

# Appetitliche Formenvielfalt

Innovative Marinierung von portionierten Produkten

**TOWNSEND**  
FURTHER PROCESSING

**marel**



- Inline-Lösung
- Einsparungen bei den Arbeitskosten
- Empfindliche Produkte bleiben intakt
- Immer das gleiche Ergebnis

# Eine Inline-Lösung mit mehr Möglichkeiten als jemals zuvor

## Mehrwert durch Marinieren

Als Komplettanbieter kann Marel Townsend Further Processing technologisch fortschrittliche Anlagen für jeden Schritt Ihrer Produktionslinie anbieten. Jetzt steht eine neue innovative Lösung für Weiterverarbeitungsbetriebe zur Verfügung, die ihre portionierten Produkte marinieren möchten. Die Inline-Lösung RevoPortioner – ValueSpray ermöglicht Ihnen die Herstellung von neuen originellen Produkten mit mehr Möglichkeiten als jemals zuvor.

## Empfindliche Rohprodukte

Der überaus beliebte RevoPortioner ist ein revolutionäres Portioniersystem, das alle Fleischmassen sowie Kartoffeln, Fisch und Fleischersatz in appetitliche Produkte verwandeln kann. Seine hohe Verarbeitungskapazität, äußerst präzise Portionierung und seine Fähigkeit, Textur und Struktur selbst der empfindlichsten Rohprodukte erhalten zu können, haben ihn zu der erfolgreichen Maschine gemacht, die sie heute ist. Jetzt wurde diese effiziente Portionieranlage mit der ValueSpray kombiniert und bietet damit seinem treuen Kundenstamm noch mehr Möglichkeiten.



## Gleichmäßige Benetzung

Die ValueSpray ist speziell auf das lineare Nassmarinieren von portionierten und/oder empfindlichen Fleischprodukten ausgerichtet, mit einer präzisen Aufnahme und gleichmäßigen Verteilung von Marinade und größeren Stücken. Im Vergleich zu herkömmlichen Mariniermaschinen wie Dippern oder Tumbler verteilt die ValueSpray die Marinade mit einer deutlich gleichmäßigeren Benetzung der Produkte. Durch das vorsichtige Sprühen der Marinade bleiben auch empfindliche Produkte intakt. Die nahtlose Verbindung mit dem RevoPortioner wandelt eine vielseitige Maschine in ein wahrlich innovatives System.

### ■ Vorteile

- **Inline-Lösung**
- **Einsparungen bei den Arbeitskosten**
- **Weniger Schritte im Herstellungsprozess**
- **Geringe Initialmengen von Rohprodukten**
- **Weniger Give-away**
- **Empfindliche Produkte bleiben intakt**
- **Standardisierung – immer das gleiche Ergebnis**
- **Schneller Produktwechsel möglich.**



## Funktionsweise

Die Produktmasse wird der Portioniereinheit, dem RevoPortioner, unter niedrigem Druck über eine Fleischpumpe zugeführt und in Portionen aufgeteilt, während Form und Abmessungen der Produkte von der Formwalze bestimmt werden.

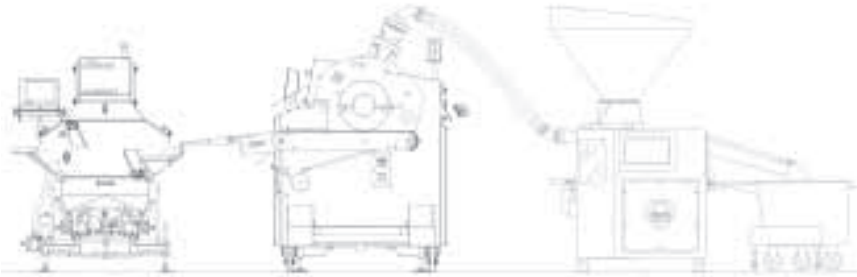
Die Produktmasse wird unter niedrigem Druck von der Pumpe in das Verteilergehäuse gepresst, wodurch eine gleichmäßige Verteilung der Produktmasse über die gesamte Breite der Formwalze gewährleistet wird. Am Ende des Verteilergehäuses befindet sich eine kontinuierlich rotierende Formwalze. Das Andruckgleitblech übt einen gleichmäßigen Druck auf die gefüllten Formen aus und stellt dadurch ein einheitliches Aussehen der Produkte sicher. An der Ausblasposition werden die geformten Produkte mit Luftdruck aus der Formwalze geblasen und anschließend über ein Förderband zur ValueSpray befördert.

Über das Förderband werden die geformten Produkte an einer Reihe von Düsen vorbeigeleitet, die die Marinade auf eine Seite (Oberseite) oder beide Seiten (Ober- und Unterseite) der Produkte sprühen.

Der Überschuss beim Besprühen der Produkte fließt in den Auffangbehälter zurück und wird wiederverwendet, was den Verlust an wertvoller Marinade minimiert. Sowohl der RevoPortioner als auch die ValueSpray werden über eine Bedienoberfläche gesteuert, die auch die Produktions-, Rezeptur-, Wartungs- und Reinigungssteuerung umfasst.

## ■ Option

Empfindliche Produkte, die frisch und ungegart verkauft werden, können in der ValueSpray mit einer Coatinade™ behandelt werden. Diese Marinade auf Alginatbasis bildet eine Schutzhülle um das Produkt und stellt damit sicher, dass es nicht auseinanderfällt. Zum Härten der Coatinade™ sollten die Produkte nach der ValueSpray eine Salzlösung durchlaufen.



## Kontaktdaten

### Townsend Further Processing

Entwurf, Herstellung und weltweiter Vertrieb und Service von Weiterverarbeitungssystemen zum Portionieren, Marinieren und Panieren sowie für die Wärmebehandlung und Wurstherstellung aus Geflügel, rotem Fleisch und Fisch.

### Marel Townsend Further Processing B.V.

P.O. Box 233, 5830 AE Boxmeer  
The Netherlands  
T: +31 485 586 122  
F: +31 485 586 655  
E: [info.townsend@marel.com](mailto:info.townsend@marel.com)  
[marel.com/townsend](http://marel.com/townsend)

Townsend Further Processing ist eine Handelsmarke von Marel Townsend Further Processing B.V. © Copyright Marel Townsend Further Processing B.V., Niederlande, 2010: Alle Rechte sind vorbehalten. Jegliche Vervielfältigung oder Änderung dieser Broschüre, auch auszugsweise, ist ungeachtet der Art und Weise der Vervielfältigung oder Änderung oder ungeachtet der verwendeten Trägerart ohne die vorherige schriftliche Genehmigung von Marel Townsend Further Processing B.V. strengstens verboten. Gegen jeden Verstoß kann im Rahmen der internationalen Vorschriften und Urheberrecht-Gesetzgebung strafrechtlich oder zivilrechtlich vorgegangen werden.

Die hier veröffentlichten Daten basieren auf dem neuesten Kenntnisstand bei Drucklegung und unterliegen künftigen Änderungen. Townsend Further Processing behält sich das Recht vor, zu jeder Zeit die Konstruktion und die Ausführung seiner Produkte zu ändern, ohne dass sich daraus eine Verpflichtung für Townsend Further Processing ergibt, irgendwelches früher gelieferte Material entsprechend anzupassen. Die aufgeführten Daten dienen lediglich Informationszwecken. Townsend Further Processing übernimmt keine Haftung für Fehler oder Auslassungen in den veröffentlichten Daten oder für den Gebrauch der veröffentlichten Daten. Die Veröffentlichung dieser Daten kann nicht als irgendeine Form der Garantie (weder explizit noch implizit) ausgelegt werden.