

Construido sobre 25 años de innovación,
numerosas versiones y la confianza de
clientes en todo el mundo

RevoPortioner: Líder del mercado en formado rotativo de baja presión

- Calidad y consistencia del producto incomparables
- Infinita variedad de formas de producto en 2D, 2,5D y 3D
- Hasta un 4 % de ahorro en materia prima
- Estructura y textura preservadas
- Anchos de banda para adaptarse a cualquier línea de producción de alimentos
- Velocidades de hasta 670 ciclos/min





Las demandas del mercado están evolucionando a medida que crecen los estilos de vida urbanos, se acelera la premiumización y aumentan las ventas de alimentos de conveniencia, especialmente los formatos listos para cocinar y listos para calentar y consumir.

La demanda de los consumidores de productos de conveniencia sigue aumentando. Además de productos tradicionales como nuggets, hamburguesas y schnitzels, existe un creciente interés por productos innovadores y novedosos con un estilo más moderno y sabores internacionales que siguen las últimas tendencias de la gastronomía mundial. La influencia de estilos de vida más saludables y sostenibles también significa que los productos nuevos y alternativos son cada vez más populares. Como respuesta, los minoristas, restaurantes y cadenas QSR están ampliando tanto la amplitud como la profundidad de su gama de productos de conveniencia. Para satisfacer esta demanda del mercado, los procesadores de alimentos de conveniencia de todo el mundo pueden beneficiarse cada día de las innovadoras soluciones de formado RevoPortioner que JBT Marel ha estado desarrollando durante más de 25 años.



Inventor. Innovador. Líder en el formado rotacional

El JBT Marel RevoPortioner es el sistema líder de porcionado rotacional de la industria que permite la producción de un flujo constante de productos de alta calidad. El RevoPortioner garantiza la misma forma, peso y tamaño uniformes en cada producto elaborado. El sistema conserva al máximo la estructura y textura de la carne de músculo entero, con prácticamente ningún desperdicio de materia prima, lo que permite ahorrar hasta un 4 % de materias primas.

Más de 25 años de investigación y conocimiento, basados en los deseos y requisitos de una fiel base de clientes, constituyen la base del éxito de la RevoPortioner. Algunos ejemplos de los productos que pueden elaborarse con el RevoPortioner son hamburguesas, nuggets, schnitzels y productos 2,5D y 3D como solomillos, filetes y pechugas, e incluso productos 3D como bolas y salchichas sin piel.

Sentando las bases de la calidad

El formado es la base sobre la que se construye la calidad del producto. Un proceso repetible es clave para lograr los tres elementos esenciales para la producción de productos conformados de alta calidad.

- Apariencia uniforme
- Peso preciso
- Textura, mordida y jugosidad

Estableciendo un procesamiento eficiente y rentable

Cuatro elementos clave ayudarán a garantizar que se produzcan productos de alta calidad al coste más económico posible y con el menor coste por producto alcanzable.

- Mayor flexibilidad y capacidad
- Maximización del tiempo de actividad
- Hasta un 4% más de rendimiento
- Minimización de recursos como mano de obra y servicios públicos



Un diseño de distribución único y patentado

Formado con control de presión

El proceso de formado comienza con una bomba de desplazamiento positivo que transporta la masa cárnica a través del distribuidor de la RevoPortioner. El distribuidor cuenta con un exclusivo diseño de superficie constante que garantiza un flujo óptimo de la carne hacia el molde. Un sensor de presión está estratégicamente ubicado para regular la bomba y, junto con el diseño patentado del “tambor Helix”, asegurar una presión constante. Esto da como resultado un llenado óptimo de los moldes individuales del tambor.

La RevoPortioner 1000

Puede sustituir a sus primeras versiones, con una cinta en Y que alimenta una línea de 1000 mm/40”. Las primeras RevoPortioner se introdujeron en los primeros años de este milenio y establecieron de inmediato un nuevo referente en la tecnología de formado.

Hoy en día, con velocidades aumentadas hasta 40 m/min y sistemas de control y robustez significativamente mejorados, la solución puede ofrecer un retorno de la inversión en tan solo un año.

Funcionalidad de la placa zapata

La última serie RevoPortioner incorpora un exclusivo diseño patentado de placa zapata con múltiples fuelles

de aire que proporcionan un control preciso sobre la estabilidad de la masa cárnica que entra en el tambor de formado. Esto permite determinar con gran precisión el peso y la forma del producto final, evitando bolsas de aire, rebabas y el sobrellenado de los moldes.

El exclusivo diseño de los fuelles de aire laterales y de la placa zapata ayuda a mantener las fugas siempre por debajo del 0,3 %. Esto, sumado al hecho de que no se utiliza agua durante la producción, significa que prácticamente cada kilo/libra de masa de producto introducida en la tolva termina convertido en productos sobre la cinta, sin desperdicio ni fugas.

El nivel de control que esta tecnología RevoPortioner proporciona sobre el llenado del tambor de formado da como resultado un producto de mayor calidad y beneficios económicos gracias a la reducción de las mermas por sobrepeso. Además, los residuos pueden eliminarse prácticamente por completo, garantizando un enorme ahorro en materia prima.

Produce cualquier forma con cualquier masa adecuada, incluido músculo entero.

La tecnología exclusiva de los moldes, combinada con el flujo de carne controlado por presión, permite a la RevoPortioner trabajar con una amplia variedad de masas en un amplio rango de temperaturas, adaptándose a la viscosidad de la masa de carne que se desea formar. Nuestra experiencia demuestra que la RevoPortioner puede procesar las masas más blandas disponibles en el mercado.

Esto reduce la necesidad de agentes refrigerantes durante la preparación de la masa y puede generar ahorros de hasta 0,25 € por kilo de producto final. Como resultado, se reduce el tiempo de preparación de la mezcla, lo que se traduce en una menor degradación y una mejor conservación de la integridad de la masa de carne.

La RevoPortioner puede imitar productos de músculo entero, produciendo porciones de carne muscular sin emulsión

visible entre ellas. Similar a los productos de músculo entero loncheados, pero con la menor desviación estándar relativa del peso jamás registrada en el mercado. Esta capacidad permite a la RevoPortioner procesar prácticamente cualquier tipo de masa — proteica o no proteica —, incluyendo queso, verduras, insectos, alimentos para mascotas y muchos otros productos.

Posibilidades infinitas de formas

La formación de masas de producto a temperaturas más elevadas permite conservar mejor la estructura inicial. Los tambores de formado de acero inoxidable permeables al aire ofrecen la flexibilidad necesaria para producir una gran variedad de formas únicas, desde bordes definidos hasta un aspecto artesanal. El material permeable permite incorporar detalles extremadamente finos al diseño del molde, como el logotipo de una empresa en una hamburguesa, e incluso permite crear formas en 3D.

Formado continuo: rendimiento continuo



Líder en el formado rotativo

Productos como nuggets y tiras de pollo se forman con un control óptimo mediante la placa de molde, garantizando que cada producto tenga una forma uniforme y la menor desviación estándar relativa de peso, al tiempo que se conservan su estructura y textura.



Mayor capacidad y calidad

Los tambores de formado están disponibles con la innovadora tecnología Helix Drum, que aumenta la capacidad de producción y reduce el desgaste. Además, garantizan una presión de llenado más controlada y un flujo más constante de materia prima.



Una RevoPortioner para cualquier capacidad

Con anchos de cinta de 400, 500, 600, 700 y 1000 mm, siempre hay una RevoPortioner adecuada para cualquier línea de producción de procesamiento de alimentos, desde la pequeña empresa familiar hasta los grandes procesadores que abastecen a las principales cadenas de restauración rápida (QSR) del mundo. Desde producciones a pequeña escala hasta grandes volúmenes, la RevoPortioner ofrece capacidades que van desde unos pocos cientos de kilogramos hasta 8.000 kg de materia prima formada por hora.



Conservación de la estructura y la textura

La exclusiva función de liberación de aire garantiza ciclos de producción que pueden mantenerse hasta el siguiente ciclo de limpieza de la planta. Esto permite realizar largas tiradas de producción sin paradas, aumentando aún más la OEE (eficiencia global de los equipos).



Información sobre la producción

AXIN Solutions conecta su máquina, su proceso y los datos de su negocio para que pueda ver lo que está sucediendo y actuar en consecuencia. Esto permite tomar decisiones basadas en datos de forma más rápida, mejorando el control y la rentabilidad, y manteniendo sus líneas de procesamiento posteriores funcionando al máximo rendimiento, desde la recepción hasta la expedición.

Gracias a un modelo de licencia basado en suscripción, resulta más fácil, asequible y menos arriesgado para su empresa adoptar y ampliar nuestras soluciones de software.

Convierta sus equipos en una línea conectada e inteligente: AXIN Machine Solutions proporciona información sobre el estado técnico y el rendimiento de su máquina y permite acceder a Connected Services, mediante los cuales recibe asistencia proactiva para optimizar el estado y funcionamiento de la máquina.

Las AXIN Process Solutions son una parte integral de las líneas de procesamiento posterior preparadas para el futuro. Recopilan datos del proceso para supervisar los KPI, mejorar la eficiencia operativa y aumentar la trazabilidad, desde el nivel de una máquina individual hasta la línea completa. Explore el software específico para el procesamiento posterior:

- AXIN Solución para el proceso de recepción
- AXIN Solución para el proceso de preparación
- AXIN Solución para líneas de productos preparados
- AXIN Solución para el proceso de envasado y etiquetado

Los expertos en software de JBT Marel trabajan con usted desde la fase de conceptualización hasta la instalación y el soporte continuo, asegurándose de que maximice su inversión en software y prepare su negocio para el éxito futuro en el procesamiento de alimentos.

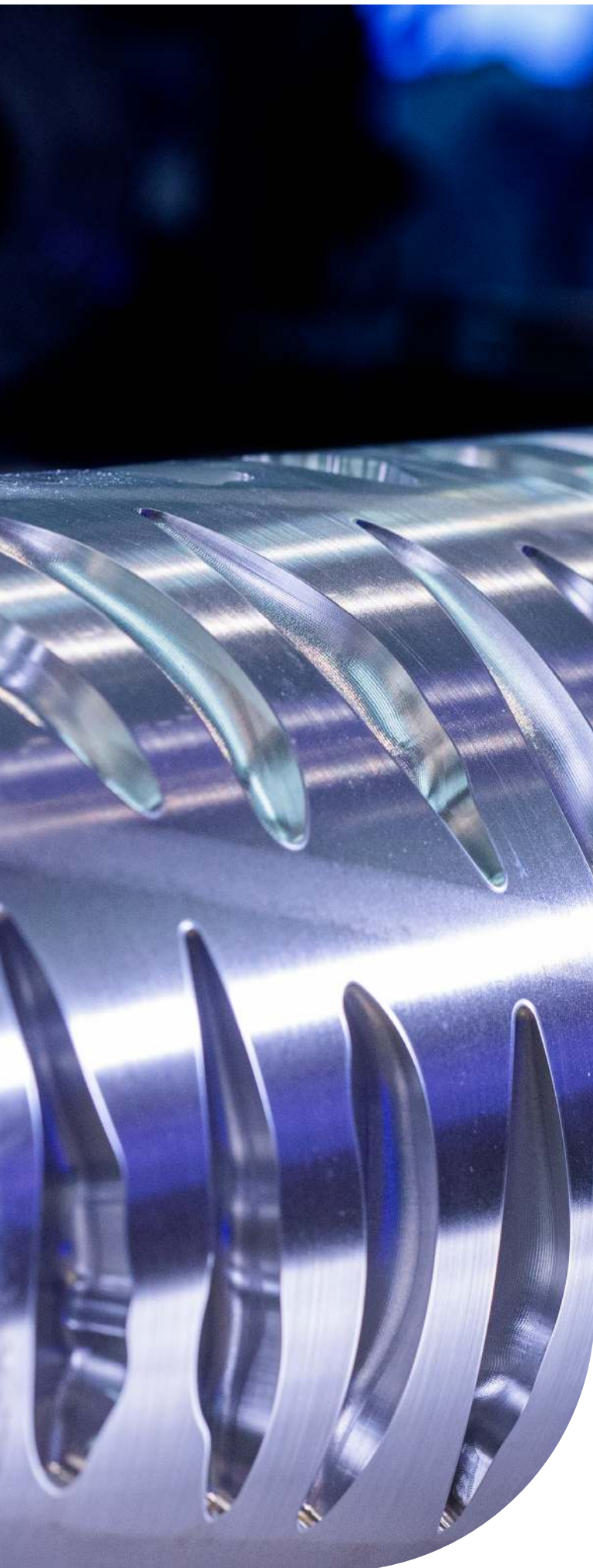


Tecnología Helix Drum para mayores volúmenes

En el Helix Drum de la RevoPortioner, los moldes del producto están alineados diagonalmente detrás de un flujo rectangular de producto, lo que permite un flujo continuo dentro del tambor y minimiza los frecuentes arranques y paradas asociados a los tambores convencionales. No existen «zonas muertas» en el tambor, lo que se traduce en un proceso de producción mucho más fluido. Esto minimiza las variaciones a lo ancho de la cinta y garantiza un uso óptimo de la superficie de la cinta y de la capacidad de la bomba.

El flujo de carne excepcionalmente constante del sistema helicoidal no solo mejora la uniformidad y suavidad del proceso de llenado, sino que también aumenta la capacidad, permitiendo mayores volúmenes de producción. El Helix Drum ofrece ventajas tanto económicas como tecnológicas, reduciendo significativamente los costes de mantenimiento y mejorando al mismo tiempo el rendimiento y la robustez.

El funcionamiento continuo de la bomba para llenar los moldes mantiene una presión más constante en el sistema, reduciendo el desgaste de la bomba y del sistema RevoPortioner en su conjunto.



Cambio de tambor rápido y eficiente

Gracias a un diseño simplificado, cambiar de un producto a otro es muy sencillo. El cambio solo requiere unos minutos y consiste en abrir el bastidor de la placa de molde, junto con el colector, pulsando un botón. A continuación, se utiliza un dispositivo de elevación específico para retirar el tambor después de su uso y transportarlo de forma segura a la unidad de limpieza.

Después, otro tambor puede ocupar su lugar en la RevoPortioner. No es necesario realizar ajustes mecánicos durante los cambios; únicamente se requiere un pequeño ajuste de la presión, dependiendo de la viscosidad real de la masa de carne. También hay disponible una unidad de almacenamiento para guardar los tambores de forma segura.

Aumente la producción y la calidad

Ya sea para formar nuggets de pollo, hamburguesas, solomillos de músculo entero o productos elaborados con proteínas alternativas, la RevoPortioner ofrece los niveles más altos de productividad, junto con una calidad de producto inigualable.

- Uniformidad superior de la forma
- Máxima precisión de peso
- Baja presión para preservar la textura y la estructura
- Posibilidades ilimitadas de formas 2D, 2,5D y 3D
- Mayor capacidad gracias a un posicionamiento preciso del producto
- Prácticamente sin fugas de producto crudo ni manchas
- Posibilidad de trabajar con altas capacidades
- Costes de mantenimiento muy bajos
- Solo se necesita aire para liberar el producto, sin agua
- Variedad óptima de productos gracias a los tambores intercambiables
- Emisiones de ruido muy bajas
- Fácil de operar y limpiar
- Tambor para el desarrollo de nuevos productos disponible para reducir costes



Su socio para el procesamiento de alimentos preparados

Cada día ayudamos a los procesadores de alimentos preparados de todo el mundo a destacar mediante nuestras innovadoras soluciones de formado y a obtener una ventaja competitiva. Desde equipos independientes hasta líneas de procesamiento completas, podemos proporcionar todo el soporte que necesita para obtener los mejores resultados posibles de sus materias primas y garantizar productos de la más alta calidad en todo momento.

Limpieza del tambor con ahorro de agua y energía



69% menos de consumo de agua



53% menos de consumo de energía

El nuevo sistema RevoPortioner Drum Washer garantiza una limpieza eficaz con un consumo de agua y energía significativamente menor en comparación con el modelo anterior, convirtiéndolo en una solución altamente sostenible y rentable. Su proceso automatizado cumple con los más altos estándares de higiene, garantizando un rendimiento óptimo del RevoPortioner, con un tiempo de inactividad mínimo y una productividad máxima.

Con hasta un 69 % menos de consumo de agua y un 53 % menos de consumo de energía, esta nueva versión consigue una limpieza uniforme utilizando la menor cantidad de agua de la tecnología de lavado de tambores. Un software inteligente reconoce cada etapa del ciclo de limpieza y reanuda el proceso automáticamente después de una pausa. La intuitiva HMI (interfaz hombre-máquina) permite controlar los programas de forma sencilla y fiable.

Además, ofrece una visibilidad en tiempo real del proceso de lavado y demuestra claramente el rendimiento constante de una gestión inteligente del agua y la energía.

