# RevoPortioner

## 完美如一的高品质成型产品

- 几乎不会产生任何肉类食材损失
- 以最佳方式保留肉类食材原有的质地和结构
- 始终如一的保持食材重量和完美的形状
- 产能最高可达每小时 8000 公斤成型产品

# 低压呈现完美成型产品

**Marel RevoPortioner 是低压成型系统行业的领军企业,帮助客户持续稳定地生产高品质产品.RevoPortioner 将确保您的产品始终保持同样的形状、重量和尺寸。该系统可尽量保留原材料原有的完整肌肉结构和质地，几乎不会产生原料浪费或降低产品等级的情况。**

RevoPortioner 积累了逾 25 年的研发实力和专业知识，致力于满足我们忠诚客户的愿望和需求，这也是我们获得成功的重要根基。您可以使用我们的机械设备加工类型多样的产品，比如汉堡肉饼、鸡块、肉排以及三维产品，如肉柳、牛排和肉片等。RevoPortioner 可处理不同质地的原料，比如红肉、白肉、鱼类、土豆和植物类原料等。

# 保持最佳一致性和质量

RevoPortioner 仅通过空气即可从转鼓中轻柔地释放产品。由于我们的系统在加工过程中无需用水，因此可以实现更佳的产品一致性和质量，同时还能让您对下游加工步骤实现优化控制。RevoPortioner 技术可以在保持高加工能力和最低肉食材损耗的前提下，生产类型不胜枚举的产品。

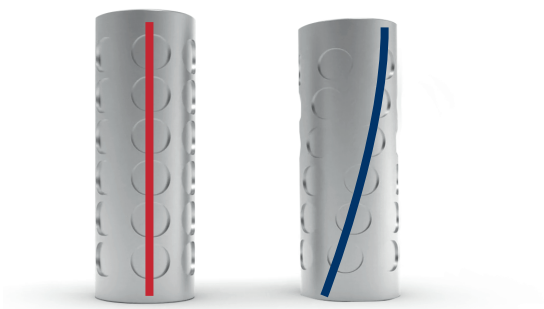
## 更高温度，更低成本

Revoportioner 的低压技术让您可以在更高的温度下加工肉类原料。这将大大降低冷冻成本。这种技术还可以让产品在进入油炸机或烤炉时保持更高温度，从而在生产线接下来的步骤中节省更多能源。此外，先进的成形鼓技术让我们的设备可以加工粘度更低的原料，减少制冷剂的 消耗。因此，我们的设备可以生产不含乳胶的全筋肉。

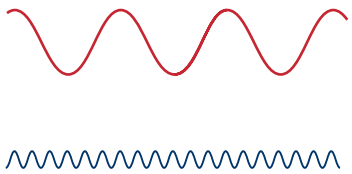
## 海利克斯成型鼓技术

采用我们的海利克斯成型鼓专利技术(Helix Drum)，产品无需再排成一条直线，而是按照对角线排列。这种方式可以实现持续的填料操作，几乎无需进行设备启停，因此可实现更高的产量。根据产品的尺寸，您还可以在对角线模式下再加一条成形道，进一步提高产量。此外，海利克斯成型鼓技术还可以降低泵的压力峰值。这将带来更稳定的产品特征，比如更佳的重量控制（原料与带宽之间的差距更小），实现行业最佳的重量和成形稳定度。

## 供料泵供料压力峰值更小



标准转鼓模具　　螺旋排列转鼓模具



# 更多信息

## 低压，高产

RevoPortioner 是低压高产的最佳解决方案。作为灵活的加工设备，Revopotinoner 可将所有类型的原料，加工成几乎所需的各种形状。RevoPortioner 制造优质产品。RevoPortioner 的空气脱模以及低压成型设计很好地保持了原料原有的结构和质地，使得产品的品质得到保障。

## 不同型号和配制

RevoPortioner 提供多样的型号和配置选择。无论是大规模生产还是少量加工，无论是生产完美的汉堡产品还是灵活地生活生产不同产品，RevoPortioner 都是完美成型解决方案的最佳选择。如需了解低压成型解决方案的更多信息，敬请联系当地的销售人员。

FP001_ZH_18-09

*Marel* 是鱼类、肉类和禽类加工行业中先进设备和系统的全球领先供应商。