



PORTIO JET

智能水切割



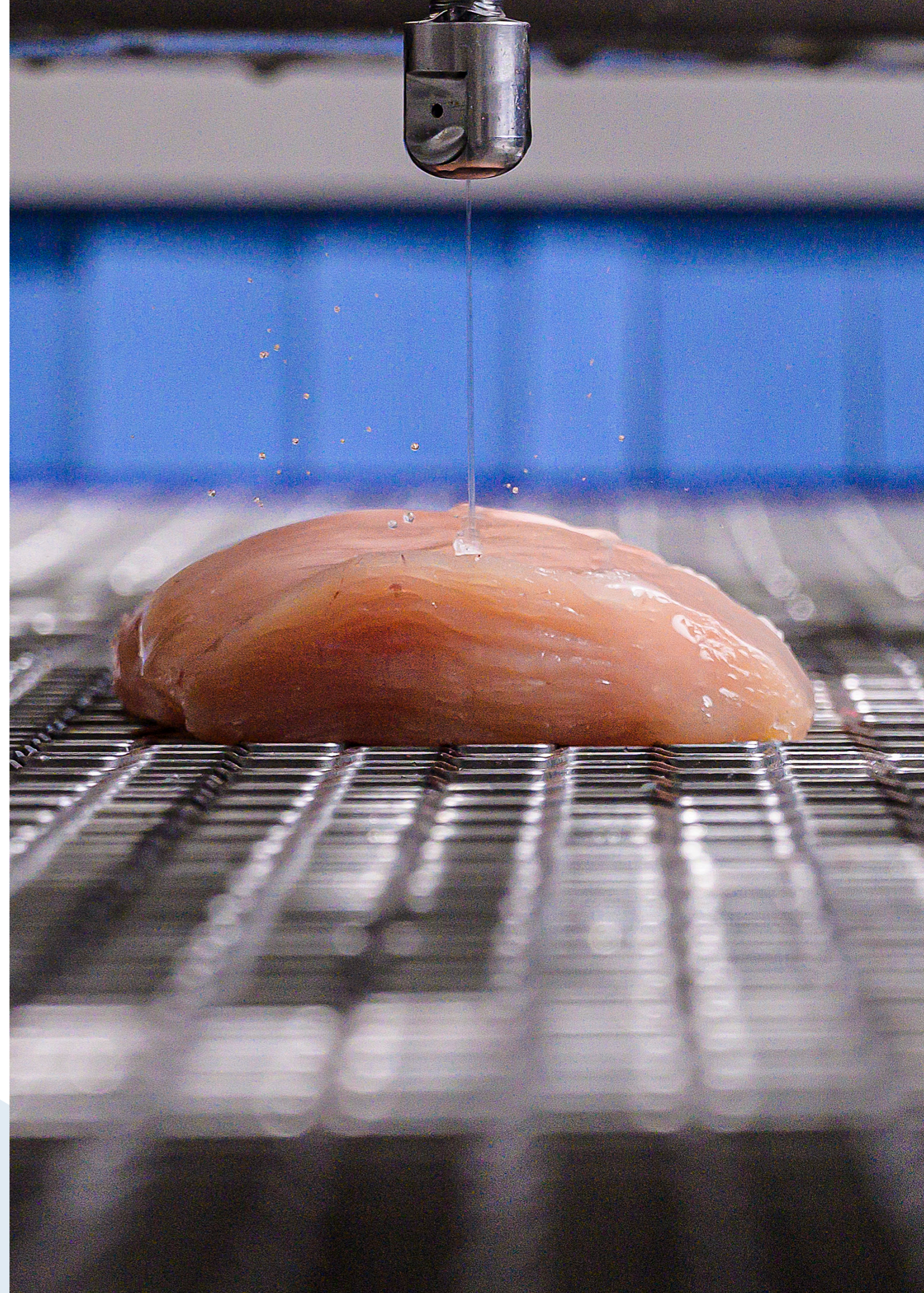
介绍

当 MARELEC 于 2008 年推出其第一款 PORTIO 切割机时，它满足了食品加工市场不断增长的需求。该机器最初用于鱼类加工，但不久之后，三组摄像头版本被开发出来，用于肉类行业。这是一条成功生产线的开始，此生产线很快发展成为专用的版本，很快就会在全球范围内用于鱼类、肉类和家禽加工业的所有领域。

今天，我们很自豪地推出包括水刀在内的全系列智能切割机。所有模型的创建都以客户为中心，并利用我们自 90 年代初以来在食品加工中获得的广泛专业知识构建而成。

我们诚挚地邀请您浏览我们的产品宣传册，以了解有关不同 PORTIO JET 型号、应用和我们独特卖点的更多信息。我们的销售团队随时准备回答您的任何问题。

无论您需要哪种 PORTIO 切割机，选择 MARELEC - 该技术的全球领导者 - 将确保您与一家以服务为导向的公司合作，该公司倾听您的特定需求，是一个以人为本的灵活合作伙伴。我们期待互惠互利的合作！



独特的卖点

1 // 得率优化

将 MARELEC 久经考验的视觉技术与 PORTIO JET 优化软件和最先进的刀头喷嘴相结合,可实现最高的得率。

2 // 灵活的切割算法

PORTIO JET 优化的软件计算哪些切割优先于其他切割,以确定产生最大价值的切割模式。

3 // 无以伦比的精度

PORTIO JET 使用最新的知名且经过验证的视觉技术。200Hz 相机扫描鸡胸肉或去骨腿肉,并将其转换为一样的 3D 模型。

4 // 产能可以随时增加的模块化设计

基础版水切割设备含有一组相机和两个高压水刀,我们称之为PORTIO JET 2。取决于您产能的需求,我们水刀的水刀数量可以增到4,6,8把刀。

5 // 用户友好的操作界面

直观的切割模式和快速简单的程序微调以获得最大的得率。在大屏幕上直观地显示切割图案以及切割后每一片的厚度和重量。

6 // 极其卫生,易于清洗

水切割设备符合最严格的卫生标准。家禽类分割机的开放式结构使其可以使用高压清洗机进行全面清洁,并进行内外消毒。所有带有电气和电子设备的柜子都有一个独特的干燥系统,以防止冷凝水的积聚,以及所有门上都有双重密封。

7 // 服务

MARELEC 在售后服务方面建立了非常强大的声誉。我们的服务工程师团队 24/7 全天候回复您的疑问。所有机器都可以连接到互联网,这使我们的服务团队可以从我们的总部诊断机器的状态。这使我们能够为您提供快速的帮助。



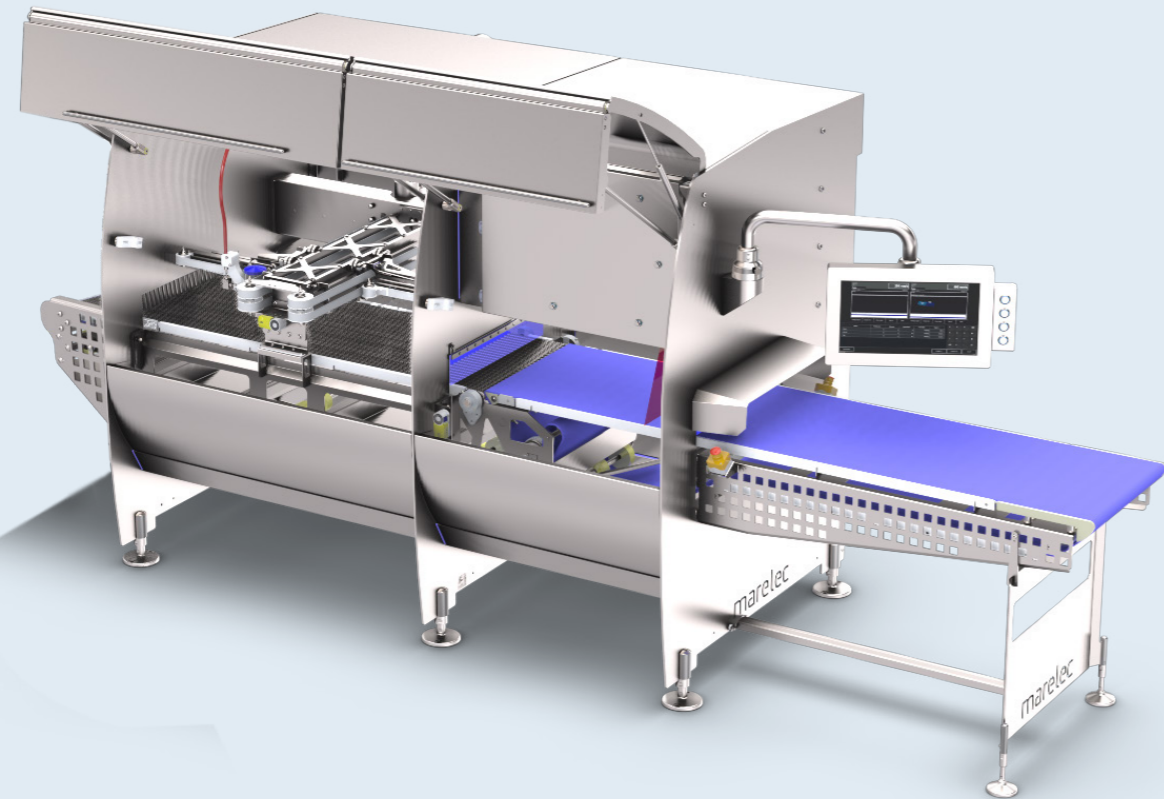
PORTIO JET

PORTIO JET 的开发目的是在将家禽胸肉或去骨腿肉切成固定重量的预定形状时候,最大限度地提高得率。在智能切割算法计算最佳切割模式之前,相机/激光组合扫描到最高精度。

这里有一个预定的切割模式列表,从中可以调整部分的重量和尺寸等参数。还有一种模式可以绘制切割图案在扫描的产品上定义规格

超过 300 个程序可以自定义名称存储,从而可以在几秒钟内切换切割模式。多种产品流可以在 600 毫米/24 英寸宽的皮带上并排放置,并同时处理多种应用。

典型应用包括将鸡胸肉切成固定重量的胸排、立方体或条状。无骨腿肉可以切割成固定重量的腿排,更广为人知的是全腿排或上腿排。非常流行的切割模式是条状或块状,例如 唐扬块,鸡肉丁。



PORTIO JET 采用模块化方式制造。它从基本模块开始,其中集成了所有电子设备、扫描和 HMI。作为标准配置,该基本单元控制一个带有两个切割刀头的模块。这种组合称为 PORTIO JET 2。

标准配置可以扩展为一系列模块,每个模块带有两个高压水刀喷嘴—最多四个模块或总共八个刀头。由于采用模块化设计,因此可以在您的产量需要时添加这些额外的站点。

MATRIX J 软件从 PORTIO JET 收集所有生产数据,并允许它为每个班次或每个程序生成生产报表并跟踪机器状态的变化。MATRIX J 软件使用户能够远程使程序脱机并使用事件日志监控机器的状态。

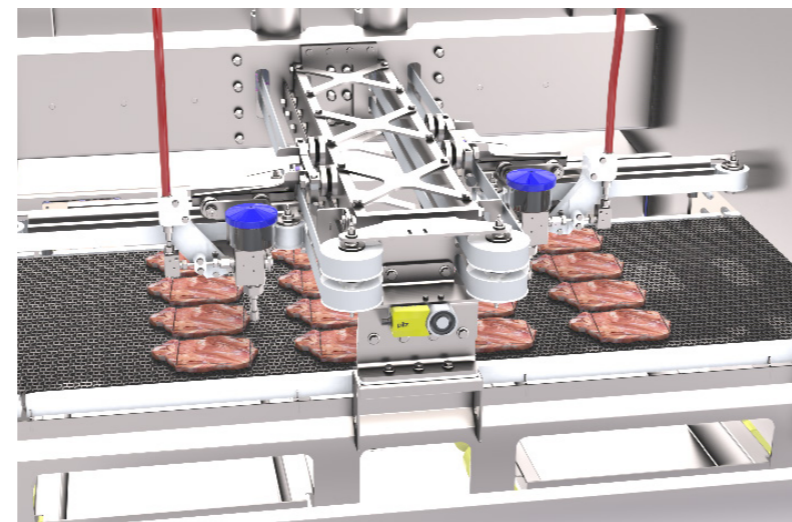
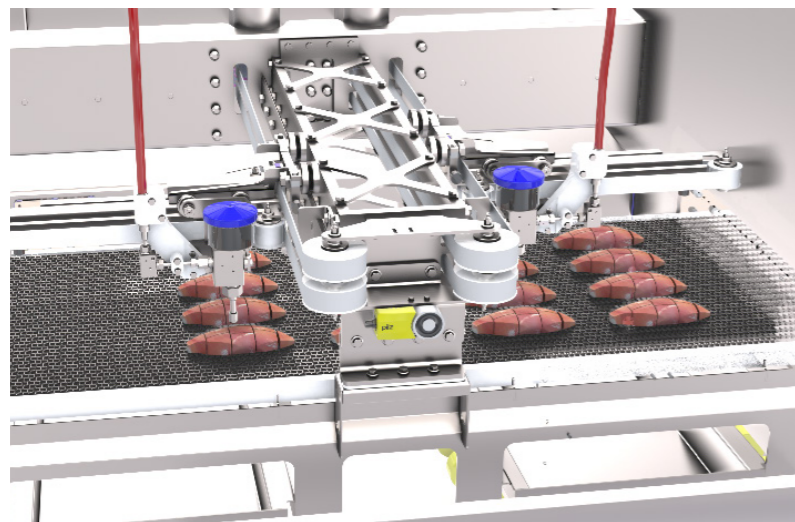


概要

应用 & 产能

产品	原料	应用	PORTIO JET 2	PORTIO JET 4	PORTIO JET 6	PORTIO JET 8
			产能			
	鸡胸肉 ≈ 250 克	鸡块 15 g	> 500 公斤/小时	> 1000 公斤/小时	> 1500 公斤/小时	> 2000 公斤/小时
		鸡块 30 g	> 1000 公斤/小时	> 2000 公斤/小时	> 3000 公斤/小时	> 4000 公斤/小时
		鸡柳 45 g	> 1500 公斤/小时	> 3000 公斤/小时	> 4500 公斤/小时	> 6000 公斤/小时
	≈ 120 g 去骨上腿肉*	上腿排 / 腿排 85 g	> 1000 公斤/小时	> 2000 公斤/小时	> 3000 公斤/小时	> 4000 公斤/小时
	≈ 220 g 去骨全腿肉*	鸡块 / 唐扬块 20 g	> 700 公斤/小时	> 1400 公斤/小时	> 2100 公斤/小时	> 2800 公斤/小时

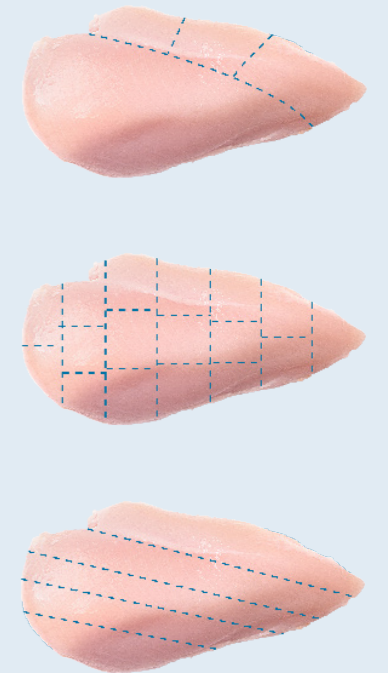
* 使用 6000 bar 的泵
规格取决于产品属性。请联系我们的销售团队可以帮助您了解具体应用的得率和产能。



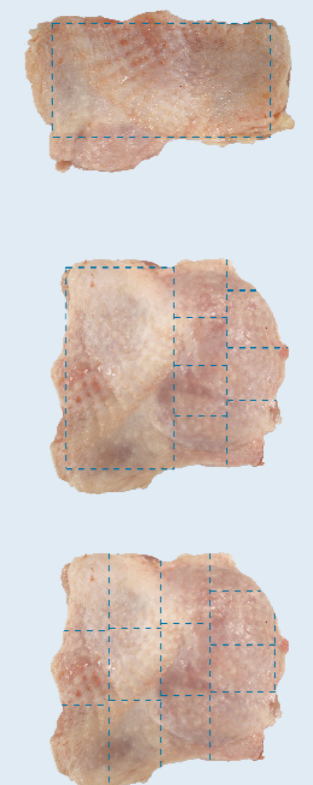
扫描这里看机器如何动作

切割模式

鸡胸肉分割



腿肉

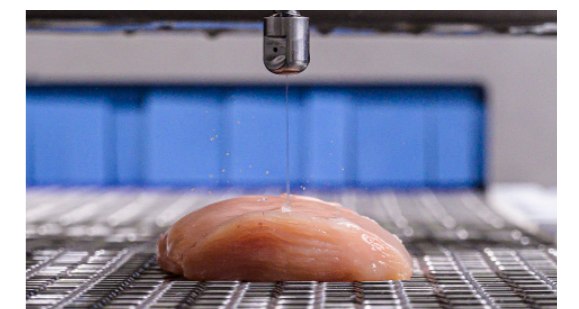
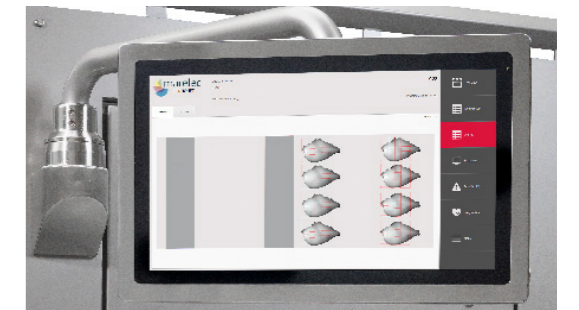
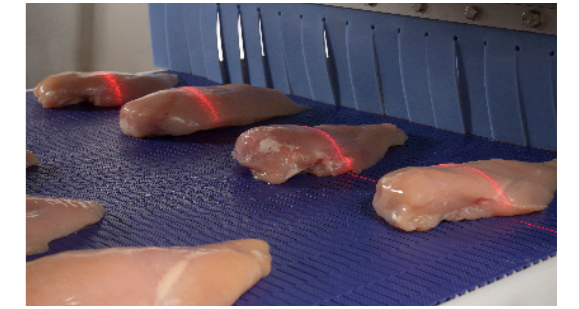
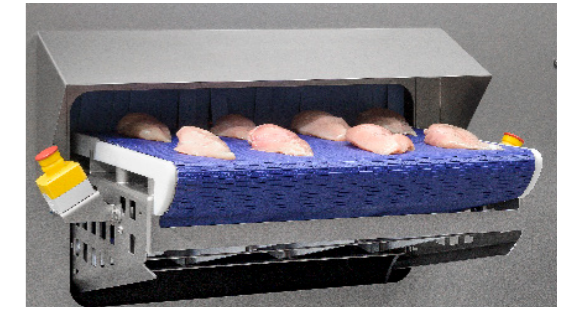
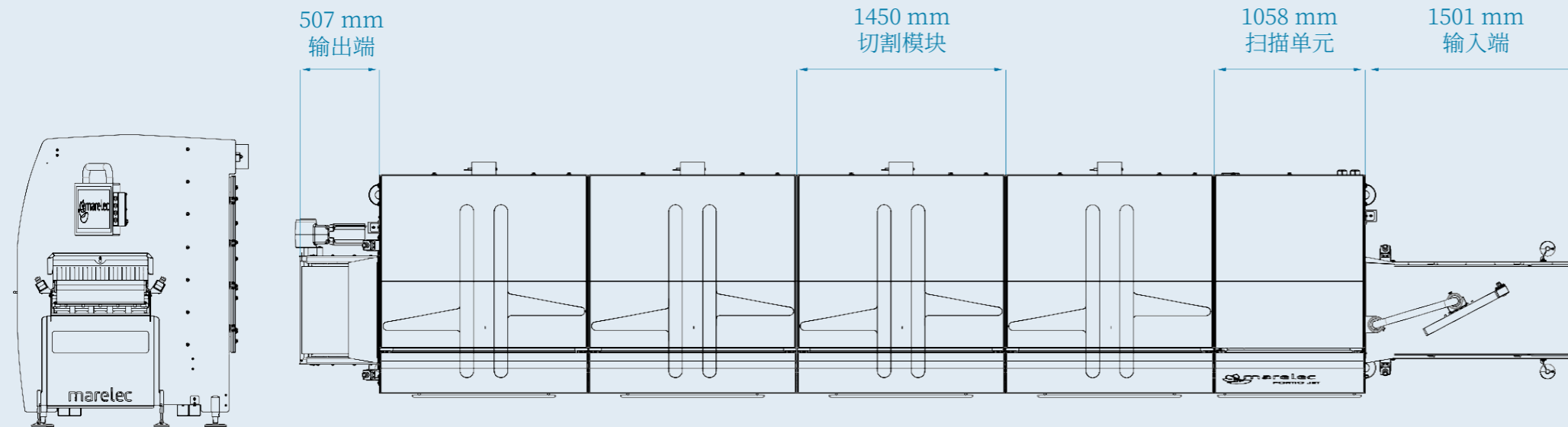


规格

	PORTIO JET 2	PORTIO JET 4	PORTIO JET 6	PORTIO JET 8
L x W x H	4550 x 1657 x 2031 mm	6000 x 1657 x 2031 mm	7450 x 1657 x 2031 mm	8900 x 1657 x 2031 mm
净重	1500 kg	2000 kg	2500 kg	3000 kg
网带宽度	600 mm			
切割单元	2	4	6	8
网带速度	50 - 450 mm/s			
电源接口	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
电源*	40 kW	40 kW	80 kW	80 kW
水消耗量*	200 升/时	400 升/时	600 升/时	800 升/时
最大压力	标准: 3800 bar 可选: 6000 bar			
程序可自定义**	299			

* 取决于刀头的直径。联系我们的销售团队可以帮助您了解具体应用的电能和水能的消耗量。

** 按需可拓展其它的程序。





MARELEC

上海市威海路567号 (近石门一路) 晶采世纪大厦20楼 C-D 邮编200041

M +86 13771754627 – sales.cn@marelec.com