

RevoPortioner

Produtos em porções perfeitas e de qualidade uniforme



- Perda de carne praticamente inexistente
- Ótima retenção da textura e estrutura da carne
- Peso uniforme e forma perfeita
- Capacidade de produção de até 8.000 kg/h de peso formado

Porções perfeitas a baixa pressão

A RevoPortioner da Marel é o sistema de porcionamento de baixa pressão líder na indústria que permite a produção de um fluxo consistente de produtos de alta qualidade. A RevoPortioner garantirá que seus produtos sempre terão a mesma forma, peso e tamanho uniformes. O sistema retém toda a estrutura e textura da carne do músculo, tanto quanto possível, com praticamente nenhum desperdício de matéria-prima ou produtos de qualidade inferior.

Mais de 25 anos de pesquisa e conhecimento, com base nos desejos e exigências de uma base de clientes leais, são as fundações do sucesso da RevoPortioner. Alguns exemplos de produtos que você poderá fazer com essas máquinas são

hambúrgueres, nuggets, Schnitzels e itens tridimensionais como filés mignon, bifés e filés em geral. A RevoPortioner pode manusear diferentes massas, tal como carne vermelha e branca, pescado e massas à base de batata e vegetais.





Consistência e qualidade ótimas

A RevoPortioner libera os produtos suavemente do tambor giratório, utilizando apenas ar. Como não há necessidade de usar água durante o processo, você pode obter uma melhor consistência e qualidade do produto e um controle ótimo das etapas do processo posterior. A tecnologia da RevoPortioner permite a produção de uma variedade infinita de produtos, com alta capacidade de processamento e perda mínima de carne.

Maior temperatura, menores custos

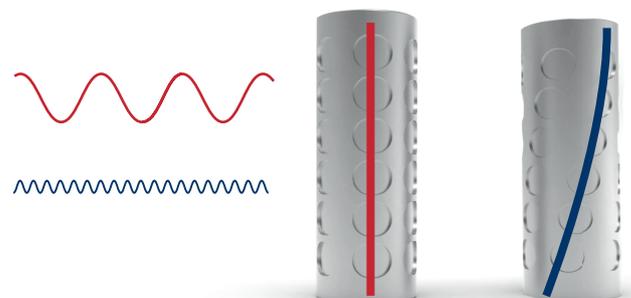
A tecnologia de baixa pressão da RevoPortioner permite que você utilize uma massa de carne com uma temperatura mais alta. Isso proporciona economia direta em custos de resfriamento. Isto também resulta em temperaturas mais altas do produto ao entrar na fritadeira ou no forno, o que economiza ainda mais energia na linha. Além disso, a tecnologia sofisticada do tambor de porcionamento possibilita a fabricação de produtos a partir de massas de menor viscosidade, reduzindo o consumo de agente refrigerante. Por isso, é possível fabricar produtos de músculos inteiros sem emulsão.

Tecnologia Helix Drum

Com a tecnologia patenteada do Helix Drum, as formas de produto não são mais organizadas em linha reta, mas seguem uma linha diagonal. Isso resulta em enchimento contínuo praticamente sem momentos de início e parada, permitindo

volumes de produção muito maiores. Dependendo do tamanho do produto, pode-se adicionar uma linha de formas extra ao padrão diagonal, o que subsequentemente leva a um aumento no volume de produção. Adicionalmente, a tecnologia do Helix Drum proporciona menores picos de pressão da bomba de carne. Isso garante características de produção ainda mais estáveis, como um melhor controle de peso (uma diferença de massa menor em relação à largura da esteira), oferecendo o melhor peso e consistência de forma na indústria.

Menores picos de pressão da bomba



Tambor padrão

Helix Drum



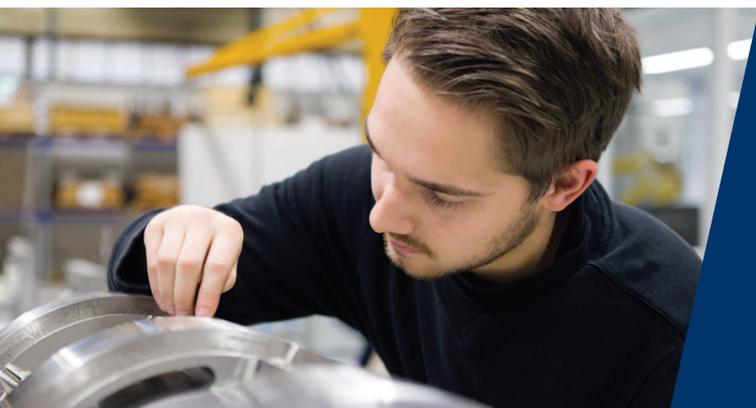
Mais informações?

Baixa pressão, alto volume

A RevoPortioner é uma excelente solução para grandes volumes de porcionamento com baixa pressão. Trata-se de um sistema bastante flexível, capaz de porcionar quase todas as massas em quase qualquer formato. A RevoPortioner entrega produtos de alta qualidade. Sua liberação é feita com ar, cuja baixa pressão garante que a estrutura e a textura da matéria prima sejam preservadas da melhor maneira possível.

Diversas larguras e configurações

A RevoPortioner encontra-se disponível em várias larguras e configurações. Com grandes ou pequenos volumes de qualquer tipo de matéria prima, a RevoPortioner é a solução perfeita para o porcionamento. Entre em contato com o representante de vendas da sua região para obter mais informações sobre esta solução de porcionamento em baixa pressão.



A Marel é a maior fornecedora global de equipamentos e sistemas avançados para as indústrias de carne vermelha, aves e pescados.