

RevoPortioner

Productos perfectamente porcionados de calidad constante



- Virtualmente sin pérdida de carne
- Conservación óptima de la textura y la estructura de la carne
- Pesos constantes y forma perfecta
- Capacidad de producto de hasta 8.000 kg de peso formado por hora

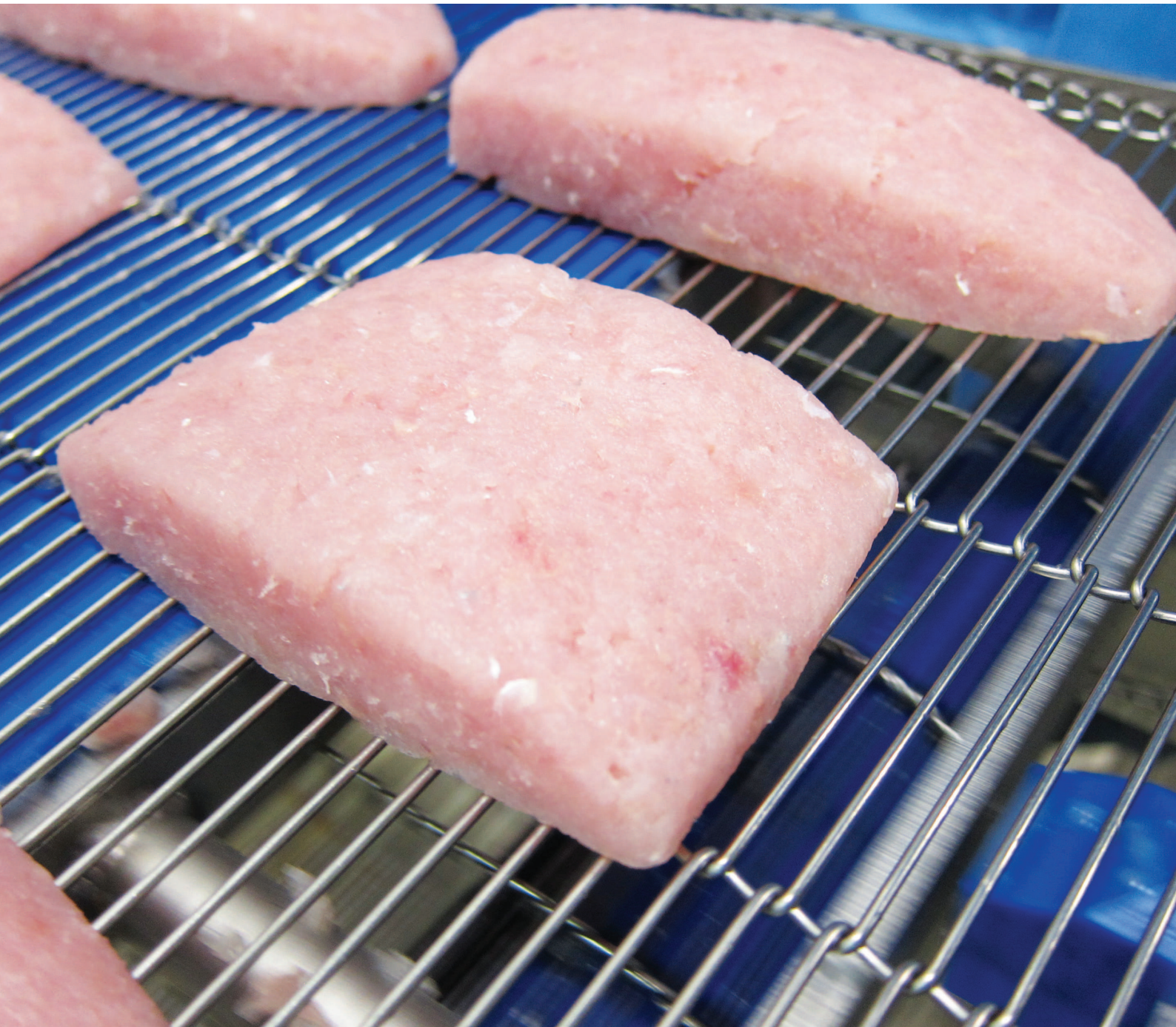
Productos perfectamente porcionados a baja presión

Marel RevoPortioner es un sistema de porcionado a baja presión que le permite producir un flujo uniforme de productos de alta calidad. La RevoPortioner le garantiza que los productos siempre tendrán la misma forma, el mismo peso y el mismo tamaño. El sistema conserva toda la estructura y la textura del músculo entero tanto como sea posible, sin prácticamente desperdicios o productos de menor calidad.

Más de 25 años de investigación y desarrollo, basados en las necesidades y deseos de una fiel base de clientes, han sido la base para el éxito de la RevoPortioner. Algunos de los productos que puede fabricar con estas máquinas son: hamburguesas,

nuggets, escalopes, y productos tridimensionales como solomillos, bistecs y filetes.

La RevoPortioner puede trabajar diferentes masas, como carne roja y blanca, pescado, patatas y purés de verduras.





Óptima consistencia y calidad

La RevoPortioner libera los productos suavemente del tambor giratorio, usando solo aire. Debido a que no se necesita usar agua durante el proceso, puede lograrse una mejor consistencia de producto y más calidad, así como un óptimo control de los pasos de proceso descendente. La tecnología de la RevoPortioner le permite producir una variedad infinita de productos, con una alta capacidad de procesamiento y mínimas pérdidas de carne.

Temperaturas más altas, costes más bajos

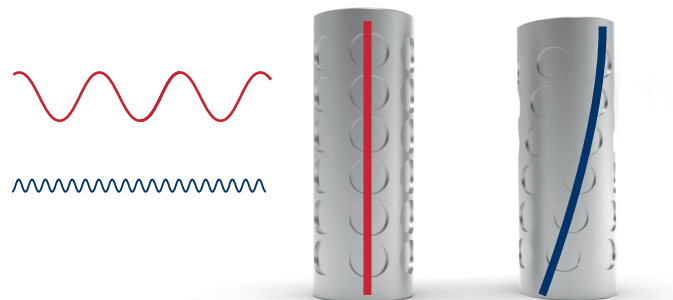
La tecnología de baja presión de la RevoPortioner le permite usar masa cárnica a temperaturas más altas. Esto supone ahorros directos en los costes de refrigeración. También tiene como resultado temperaturas de producto más altas cuando se introduce en la freidora o el horno, lo que supone un ahorro adicional. Además, la sofisticada tecnología del tambor de porcionado hace posible producir productos con masas de viscosidad más baja, reduciendo el consumo de agentes de enfriado. Debido a esto, se puede producir productos de músculo entero sin emulsión.

Tecnología de tambor en espiral

Con la tecnología de tambor en espiral patentado, las formas de los productos ya no se ordenan en una línea recta, sino que siguen una línea diagonal. Esto permite conseguir un relleno continuo sin momentos de arranque-parada y, de este modo, lograr volúmenes de producción superiores.

Dependiendo del tamaño del producto, puede añadirse una fila de moldes adicionales en el patrón diagonal, lo que permite aumentar el volumen de producción. Además, la tecnología de tambor en espiral tiene picos de presión más pequeños para la bomba de carne. Esto garantiza características de producción incluso más estables, por ejemplo, mejorar el control del peso (una diferencia de peso inferior sobre el ancho de la cinta), lo que ofrece la mejor consistencia de peso y forma del sector.

Picos de presión más pequeños de la bomba



Tambor estándar

Tambor en espiral



¿Desea más información?

Baja presión, alto volumen

La RevoPortioner es una solución excelente para obtener grandes volúmenes de porcionado a baja presión. Es un sistema extremadamente flexible que puede trocear todo tipo de masas cárnicas en prácticamente cualquier forma. La RevoPortioner fabrica productos de alta calidad. Los productos se extraen mediante aire, y el empleo de baja presión conserva la estructura y la textura de la materia prima de la mejor manera posible.

Diferente anchos y configuraciones

La RevoPortioner está disponible en distintos anchos y configuraciones. Tanto si quiere procesar volúmenes grandes o pequeños, con cualquier materia prima que desee utilizar, la RevoPortioner es la solución de porcionado perfecta. Para más información sobre esta solución de porcionado de baja presión, póngase en contacto con su vendedor local.



Marel es el proveedor mundial líder de equipos y sistemas avanzados para las industrias cárnica, avícola y pesquera.