



PORTIO JET

Intelligenter
Wasserstrahlschneider



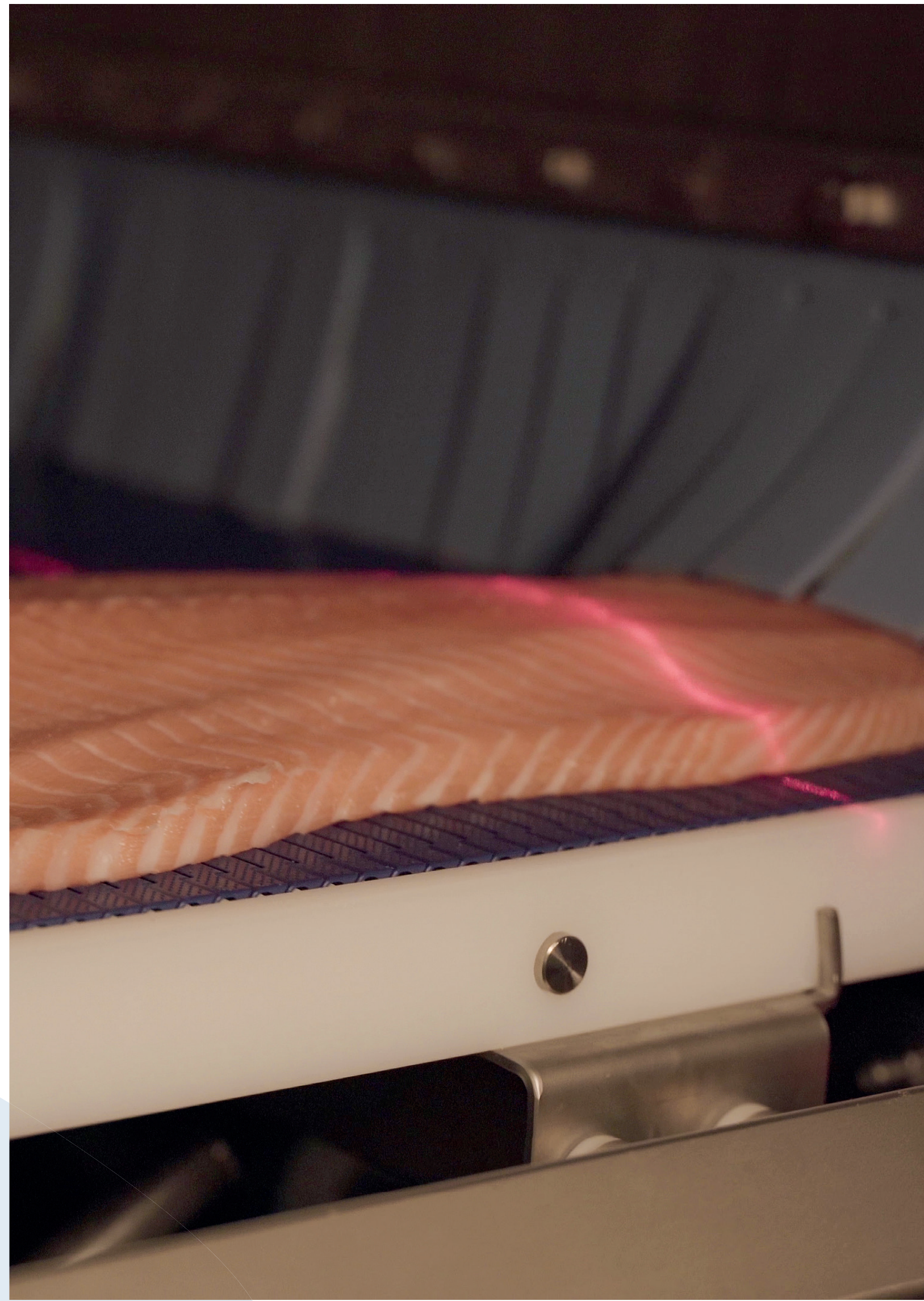
Einführung

Als MARELEC im Jahr 2008 das erste PORTIO-Modell auf den Markt brachte, reagierte es auf die wachsende Nachfrage in der Lebensmittelverarbeitung. Die Maschine wurde zunächst für die Fischverarbeitung angeboten, aber bald darauf wurde eine Version mit drei Kameras für die Fleischindustrie entwickelt. Dies war der Start einer erfolgreichen Produktlinie, in der schnell spezielle Versionen entwickelt wurden, die bald weltweit in allen Segmenten der Fisch-, Fleisch- und Geflügelverarbeitungsindustrie eingesetzt werden sollten.

Heute sind wir stolz darauf, ein komplettes Sortiment an intelligenten Portionsschneidern einschließlich des Wasserstrahls zu präsentieren. Alle Modelle wurden mit einem Fokus auf unsere Kunden entwickelt und basieren auf dem umfangreichen Know-how, das wir seit den frühen neunziger Jahren in der Lebensmittelverarbeitung aufgebaut haben.

Wir laden Sie herzlich ein, in unserer Broschüre zu blättern, um mehr über die verschiedenen Modelle, Anwendungen und unsere Alleinstellungsmerkmale zu erfahren. Unser Verkaufsteam steht Ihnen für alle Fragen zur Verfügung.

Unabhängig davon, welchen Sortierer Sie benötigen, können Sie mit MARELEC – einem weltweit führenden Anbieter dieser Technologie – sicher sein, dass Sie mit einem dienstleistungsorientierten Unternehmen zusammenarbeiten, das auf Ihre spezifischen Bedürfnisse eingeht und ein flexibler Partner mit einem menschlichen Ansatz ist. Wir freuen uns auf eine für beide Seiten gewinnbringende Zusammenarbeit!



Alleinstellungsmerkmale

1 // OPTIMIERTE ERTRÄGE

Die Kombination der neuesten Bildverarbeitungstechnologie mit unserer PORTIO JET-Optimierungssoftware und der modernsten.

2 // FLEXIBLE SCHNEIDEALGORITHMEN

Die PORTIO JET-Optimierungssoftware berechnet, welche Schnitte Vorrang vor anderen haben, um das Schnittmuster zu bestimmen, das den größten Nutzen bringt.

3 // UNVERGLEICHLICHE GENAUIGKEIT

Der PORTIO JET-Wasserstrahlschneider verwendet die neueste Bildverarbeitungstechnologie mit einer 200 Hz-Kamera, die Produkte wie Lachs- oder Weißfischfilets scannt und in ein 3D-Modell umwandelt.

4 // MODULARES DESIGN FÜR ERHÖHTE KAPAZITÄT

Die Basiseinheit unseres Wasserstrahlschneiders besteht aus einer Abtaststation und zwei Hochdruckschneidestationen – dies wird als PORTIO JET 2 bezeichnet. Je nach Kundenbedarf kann der PORTIO JET 2 mit zusätzlichen Modulen mit jeweils zwei Hochdruck-Wasserstrahlstationen auf insgesamt 8 Schneidestationen erweitert werden.

5 // BENUTZERFREUNDLICHE SOFTWARE-SCHNITTSTELLE

Die intuitive Programmierung von Schnittmustern und die schnelle und einfache Feinabstimmung der Programme führen zu maximalen Erträgen. Das Schnittmuster ist auf dem Bildschirm sichtbar, zusammen mit der Angabe der Dicke und des Gewichts jeder Portion.

6 // ÄUSSERST HYGIENISCH, LEICHT ZU REINIGEN

Der Wasserstrahlschneider erfüllt die strengsten Hygienestandards. Der offene Aufbau der Portioniermaschine ermöglicht die Hochdruckreinigung und Desinfektion aller Innen- und Außenflächen. Alle Schränke mit Elektrik und Elektronik verfügen über ein einzigartiges Trocknungssystem, das die Bildung von Kondenswasser verhindert, sowie über unser doppeltes Dichtungskonzept an allen Türen.

7 // SERVICE

MARELEC hat sich einen hervorragenden Ruf für seinen Kundenservice aufgebaut. Unser Serviceteam steht Ihnen rund um die Uhr zur Verfügung, um Ihre Fragen zu beantworten. Alle Maschinen von MARELEC können mit dem Internet verbunden werden, wodurch unser Serviceteam den Status der Maschine von unserer Zentrale aus diagnostizieren kann. So können wir Ihnen vor Ort helfen.



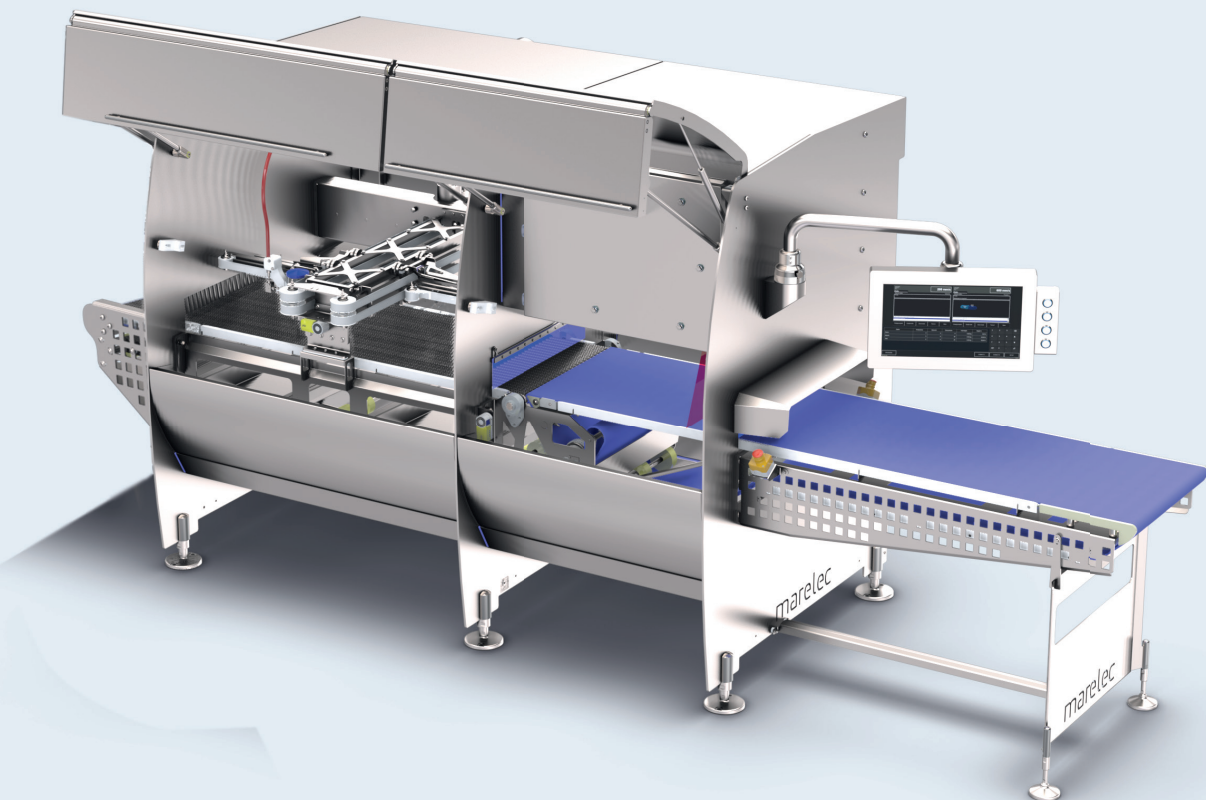
PORTIO JET

Der PORTIO JET wurde entwickelt, um den Ertrag beim Schneiden von Fischfilets in vorgegebene Formen mit festem Gewicht zu maximieren. Die Kamera-/Laser-Kombinationen arbeiten mit höchster Genauigkeit und der intelligente Schneidealgorithmus berechnet das optimale Schnittmuster.

Es ist eine Liste mit vorgegebenen Schnittmustern einprogrammiert, in der Parameter wie Gewicht und Größe der Portionen angepasst werden können. Es gibt auch einen Modus, in dem Sie das Schnittmuster auf ein gescanntes Produkt zeichnen können, um die Spezifikationen zu definieren.

Über 300 Programme können mit einem individuellen Namen gespeichert werden, sodass Sie in Sekundenschnelle zwischen verschiedenen Schnittmustern wechseln können. Mehrere Produktströme können nebeneinander auf das 600 mm/24" breite Band geladen und mit mehreren Anwendungen gleichzeitig verarbeitet werden.

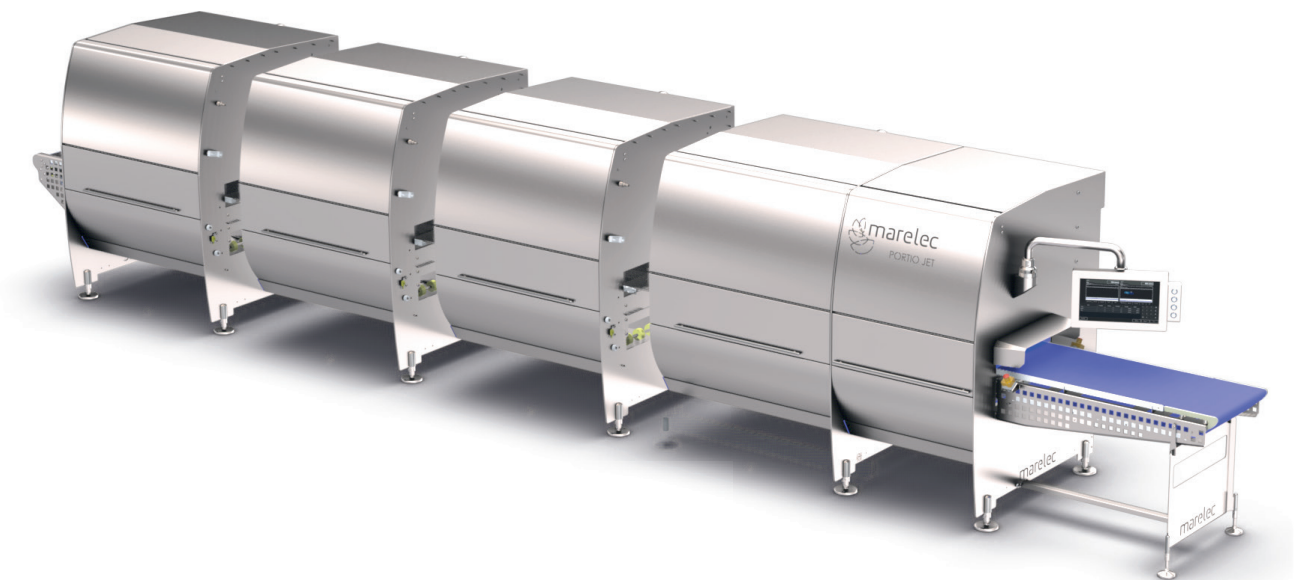
Typische Anwendungen sind das Schneiden von Lachsfilets in Portionsstücke mit festem Gewicht, Bauchstücke und Schwanzstücke. Nebenprodukte können in Streifen und Würfel geschnitten werden, und Weißfischfilets können in mehrere Portionen mit festem Gewicht aufgeteilt werden.



Der Aufbau unserer PORTIO JET-Serie ist modular, beginnend mit einem Modul, in dem die gesamte Elektronik, die Abtastung, die HMI usw. integriert sind. Standardmäßig ist diese Basiseinheit mit einem Modul mit zwei Schneidestationen verbunden – eine Kombination, die als PORTIO JET 2 bekannt ist.

Diese Standardeinheit kann mit zusätzlichen Modulen von zwei Hochdruckwasserstrahldüsen auf insgesamt acht Stationen erweitert werden. Dank dieses modularen Designs können zusätzliche Stationen immer dann hinzugefügt werden, wenn Ihr Volumen es erfordert.

Die MATRIX J-Software sammelt alle Produktionsdaten des PORTIO JET und ermöglicht es, Produktionsberichte pro Schicht oder Programm zu erstellen und Änderungen auf Maschinenebene zu verfolgen. Mit der MATRIX J-Software können Sie Programme aus der Ferne erstellen und den Maschinenstatus über ein Ereignisprotokoll überwachen.

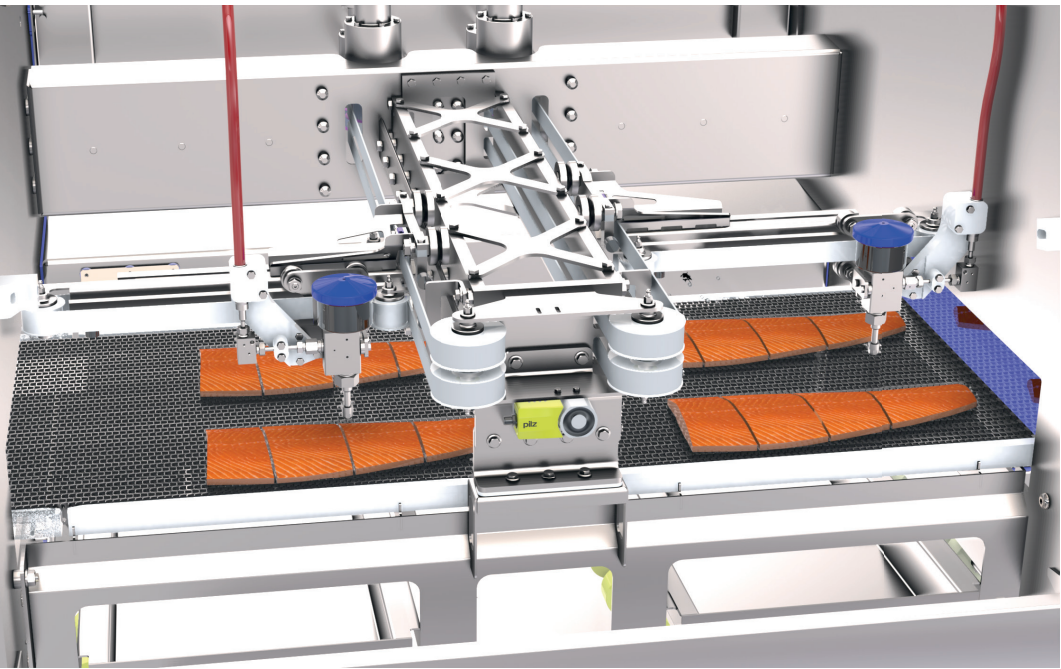


Überblick

Anwendungen und Kapazitäten

Produkt	Rohmaterial	Anwendung	PORTIO JET 2	PORTIO JET 4	PORTIO JET 6	PORTIO JET 8
			Kapazität			
	Filets ≈ 1,5 kg	Kopfbedeckung	> 2000 kg/stunde	> 4000 kg/stunde	> 6000 kg/stunde	> 8000 kg/stunde
		Endverschnitt				
		Bauchverschnitt				
		Feste Portionen				
	Filets ≈ 1,25kg	Feste Portionen	> 2000 kg/stunde	> 4000 kg/stunde	> 6000 kg/stunde	> 8000 kg/stunde

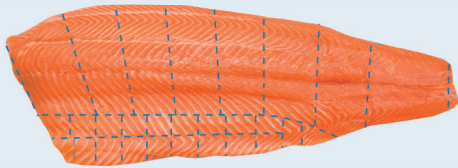
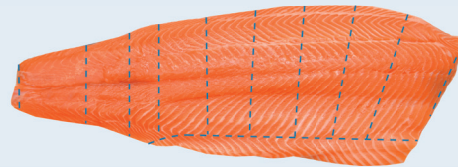
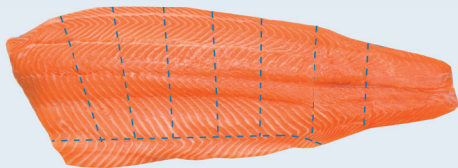
Die Spezifikationen hängen von den Produkteigenschaften ab. Wenden Sie sich an unser Verkaufsteam, um den Ertrag und Kapazität für Ihre Anwendung zu erfahren.



Scannen Sie, um
die Maschine in
Aktion zu sehen

Schnittmuster

Lachsportionen

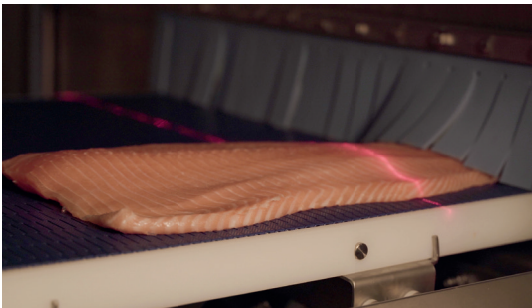
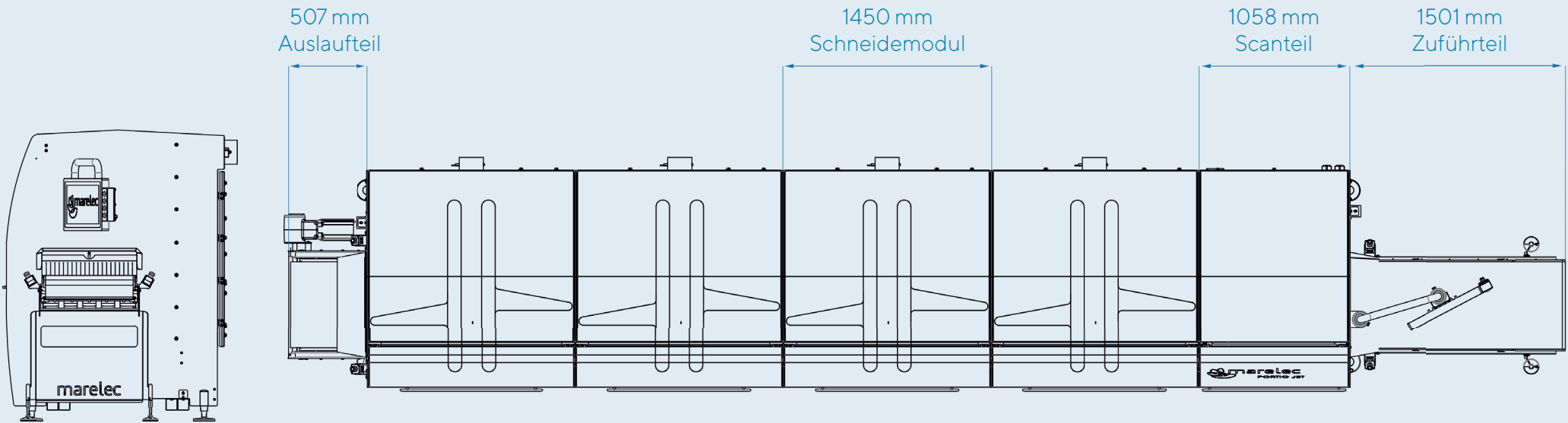


Spezifikationen

	PORTIO JET 2	PORTIO JET 4	PORTIO JET 6	PORTIO JET 8
L x B x H	4550 x 1657 x 2031 mm / 179 x 65 x 80 Zoll	6000 x 1657 x 2031 mm / 236 x 65 x 80 Zoll	7450 x 1657 x 2031 mm / 293 x 65 x 80 Zoll	8900 x 1657 x 2031 mm / 350 x 65 x 80 Zoll
Nettogewicht	1500 kg	2000 kg	2500 kg	3000 kg
Bandbreite	600 mm / 24 Zoll			
Schneidestationen	2	4	6	8
Bandgeschwindigkeit	50 - 450 mm/s			
Netzstecker	3 x 400 VAC + N + PE 63A	3 x 400 VAC + N + PE 63A	3 x 400 VAC + N + PE 125A	3 x 400 VAC + N + PE 125A
Leistung*	40 kW	40 kW	80 kW	80 kW
Wasserverbrauch*	200 Liter/stunde	400 Liter/stunde	600 Liter/stunde	800 Liter/stunde
Maximaler Druck	standard: 3800 bar optional: 6000 bar			
Benutzerdefinierbare Programme**	299			

* Abhängig vom Durchmesser der gewählten Düsen. Wenden Sie sich an unser Verkaufsteam, um den Strom- und Wasserverbrauch für Ihre Anwendung zu erfahren.

** Verfügbare Programme können auf Anfrage erweitert werden..





MARELEC Food Technologies

Redanweg 15 - 8620 Nieuwpoort - Belgium - T +32 58 222 111 - sales@marelec.com