1A/3A	
L x W x H	3505 x 1390 x 1600 mm
peso netto	1135 kg

PORTIO in linea con SELEZIONATRICE

E' possibile ottenere miglioramenti netti della resa tramite la combinazione della PORTIO con una selezionatrice in linea. Le porzioni primarie sono deviate nei canali della selezionatrice per il raggiungimento di pesi totali programmati o la selezione di porzioni a peso prefissato. La bilancia in uscita MARELEC MC3, disposta in linea con la PORTIO, può riunire inoltre le porzioni con il medesimo peso. Il numero delle stazioni di raccolta, il tipo di braccio espulsore e i contenitori delle stazioni sono progettati in base alle specifiche del prodotto.

Per conferire un aspetto naturale a determinate porzioni affettate, mantenendone tuttavia la precisione, i modelli PORTIO 1A, PORTIO 3A e PORTIO 1DA permettono di variare l'angolo di taglio da 0° a 30° o 45°. La porzionatura angolare può essere eseguita alle medesime velocità dei modelli PORTIO standard.



I cambi di angolazione sono rapidi e agevoli, e non richiedono l'uso di attrezzi. La distanza ottimale fra il nastro alimentatore e quello di uscita viene inoltre regolata automaticamente (in attesa di brevetto).

0°



30°



45°



Caratteristiche tecniche

Dimensioni di ingombro:

PORTIO 1 : 1000 x 240 x 150 mm
39,4 x 9,5 x 6 pollici

PORTIO 3 : 800 x 240 x 150 mm
31,5 x 9,5 x 6 pollici

Possibilità di alimentazione continua, senza spazi fra i prodotti

Larghezza del nastro : 254 mm / 10 pollici

Velocità del nastro : fino a 600 mm/s

Start / Stop per raggruppamento delle porzioni

Cadenza di taglio : fino a 17,5 tagli/s

Costruzione : acciaio inox AISI 304 e materie plastiche idonee al contatto con prodotti alimentari secondo normativa FDA

Nastro di trasporto : tipo modulare

Pannello di controllo :

grado di protezione IP67 con elettronica integrata

Indicatore : MARELEC Z1

Alimentazione elettrica :

3 x 380 V + N / 50 - 60 Hz / 5 kW

Altri tipi di alimentazione disponibili a richiesta

Aria compressa : 6 bar / 87 psi (APH)

Igiene : Macchina progettata per un alto grado di sanificazione, in grado di soddisfare standard igienici estremamente elevati.. (sistema CIP integrato)

Software :

software MARELEC P1

Connettività :

Connessione diretta ad Internet per assistenza da collegamento remoto

PORTIO 1D PORTIO 1DA

PORZIONATURA A DOPPIA FILA

Per una maggiore capacità



DIMENSIONI

PORTIO 1D/1DA	
L x W x H	3495 x 1960 x 1600 mm
peso netto	1700 kg

TEST E DIMOSTRAZIONI

Per offrire una prova tangibile dei vantaggi dei propri prodotti, MARELEC Food Technologies organizza spesso dimostrazioni presso le proprie sedi o gli stabilimenti produttivi dei clienti. E' infatti il modo migliore per convincerli della resa, della produttività e della qualità di taglio ottenibili con i loro stessi prodotti.

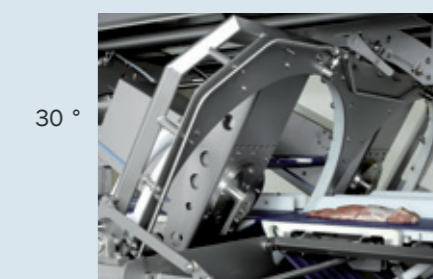


DOPPIA FILA / DOPPIA FILA con TAGLIO ANGOLARE

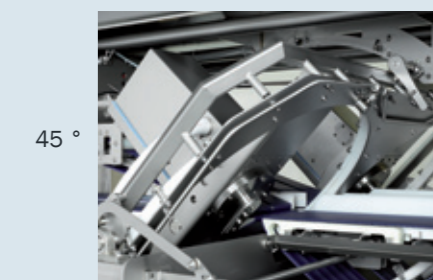
Il modello PORTIO 1D, a doppia fila, permette di ottenere la massima produttività con il minimo ingombro. Le due file, grazie ai controller separati, lavorano in maniera indipendente l'una dall'altra. Il modello PORTIO 1DA ha le stesse caratteristiche, ma consente anche di variare l'angolo di taglio.



0 °



30 °



45 °

VANTAGGI

- Rapido recupero dell'investimento grazie all'aumento della resa
- Riduzione della manodopera grazie alle opzioni disponibili
- Porzioni accurate e nei range di peso
- Cambi rapidi dei programmi di taglio e fra le differenti modalità di taglio
- Massima capacità produttiva grazie all'alta velocità di rotazione della lama
- Ingombri ridotti
- Massima igiene grazie alla struttura aperta e facilmente sanificabile

Applicazione

prodotto peso capacità* precisione**

carni



55 - 150 g
2 - 5 once
150 g e superiore
5 oz e superiore

fino a 1200 kg/ora
fino a 2700 libbre/ora
fino a 1600 kg/h
fino a 3300 libbre/ora

2 g /
0,07 once
2 %

pollame



55 - 150 g
2 - 5 once
150 g e superiore
5 oz e superiore

fino a 1000 kg/h
fino a 2200 libbre/ora
fino a 1400 kg/h
fino a 3000 libbre/ora

1,5 g /
0,05 once
1,5 %

pesce



55 - 150 g
2 - 5 once
150 g e superiore
5 oz e superiore

fino a 1000 kg/h
fino a 2200 libbre/ora
fino a 1400 kg/h
fino a 3000 libbre/ora

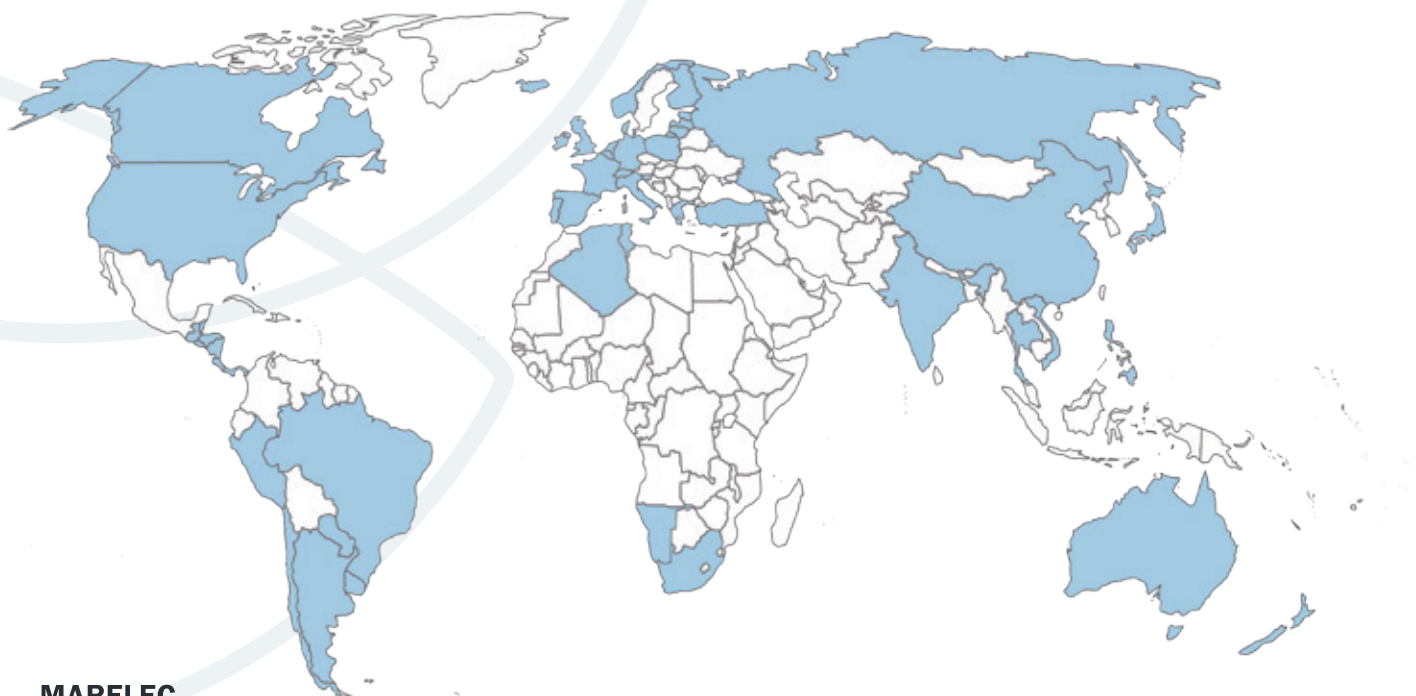
1,5 g /
0,05 once
1,5 %

* La capacità effettiva dipende dalle materie prime e dagli schemi di taglio.
** Deviazione standard. La precisione dipende dal prodotto.



IN BALANCE WITH YOUR NEEDS

MARELEC Food Technologies ha iniziato la sua attività realizzando prodotti elettronici per il settore dei pescherecci industriali. Poco dopo ha sviluppato sistemi di pesatura e cernita robusti e affidabili per il settore ittico, installabili anche a bordo delle navi. Le caratteristiche uniche come l'alta velocità produttiva e la configurazione personalizzata per il cliente sono state in seguito integrate nelle soluzioni per il settore delle carni e del pollame. Oggi MARELEC è uno dei leader mondiali della progettazione e della produzione di sistemi avanzati di pesatura e cernita, nonché di porzionatrici intelligenti. La produzione dei sistemi MARELEC all'interno dell'azienda è affidata a un team di progettisti e tecnici entusiasti e ricchi di talento. MARELEC si concentra sulla realizzazione di soluzioni robuste, innovative e flessibili. Essa dispone inoltre di una rete internazionale presente in oltre 30 paesi, con agenti sempre a disposizione per consigli, consegne rapide e attività di assistenza post-vendita.



MARELEC **Food Technologies**

Redanweg 15
8620 Nieuwpoort
Belgio
T +32 58 222 111
F +32 58 239 280
sales@marelec.com

www.marelec.com

