

RevoPortioner

Des produits parfaitement formés de qualité constante



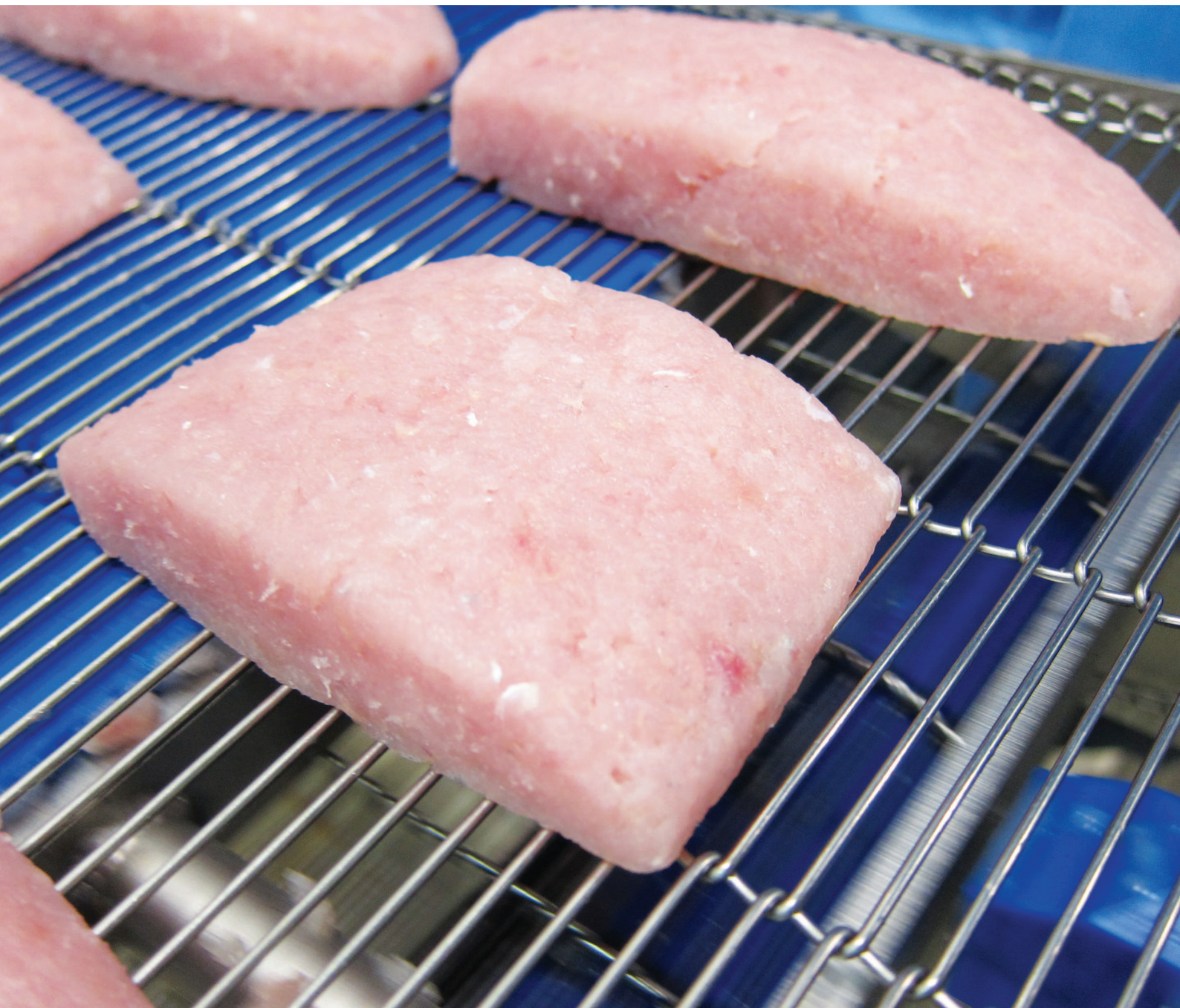
- Pratiquement aucune perte de viande
- Préservation optimale de la texture et de la structure de la viande
- Poids et formes constants
- Capacité jusqu'à 8 000 kg par heure de poids formé

Des produits parfaitement formés à basse pression

La RevoPortioner Marel est le système de formage basse pression, leader sur le marché qui permet de réaliser un flux constant de produits de haute qualité. La RevoPortioner garantit que chaque produit aura toujours la forme, le poids et la taille que vous désirez. Le système conserve la structure et la texture de la viande de muscle entier autant que possible, pratiquement sans aucun déchet ni déclassement de produits.

Plus de 25 années de recherche et de connaissances fondées sur les souhaits et les exigences d'une clientèle fidèle constituent la base du succès de la RevoPortioner. Voici quelques exemples de produits que vous pouvez obtenir avec ces machines : hamburgers, nuggets, escalopes panées, mais aussi des produits

tridimensionnels comme les aiguillettes, les steaks et les filets. La RevoPortioner peut gérer différentes mêlées, telles que à base de viande rouge et blanche, de poisson, de pommes de terre et de légumes.





Une consistance et une qualité optimales

La RevoPortioner libère les produits du tambour rotatif (communément appelé « drum ») en douceur en utilisant uniquement de l'air. Parce qu'il n'est pas nécessaire d'utiliser de l'eau pendant le processus, vous pouvez obtenir une meilleure uniformité et qualité du produit et un contrôle optimal des étapes en aval. La technologie de la RevoPortioner vous permet de réaliser une variété infinie de produits, avec une capacité de traitement élevée et des pertes minimales de matière.

Température plus élevée, coûts réduits

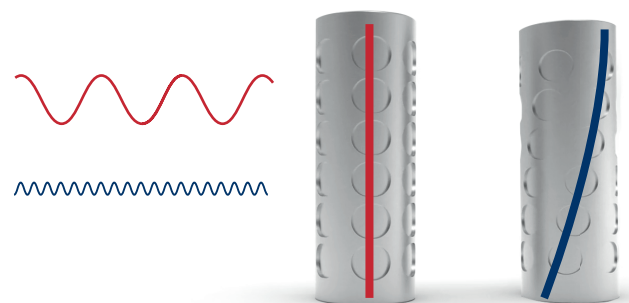
La technologie à basse pression de la Revoportioner vous permet d'utiliser une mûlée de viande à une température plus élevée. Cela permet de réaliser des économies directes sur les coûts liés au refroidissement. Il en résulte également des températures de produit plus élevées lors de l'entrée dans la friteuse ou le four, ce qui permet d'économiser de l'énergie ultérieurement sur la ligne. En outre, la technologie sophistiquée du « drum » permet de réaliser des produits à partir de mûlées de viscosité inférieure, ce qui entraîne une réduction de la consommation d'agent de refroidissement. De ce fait, il est possible de réaliser des produits de muscles entiers sans émulsion.

Technologie Helix Drum

Grâce à la technologie brevetée Helix Drum, les formes des produits ne sont plus disposées en ligne droite, mais forment une diagonale. Il en résulte un remplissage continu avec presque aucun moment de démarrage et d'arrêt, permettant des volumes de production beaucoup plus élevés. En fonction

de la taille du produit, vous pouvez ajouter une ligne supplémentaire de formes sur l'Helix Drum, augmentant ainsi le volume de production. De plus, la technologie Helix Drum permet de réduire les pics de pression de la pompe à viande. Les caractéristiques de production sont encore plus stables, telles qu'un contrôle du poids amélioré (une différence de masse plus petite sur la largeur de la courroie), offrant le meilleur poids et la meilleure cohérence de forme du secteur.

Pics de pression de pompe plus faibles



« Drum » standard

Helix Drum



Et encore?

Basse pression, volume élevé

La RevoPortioner constitue une solution idéale pour le formage basse pression de volumes élevés. C'est un système très flexible qui peut former pratiquement n'importe quel type de mēlées de viande. Avec la RevoPortioner, vous réalisez de produits de haute qualité: ils sont éjectés au moyen d'air et, grâce à la basse pression, la structure et la texture de la matière première sont conservées de façon optimale.

Différentes largeurs et configurations

Il existe plusieurs largeurs et configurations de la RevoPortioner. Que vous vouliez produire des volumes peu importants ou justement très élevés et quelle que soit la matière première utilisée : la RevoPortioner est la solution de formage. Pour de plus amples informations sur cette solution de formage basse pression, veuillez prendre contact avec votre agent local



Marel est le premier fournisseur mondial de systèmes et d'équipements de pointe pour les industries du poisson, de la viande et de la volaille.