marelec

IN BALANCE WITH YOUR NEEDS

PORTIO B

Интеллектуальная сверхмощная машина порционной нарезки

www.marelec.com

Введение

Когда MARELEC выпустила свой первый PORTIO в 2008 году, это был своевременный ответ на растущий спрос на рынке пищевой промышленности. Изначально машина была предназначена для порционной нарезки рыбы, но вскоре была разработана версия машины с тремя камерами для мясной промышленности. Это было началом успешной линейки продуктов, которая быстро развилась в специализированные модели, которые в настоящий момент применяются по всему миру во всех сегментах рыбной, мясной и птицеперерабатывающей промышленности.

Сегодня мы с гордостью представляем полную линейку машин для интеллектуальной порционной нарезки. Все модели были созданы с ориентацией на потребности каждого клиента и разработаны с использованием обширного опыта компании Marelec в пищевой промышленности, наработанного с начала девяностых годов.

Мы любезно приглашаем вас просмотреть нашу брошюру, чтобы узнать больше о нашей сверхмощной машине порционной нарезки PORTIO B, продуктах, для нарезки которых она предназначена, и уникальных преимуществах наших машин порционной нарезки. Наша команда специалистов готова ответить на все Ваши вопросы.

Независимо от того, какая модель PORTIO подойдет под Ваш продукт, будьте уверены, что выбирая MARELEC - мирового лидера в данной технологии – Вы можете быть уверены, что Вы работаете с сервис-ориентированной компанией, которая прислушивается к Вашим потребностям и является гибким партнером с человеческим подходом. Надеемся на взаимовыгодное сотрудничество!

marelec
IN BALANCE WITH YOUR NEEDS

Уникальные Особенности Оборудования

1 // ОПТИМИЗИРОВАННЫЙ ВЫХОД ПРОДУКТА

Программное обеспечение PORTIO рассчитывает схему нарезки так, чтобы, избежать отходов и увеличить выход с каждого нарезаемого куска. Интерфейс панели управления позволяет создавать программы с условиями (когда машина сама выбирает наиболее подходящую программу нарезки из заданного списка в зависимости от параметров куска), приводящие к увеличению коэффициента выхода продукта. PORTIO предназначена для нарезки продукта на порции с фиксированным весом, толщиной или комбинацией данных параметров с максимальным выходом с каждого куска.

2 // НЕПРЕВЗОЙДЕННАЯ ТОЧНОСТЬ

Три комплекта лазерных камер, расположенных под углом 120° по отношению друг к другу сканируют продукт по всей окружности (360°). После сканирования машина преобразует полученные результаты в 3D-модель. Зная плотность продукта, интеллектуальное программное обеспечение рассчитывает в каком месте сделать рез, чтобы получить порцию с фиксированным весом.

3 // МОДУЛЬНАЯ КОНВЕЙЕРНАЯ ЛЕНТА

Автоматическая компенсация растяжения гарантирует оптимальную точность на протяжении многих лет работы без замены ленты. Уникальная поверхность конвейерной ленты Marelec удерживает продукты на месте и предотвращает их перемещение во время процесса нарезки.

4 // УДОБНЫЙ ИНТЕРФЕЙС ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

Интуитивно понятное создание программ нарезки. На экране панели управления отображается заданная схема нарезки каждого продукта с указанием толщины и веса каждой порции. Это позволяет очень быстро и легко настраивать программы нарезки с максимальным коэффициентом выхода с каждого куска продукта.

5 // MATRIX P

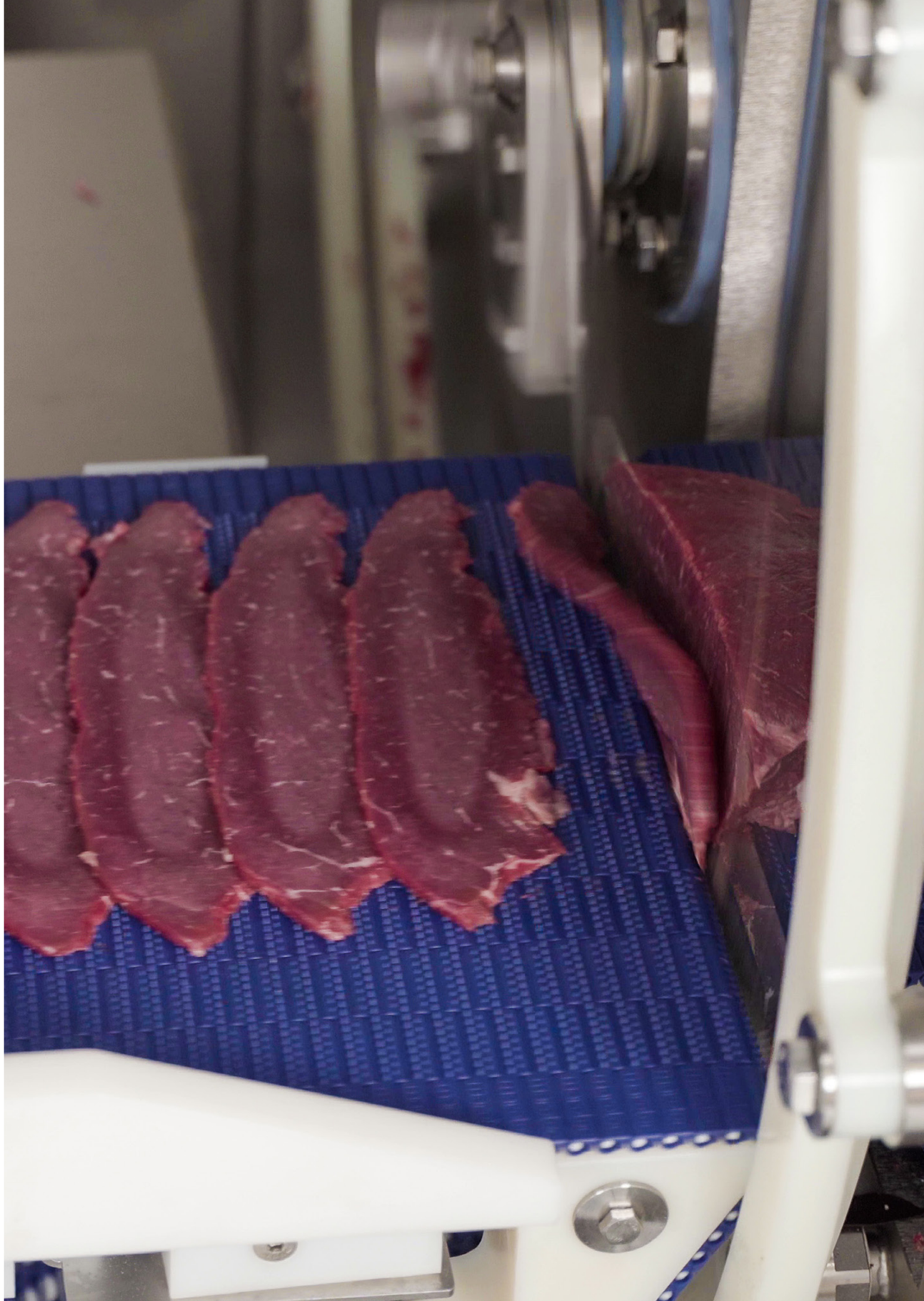
Программное обеспечение MATRIX P собирает все производственные данные во время работы PORTIO B, что позволяет генерировать подробные производственные отчеты. MATRIX P позволяет пользователям удаленно создавать программы работы машины нарезки в автономном режиме и контролировать работу PORTIO B через журнал событий.

6 // ЧРЕЗВЫЧАЙНО ВЫСОКИЙ УРОВЕНЬ ГИГИЕНЫ ОБОРУДОВАНИЯ

Машина порционной нарезки PORTIO B изготовлена в соответствии с самыми строгими стандартами гигиены. Открытая структура машины позволяет осуществлять мойку под давлением и проводить дезинфекцию всех внутренних и внешних частей машины. Встроенная система CIP-мойки промывает конвейерные ленты как сверху, так и снизу. Вся электронные компоненты машины надежно защищены от попадания влаги, т.к. расположены в герметичных шкафах управления, оборудованных также уникальной системой осушения, предотвращающей образование конденсата. Конвейерные ленты быстро снимаются без использования инструмента.

7 // СЕРВИС

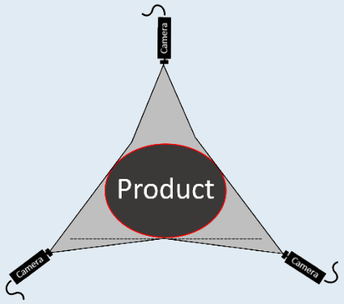
Компания MARELEC обеспечивает очень высокий уровень сервисного обслуживания поставленного оборудования. Команда сервисных инженеров на связи 24/7, готова ответить на все возникающие у клиентов вопросы. Все машины Marelec могут быть подключены к Интернету, что позволяет нашим сервисным инженерам провести онлайн диагностику и настройку машины в день обращения.



PORTIO B

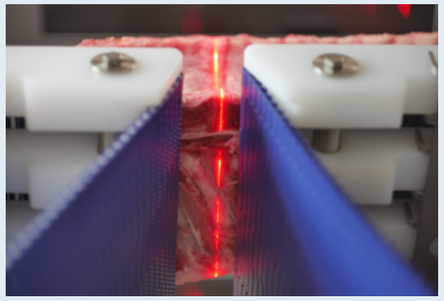
// ЛАЗЕРНОЕ СКАНИРОВАНИЕ

В машине порционной нарезки PORTIO B используется три комбинации лазерных камер сканирования: камеры расположены под углом 120 ° по отношению друг к другу для точного сканирования продукта неправильной формы. Данная модель предназначена для работы с округлым продуктом, наличие 3х камер позволяет полностью отсканировать продукт, без слепых пятен. Типичные продукты для нарезки на машине PORTIO B: отруб свинины на кости, подмороженный отруб красного мяса, замороженная, копченая мясная продукция.



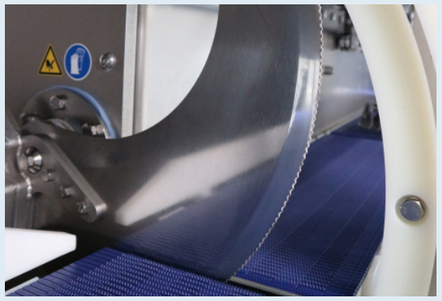
// ПОДАЧА ПРОДУКТА

Конвейерная система подачи продукта состоит из двух отдельных подающих конвейеров, что позволяет уменьшить вибрации, возникающие при размещении тяжелого мясного отруба на подающий конвейер во время сканирования предыдущего продукта. Буферный конвейер, который транспортирует продукт от зоны сканирования до зоны резки приводится в действие сервоприводом. Скорость работы данного конвейера автоматически увеличивается или уменьшается, чтобы гарантировать одинаковое небольшое расстояние между каждым продуктом, не теряя при этом точности в процессе сканирования или нарезки.



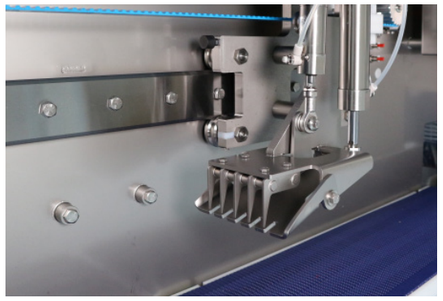
// СПЕЦИАЛЬНЫЙ НОЖ

Гладкая часть ножа предназначена для резки мягкой мясной части продукта. Зубчатая часть ножа предназначена для резки кости. Такая комбинация оптимизирует качество нарезки.

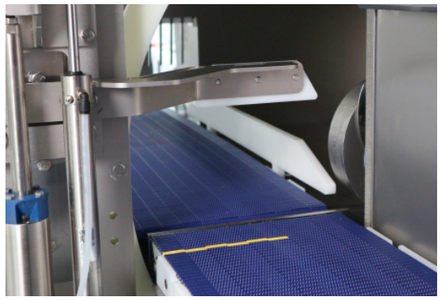


// СИСТЕМА ЗАХВАТА ПРОДУКТА И ДЕРЖАТЕЛЬ

Специальная система захвата обеспечивает транспортировку продукта до зоны нарезки в фиксированном положении на конвейерной ленте после сканирования. Программируемое место размещения захвата на продукте позволяет оптимизировать обрезь и повысить коэффициент выхода продукта.



В то время как система захвата гарантирует, что продукт не сдвинется назад во время транспортировки, дополнительный верхний держатель продукта предотвращает смещение продукта в сторону на протяжении всей зоны подачи продукта на нарезку. Комбинация системы захвата и верхнего держателя продукта гарантирует высокоточную и высококачественную нарезку продукта на порции с фиксированным весом, готовые к укладке в розничную упаковку.



// ДИНАМИЧЕСКИЕ ВЕСЫ ПОДАЧИ ПРОДУКТА

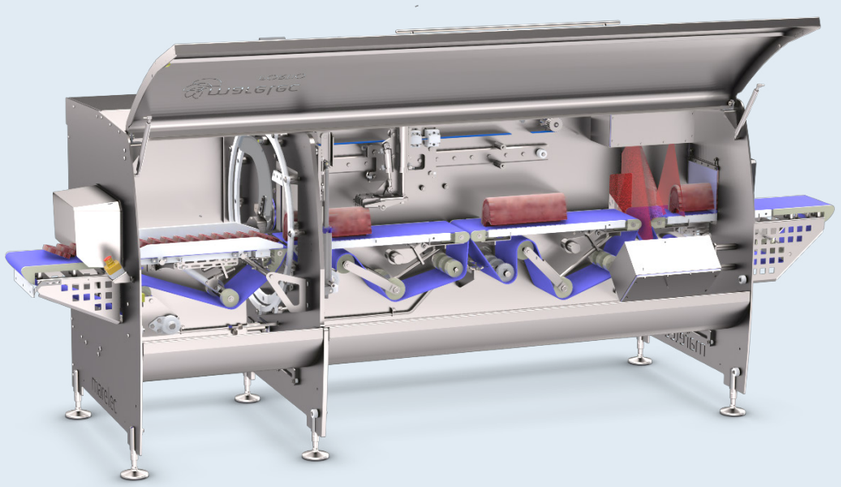
Опциональная динамическая система взвешивания продукта перед нарезкой позволяет компенсировать возможные колебания процента содержания жира в каждом продукте. Знание точной плотности каждого продукта перед нарезкой сделает процент вашего «give away» предсказуемым и программируемым. Динамическая система взвешивания продукта состоит из подающей конвейерной ленты и двух взвешивающих конвейеров. Использование комбинации короткого и длинного взвешивающих конвейеров позволяет увеличить производительность, так как она позволяет загружать продукты с меньшим расстоянием между ними.

// ХАРАКТЕРИСТИКИ

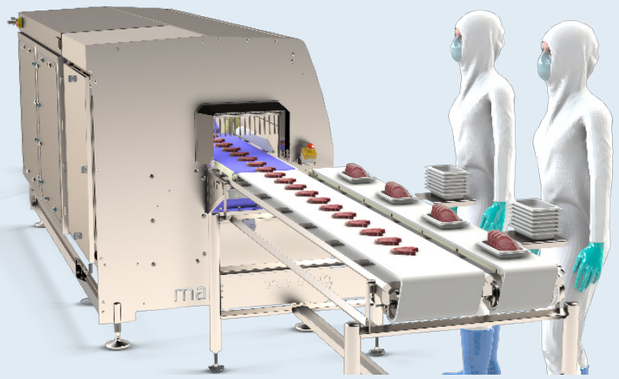
Кол-во рядов	1
Кол-во камер	3
Ширина конв. ленты	254 мм
Макс. размеры продукта	800 x 240 x 200 мм

Макс. скорость резки	5 резов/сек
Габариты машины	4150 x 1350 x 1600 мм
Вес машины нетто	1800 кг

Данные могут быть изменены в связи с техническим прогрессом.



Отсканируйте, чтобы увидеть машину в работе



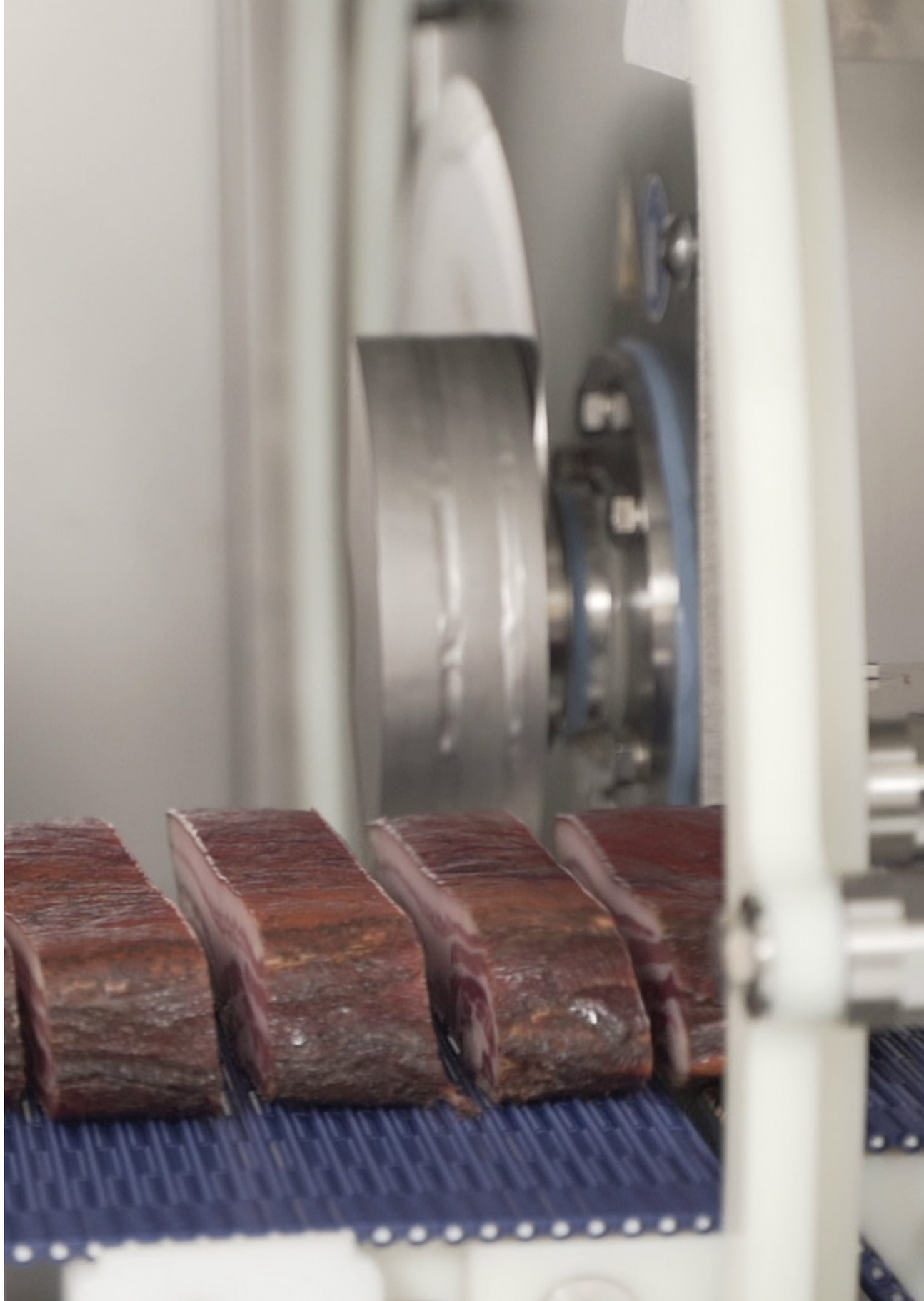
Демо-зал

// УВИДЕТЬ ЗНАЧИТ ПОВЕРИТЬ

На заводе компании MARELEC Food Technologies есть современный демонстрационный зал, оборудованный также всем необходимым видео-оборудованием для проведения тестов онлайн. Помимо онлайн-тестирования мы всегда рады лично приветствовать Заказчиков для проведения тестирования машины PORTIO B с использованием продукции Заказчика в нашем демо-зале в городе Ньюпорт, Бельгия.

Мы твердо верим, что это лучший способ убедить наших дорогих клиентов в высокой точности, производительности и высоком выходе, доходности и быстром возврате инвестиций в оборудование MARELEC PORTIO B.

Пожалуйста, свяжитесь с Российским представительством компании Marelec – Марелек Рус, чтобы назначить дату проведения тестирования для Вашей компании. Мы обеспечим наличие лучшей машины порционной нарезки для Вашего продукта в демо-зале для проведения успешного тестирования.



MARELEC RUS OOO
125047 - Россия - Москва - 4ый Лесной переулок 4 - T + 7 (495) 225 86 18 - sales.ru@marelec.com