



PORTIO JET

Интеллектуальная нарезка
водяной струей



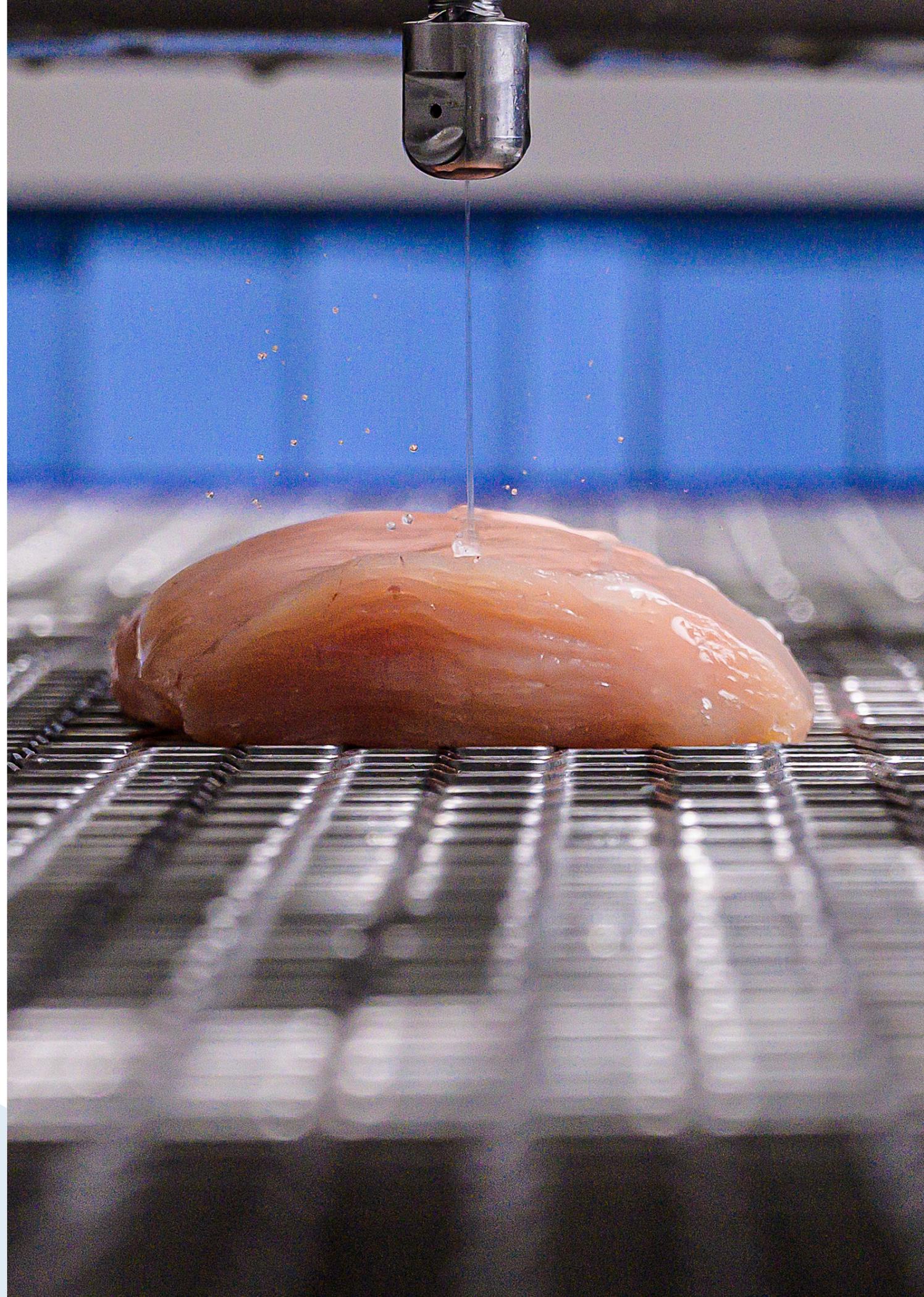
Введение

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, включая модель PORTIO JET для нарезки струей воды. 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 различных моделях, сферах применения и уникальных преимуществах наших машин порционной нарезки. С помощью нашей брошюры Вы также сможете подобрать наиболее подходящую модель для Вашего продукта. Наш отдел продаж готов ответить на любые 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!



Уникальные Особенности Оборудования

1 // ОПТИМИЗАЦИЯ КОЭФФИЦИЕНТА ВЫХОДА ПРОДУКТА

Сочетание проверенной технологии сканирования продукта MARELEC с оптимизирующим программным обеспечением PORTIO JET и высокотехнологичными форсунками обеспечивают максимально возможный коэффициент выхода продукции.

2 // ГИБКИЕ АЛГОРИТМЫ РЕЗКИ

Оптимизирующее программное обеспечение PORTIO JET рассчитывает приоритетное место реза так, чтобы нарезать продукт на заданные порции с максимальным коэффициентом выхода продукта.

3 // НЕПРЕВЗОЙДЕННАЯ ТОЧНОСТЬ

Машина для порционной нарезки струей воды PORTIO JET использует новейшую хорошо известную и проверенную технологию лазерного сканирования продукта. Камера на 200 Гц сканирует продукт (куриное филе или бескостное мясо), и машина преобразует результаты сканирования в 3D-модель.

4 // МОДУЛЬНАЯ КОНСТРУКЦИЯ ДЛЯ УВЕЛИЧЕНИЯ ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТИ

Базовый блок нашей машины порционной резки водой включает в себя одну станцию сканирования и модуль с двумя станциями резки водой под высоким давлением. Данная модель машины называется PORTIO JET 2. В зависимости от потребностей клиента PORTIO JET 2 может быть расширен тремя дополнительными модулями, каждый с двумя станциями резки водой под высоким давлением (всего = 8 станций резки водой).

5 // УДОБНЫЙ ИНТЕРФЕЙС ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

Интуитивно понятное создание программ нарезки, а также быстрая и простая регулировка параметров программы для получения максимального коэффициента выхода продукта. На экране панели управления отображается заданная схема нарезки каждого продукта с указанием толщины и веса каждой порции.

6 // ЧРЕЗВЫЧАЙНО ВЫСОКИЙ УРОВЕНЬ ГИГИЕНЫ ОБОРУДОВАНИЯ

Машина порционной резки водой спроектирована и изготовлена в соответствии с самыми строгими стандартами гигиены оборудования. Открытая конструкция машины позволяет легко осуществить мойку под давлением и дезинфекцию всех компонентов, как внутри, так и снаружи машины. Все электронные шкафы управления оборудованы уникальной системой осушения, предотвращающей образование конденсата. Уникальный двойной уплотнитель обеспечивает высокий IP класс защиты всех электронных компонентов в шкафу управления.

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.



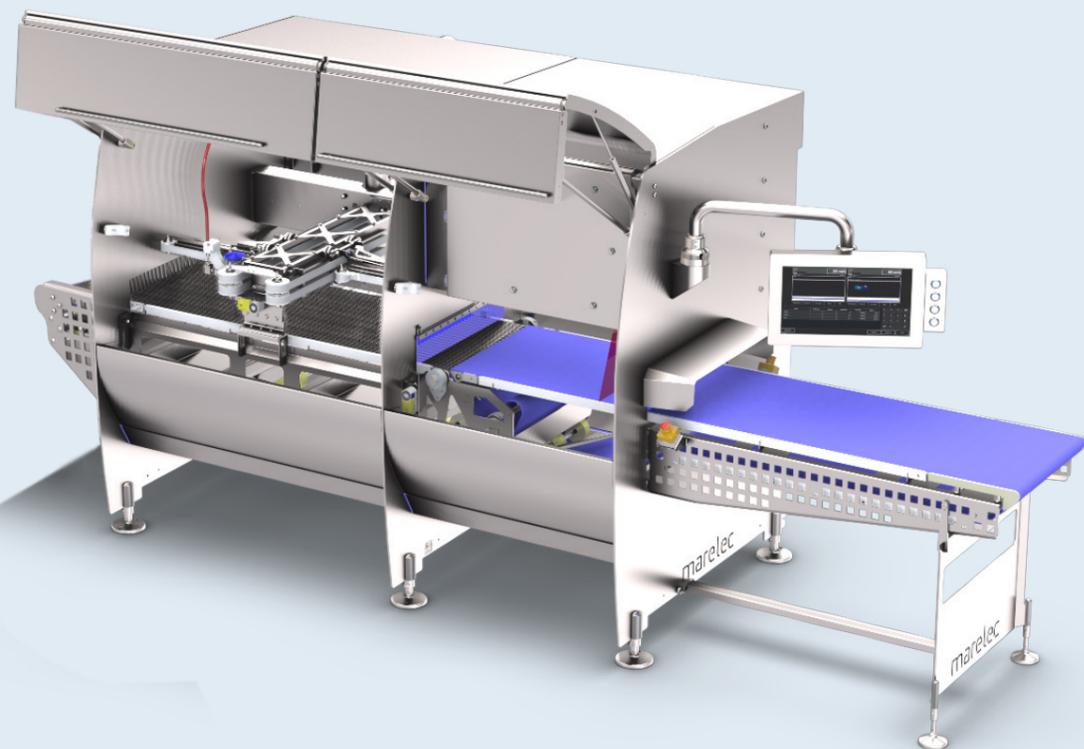
PORTIO JET

Модель Marelec PORTIO JET была разработана для получения максимально возможного коэффициента выхода продукта при нарезке филе птицы или бескостного мяса бедра на порции с фиксированным весом. Комбинация камеры / лазера обеспечивает высокоточное сканирование продукта, а интеллектуальный алгоритм порционной нарезки рассчитывает на основании данных, полученных во время сканирования продукта, оптимальную схему нарезки.

Запрограммированный список предварительно заданных схем нарезки, адаптируется под требуемый вес и размер порции. Также, можно работать в спец. режиме, в котором схема нарезки отрисовывается на отсканированном продукте.

В памяти машины можно сохранить более 300 программ, каждая с индивидуальным названием, что позволяет переключаться между схемами нарезки в считанные секунды. На конвейерную ленту машины, шириной 600 мм, можно одновременно укладывать несколько рядов продукта, при этом продукт может быть разным каждым рядом.

Стандартное назначение данной машины - нарезка куриного филе на порции фиксированного веса, кубики или стрипсы. Также, данная модель отлично подходит для подрезания бескостного мяса бедра, а также нарезки на порции с фиксированным весом, для получения куриных стейков или натуральных котлет из мяса бедра. Наиболее популярна схема нарезки на стрипсы или кубики с фиксированным весом.



PORTIO JET имеет модульную конструкцию. Стартовый базовый модуль, включает в себя станцию сканирования продукта, всю необходимую электронику, ПО и две станции резки водой. Базовая модель машины резки водой Marelec называется PORTIO JET 2.

Базовый модуль Portio Jet может быть расширен на серию модулей, каждый с двумя станциями резки водой высокого давления. Максимальное количество модулей – четыре, максимальное количество станций резки водой – восемь. Благодаря модульной конструкции, дополнительные блоки с новыми станциями резки можно установить уже после монтажа машины, в зависимости от растущих потребностей Вашего предприятия в более высокой производительности машины порционной нарезки.

Базовый модуль Portio Jet может быть расширен на серию модулей, каждый с двумя станциями резки водой высокого давления. Максимальное количество модулей – четыре, максимальное количество станций резки водой – восемь. Благодаря модульной конструкции, дополнительные блоки с новыми станциями резки можно установить уже после монтажа машины, в зависимости от растущих потребностей Вашего предприятия в более высокой производительности машины порционной нарезки.

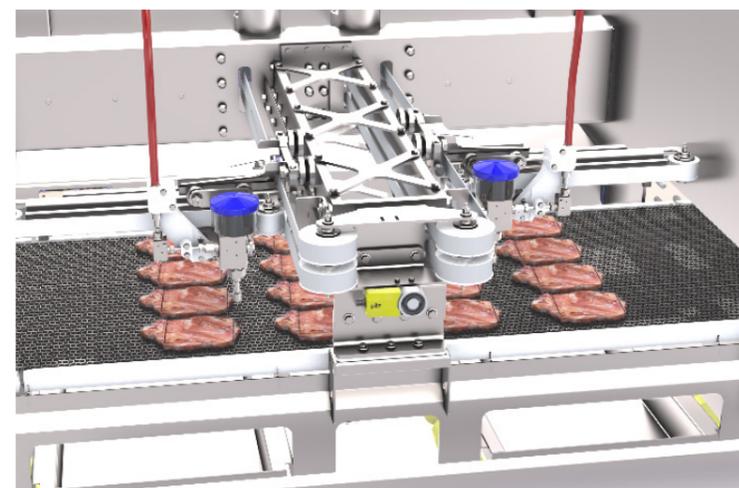
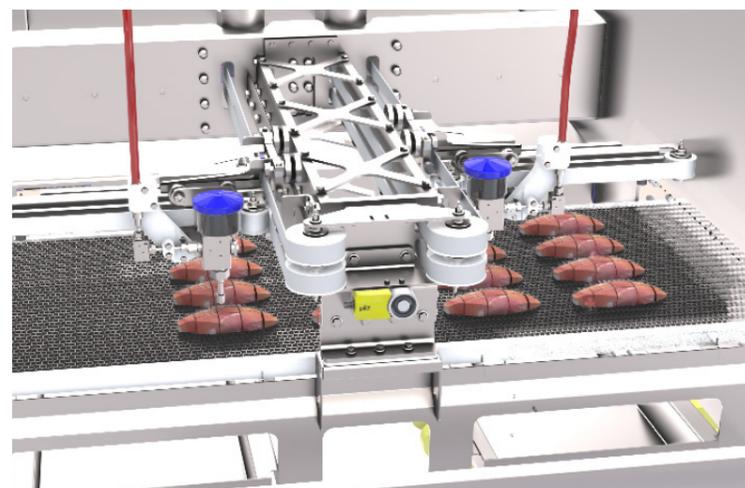


Общая информация

Сферы применения и производительность

Продукт	Сырье	Задача	PORTIO JET 2	PORTIO JET 4	PORTIO JET 6	PORTIO JET 8
			Производительность			
	Филе ≈ 250 гр	Кубики 15 гр	> 500 кг/час	> 1000 кг/час	> 1500 кг/час	> 2000 кг/час
		Кубики 30 гр	> 1000 кг/час	> 2000 кг/час	> 3000 кг/час	> 4000 кг/час
		Стрипсы 45 гр	> 1500 кг/час	> 3000 кг/час	> 4500 кг/час	> 6000 кг/час
	≈ 120 гр бескостного мяса бедра*	Котлета / стейк 85 гр	> 1000 кг/час	> 2000 кг/час	> 3000 кг/час	> 4000 кг/час
	≈ 220 гр бескостного мяса целого окорочка*	Кубики / BLK 20 гр	> 700 кг/час	> 1400 кг/час	> 2100 кг/час	> 2800 кг/час

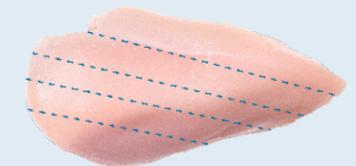
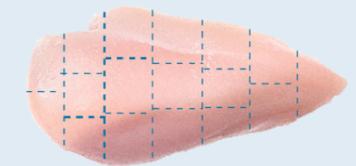
*С опциональным насосом 6000 бар
 Спецификации зависят от характеристик продукта. Свяжитесь с нашим отделом продаж, чтобы получить информацию по коэффициенту выхода и производительности для Вашего продукта.



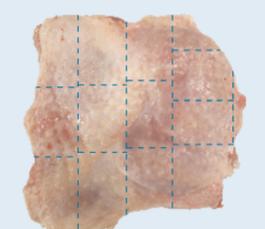
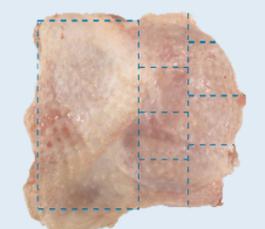
Отсканируйте, чтобы увидеть машину в работе

Схемы нарезки

Куриное филе



Мясо бедра

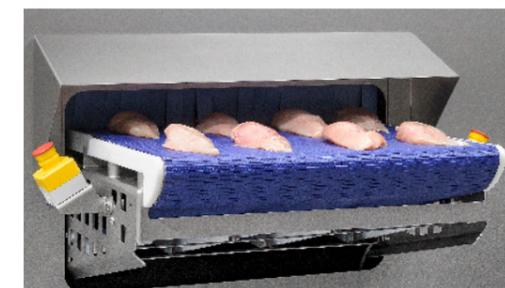
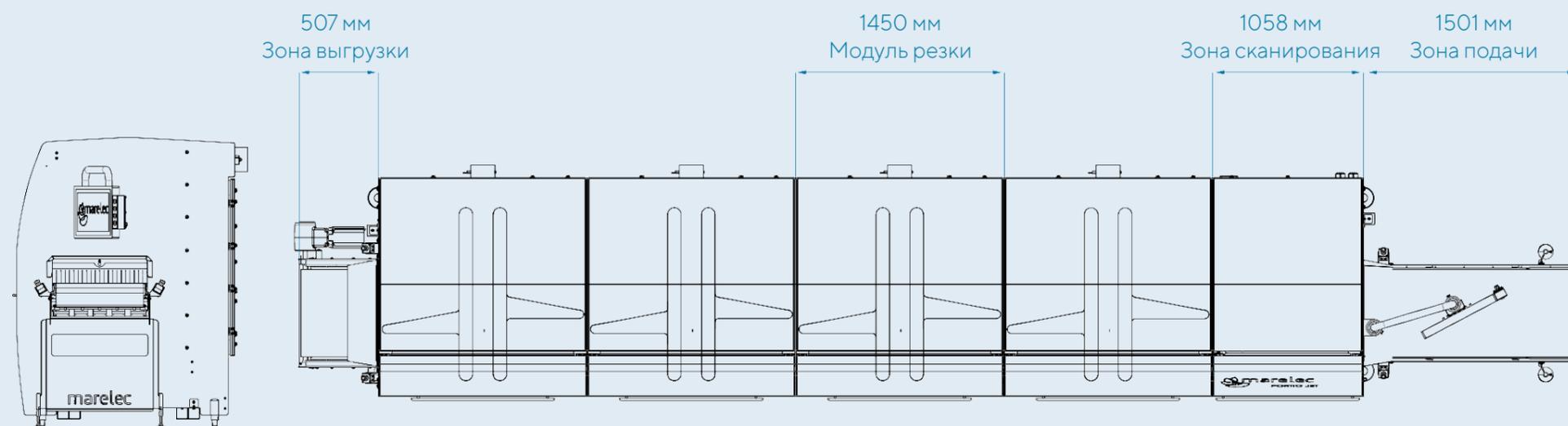


Техническая спецификация

	PORTIO JET 2	PORTIO JET 4	PORTIO JET 6	PORTIO JET 8
Д x Ш x В	4550 x 1657 x 2031 мм	6000 x 1657 x 2031 мм	7450 x 1657 x 2031 мм	8900 x 1657 x 2031 мм
Вес нетто	1500 кг	2000 кг	2500 кг	3000 кг
Ширина конв. ленты	600 мм			
Кол-во станций резки	2	4	6	8
Скорость конв. ленты	50 - 450 мм/с			
Электроподключение	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
Мощность*	40 кВт	40 кВт	80 кВт	80 кВт
Расход воды*	200 л/час	400 л/час	600 л/час	800 л/час
Макс. давление	стандарт: 3800 бар опционально: 6000 бар			
Кол-во программ пользователя**	299			

* Зависит от выбранного диаметра форсунок. Свяжитесь с нашим отделом продаж, чтобы узнать расход электроэнергии и воды для вашего продукта.

** Доступные программы могут быть расширены по запросу.





MARELEC RUS OOO

125047 - Россия - Москва - 4ый Лесной переулк 4 - Т + 7 (495) 225 86 18 - sales.ru@marelec.com