

Fort de 25 ans d'innovation, de nombreuses versions et d'une réputation mondiale de fiabilité

RevoPortioner : Leader du marché du fromage rotatif à basse pression

- Qualité et régularité des produits hors pair
- Variété infinie de formes de produits en 2D, 2,5D et 3D
- Jusqu'à 4 % d'économies de matières premières
- Structure et texture préservées
- Largeurs de bande adaptées à toute ligne de production alimentaire
- Vitesses jusqu'à 670 cycles/min





Les exigences du marché évoluent à mesure que les modes de vie urbains se développent, que la montée en gamme s'accélère et que les aliments prêts à consommer, en particulier les formats prêts à cuire et prêts à réchauffer, gagnent en popularité.

La demande des consommateurs pour les produits prêts à consommer ne cesse de croître. Outre les produits traditionnels tels que nuggets, burgers et escalopes panées, l'accent est mis sur des produits innovants, au style plus moderne et aux saveurs internationales, qui suivent les dernières tendances de la cuisine mondiale. L'engouement pour des modes de vie plus sains et plus durables se traduit également par une popularité croissante des produits nouveaux et alternatifs. En réponse à cette tendance, les commerces de proximité, les restaurants et les chaînes de restauration rapide élargissent la variété de leurs produits prêts à consommer. Pour répondre à cette demande du marché, les transformateurs de plats préparés du monde entier peuvent bénéficier des technologies innovantes de formage RevoPortioner que JBT Marel développe depuis plus de 25 ans.



Inventeur. Innovateur. Leader du fromage rotatif

Le RevoPortioner de JBT Marel est le système de portionnement rotatif leader du secteur. Il permet la production d'un flux continu de produits de haute qualité. Le RevoPortioner garantit une forme, un poids et une taille uniformes pour chaque produit fabriqué. Le système préserve au maximum la structure et la texture de la matière première, avec très peu de déchets, ce qui permet d'économiser jusqu'à 4 % de matière première.

Plus de 25 ans de recherche et de savoir-faire, fondés sur les attentes et les exigences d'une clientèle fidèle, constituent la base du succès du RevoPortioner. Parmi les produits pouvant être fabriqués à l'aide du RevoPortioner, on peut citer les hamburgers, nuggets et escalopes, ainsi que des produits en 2,5D et 3D comme les filets, les steaks et même des produits en 3D tels que boulettes et saucisses sans peau.

Poser les bases de la qualité

Le fromage constitue le fondement de la qualité des produits. Un processus fiable est essentiel pour réunir les trois éléments indispensables à la fabrication de produits de qualité.

- Aspect uniforme
- Poids précis
- Texture, mâche et jutosité

Établir un procédé de transformation efficace et rentable

Quatre éléments clés permettent de garantir la fabrication de produits de haute qualité au meilleur prix et pour un coût unitaire le plus réduit possible.

- Accroissement de la flexibilité et de la capacité de production
- Optimisation du temps de fonctionnement
- Jusqu'à 4 % de rendement supplémentaire
- Rationalisation des besoins en main-d'œuvre et en énergie



Conception unique et brevetée

Formage à pression contrôlée

Le processus de formage commence avec une pompe volumétrique qui transporte la préparation à travers le collecteur du RevoPortioner. Le collecteur présente une conception unique à surface uniforme qui garantit un écoulement optimal du produit vers le moule. Un capteur de pression est stratégiquement positionné pour réguler la pompe. Associé à la conception brevetée du « tambour Helix », il assure une pression constante, ce qui permet un remplissage optimal des empreintes individuelles du tambour.

Le RevoPortioner 1000

Il peut remplacer les premières versions de la machine qui disposaient d'un convoyeur en Y alimentant une ligne de 1000 mm / 40". Les premiers RevoPortioners ont été lancés au début de ce millénaire et ont immédiatement établi une nouvelle référence dans la technologie de formage. Aujourd'hui, avec des vitesses pouvant atteindre 40 m/min ainsi que des systèmes de commande et une robustesse nettement améliorés, cette solution vous offre un retour sur investissement en un an seulement.

Fonctionnalité de la "shoe plate" (système de distribution)

La dernière génération de RevoPortioner est dotée d'un système de distribution breveté de conception unique,

comprenant plusieurs soufflets pneumatiques qui permettent un contrôle précis de la répartition de la préparation dans le tambour de formage (drum). Il permet de déterminer avec une grande précision le poids et la forme du produit final, en évitant la formation de poches d'air, de bavures et le débordement des moules.

La conception unique des soufflets d'air latéraux et du système de distribution permet de maintenir en permanence les pertes en dessous de 0,3 %. Ceci, ajouté au fait qu'il n'y a aucun ajout d'eau pendant la production, signifie que la quasi-totalité de la masse du produit contenue dans la trémie se retrouve sous forme de produits sur le tapis de convoyage, sans déchets.



Le niveau de contrôle que la technologie RevoPortioner offre sur le remplissage du tambour de formage permet d'obtenir un produit de qualité supérieure tout en générant des gains financiers grâce à la réduction des surdosages. Quant aux déchets, ils sont pratiquement nuls, ce qui assure d'importantes économies de matière première.



Réalisez tous types de formes à partir de n'importe quelle préparation, y compris du muscle entier

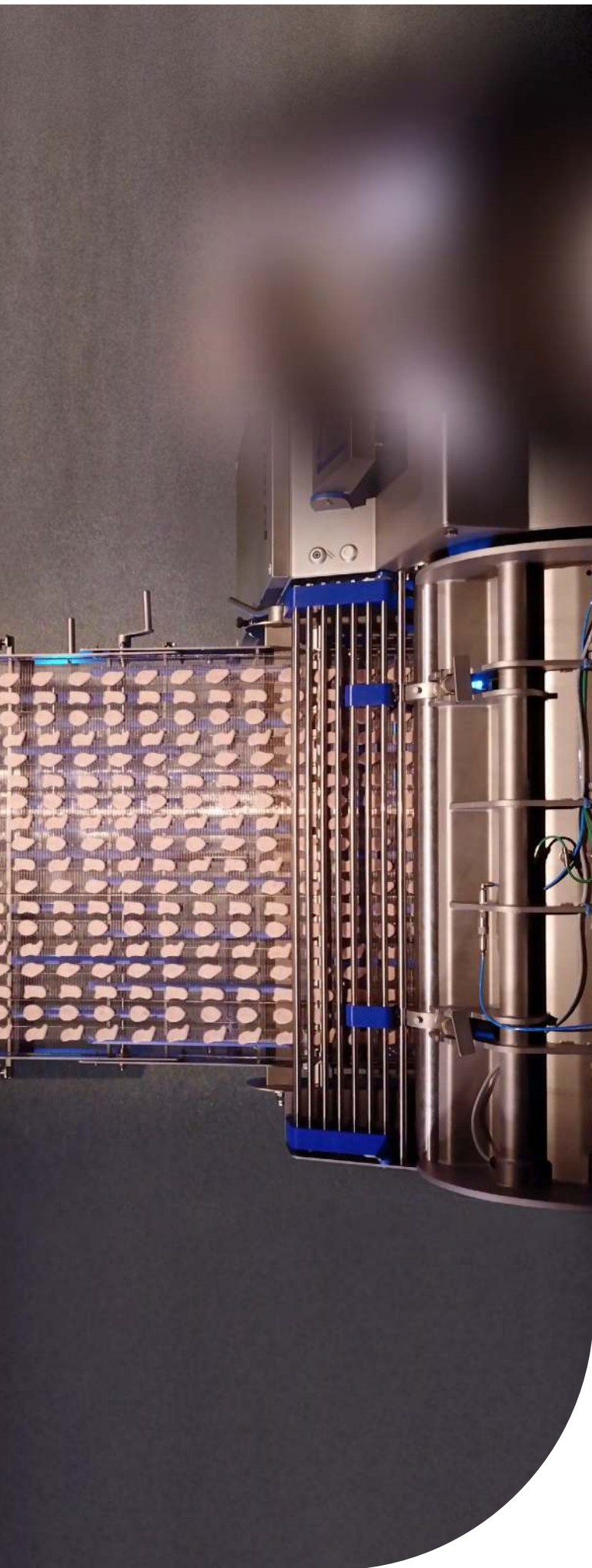
La technologie unique du système de distribution, associée au débit de matière régulé par pression, permet au RevoPortioner de traiter une grande variété de compositions à une large gamme de températures, selon la viscosité. Notre expérience montre que le RevoPortioner est capable de traiter les matières les plus délicates du marché. Cela réduit le recours aux agents réfrigérants lors de la préparation et peut générer des économies pouvant atteindre 0,25 € par kilo de produit fini. En conséquence, le temps de préparation du mélange est réduit, ce qui limite la dégradation et permet de mieux préserver l'intégrité du produit formé.

Le RevoPortioner est capable de reproduire l'aspect des produits de viande entiers, en produisant des portions sans aucune trace d'émulsion. Ces portions sont similaires à des morceaux de viande, mais présentent

l'écart-type relatif de poids le plus faible jamais observé sur le marché. Cette capacité permet au RevoPortioner de traiter pratiquement n'importe quelle matière, qu'elle soit protéinée ou non, y compris le fromage, les légumes, les insectes, les aliments pour animaux de compagnie et bien davantage.

Possibilités infinies de formes

Le formage des produits à des températures plus élevées permet de mieux préserver la structure initiale. Les tambours de formage en acier inoxydable perméables à l'air offrent la flexibilité nécessaire pour produire une grande variété de formes uniques, allant des tranches nettes à un aspect artisanal. La perméabilité du matériau permet de concevoir des moules intégrant des détails de forme extrêmement fins; il est ainsi possible d'apposer le logo d'une entreprise sur un hamburger, ou de créer des formes en 3D.



Formage continu – performances continues



Leader du formage rotatif

Les produits tels que les nuggets et les filets sont façonnés grâce à un contrôle optimal du système de distribution et du tambour de formage, ce qui garantit à chaque produit une forme homogène et un écart-type minimal en termes de poids, tout en préservant sa structure et sa texture.



Capacité et qualité accrues

Des tambours de formage équipés de la technologie innovante Helix Drum sont disponibles afin d'augmenter la capacité de production et de réduire l'usure. Ils garantissent une pression de remplissage encore mieux contrôlée grâce à un flux de matière première plus constant.



Un RevoPortioner pour chaque capacité

Avec des largeurs de bande de 400, 500, 600, 700 et 1000 mm, il existe toujours un RevoPortioner adapté à votre ligne de production, depuis la petite entreprise familiale jusqu'aux grands transformateurs fournissant les principales chaînes mondiales de restauration rapide. De la production à petite échelle aux volumes élevés, le RevoPortioner offre des capacités allant de quelques centaines de kilos jusqu'à 8 tonnes de matière première formée par heure.



Structure et texture préservées

La fonction unique de libération d'air permet de maintenir la production jusqu'au prochain cycle de nettoyage. Cela garantit de longues séries de production sans interruption, augmentant encore l'efficacité globale des équipements (OEE).



Une production connectée

AXIN Solutions connecte votre machine, votre procédé et vos paramètres pour vous permettre de voir ce qui se passe et agir en conséquence. Cela permet de prendre plus rapidement des décisions fondées sur les données réelles, d'améliorer le contrôle et la rentabilité, et de maintenir vos lignes de transformation à leur niveau de performance optimal, de la réception à l'expédition.

Grâce à un modèle de licence par abonnement, l'adoption de nos solutions logicielles est simple, abordable et sans risques pour votre entreprise.

Transformez votre équipement en une ligne connectée et plus intelligente: AXIN Machine Solutions fournit des informations sur l'état technique et les performances de votre machine et permet l'accès aux Services Connectés, grâce auxquels vous bénéficiez d'une assistance proactive pour optimiser la bonne marche de votre équipement.

Les solutions AXIN Process font partie intégrante des lignes de transformation de nouvelle génération. Elles collectent les données de production afin de suivre les indicateurs clés de performance (KPI), d'améliorer l'efficacité opérationnelle et de renforcer la traçabilité, tant au niveau d'une machine que de l'ensemble d'une ligne. Découvrez nos logiciels dédiés à la transformation :

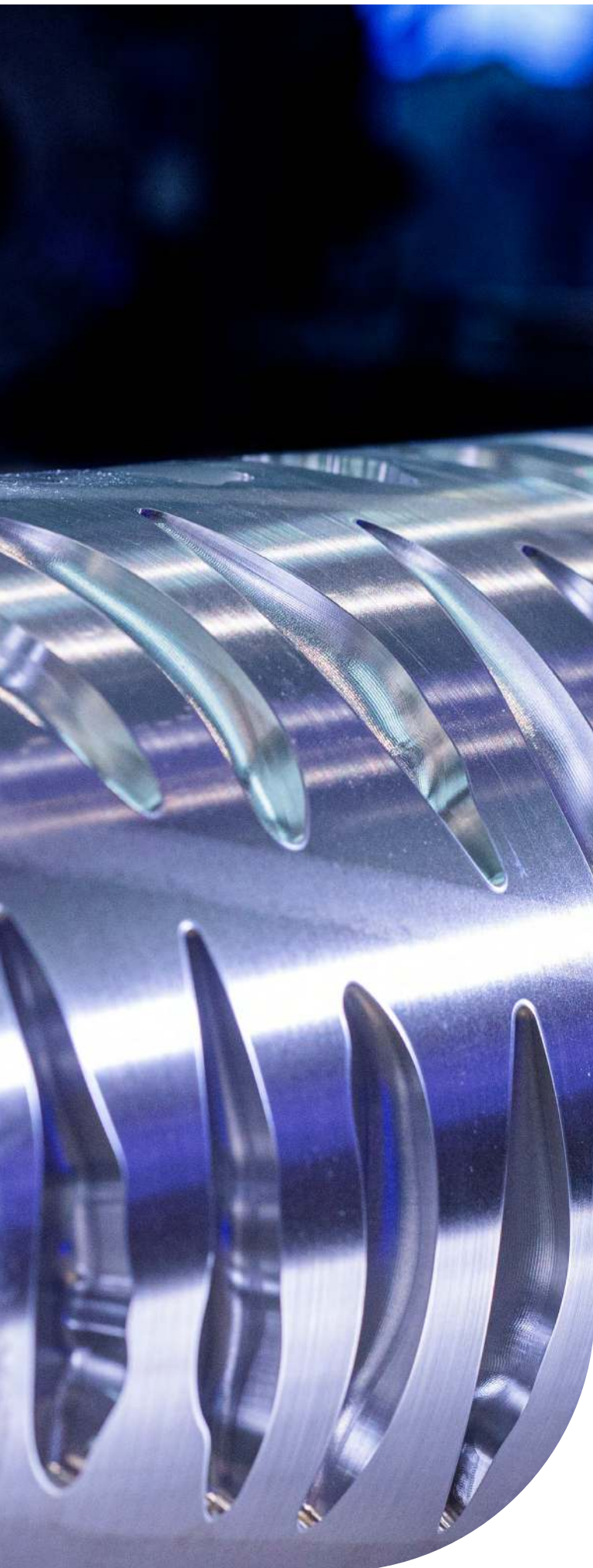
- Solution AXIN Process – Gestion de la matière première
- Solution AXIN Process – Préparation
- Solution AXIN Process – Ligne Prêt à Consommer
- Solution AXIN Process – Emballage et Étiquetage

Les experts logiciels de JBT Marel vous accompagnent depuis la conception jusqu'à l'installation, puis en support continu, afin de vous permettre de tirer le meilleur parti de votre investissement logiciel et de positionner votre entreprise sur le chemin du succès.



Technologie Helix Drum pour des volumes plus élevés

Sur le tambour hélicoïdal du RevoPortioner, les formes sont alignées en diagonale, ce qui assure un remplissage continu et réduit les arrêts fréquents liés aux tambours classiques. Il n'y a pas de « zones mortes » sur le tambour, ce qui fluidifie le processus de production. Cela minimise les variations sur toute la largeur du tapis et garantit une utilisation optimale de la surface du tapis et de la capacité de la pompe. Le débit de matière exceptionnellement constant du système hélicoïdal améliore non seulement la régularité et la fluidité du remplissage, mais permet d'augmenter la capacité et d'atteindre des volumes de production plus élevés. Le tambour Helix offre à la fois des avantages financiers et technologiques, en réduisant considérablement les coûts de maintenance tout en améliorant les performances et la robustesse. Le fonctionnement continu de la pompe chargée de remplir les moules permet de maintenir une pression plus constante dans le système, ce qui réduit l'usure de la pompe et du système RevoPortioner dans son ensemble.



Changement de tambour rapide et efficace

Grâce à une conception simplifiée, le changement d'un produit à un autre est extrêmement facile. Il ne prend que quelques minutes et consiste à ouvrir le châssis de la machine, ainsi que le collecteur, par simple pression sur un bouton. Un dispositif de levage dédié permet ensuite de retirer le tambour après utilisation et de le transporter en toute sécurité vers l'unité de nettoyage.

Un autre tambour peut alors être installé dans le RevoPortioner. Aucun réglage mécanique n'est nécessaire lors des changements ; seul un léger ajustement de la pression est requis en fonction de la viscosité réelle de la matière. Une unité de stockage est disponible pour conserver les tambours en toute sécurité.

Augmentez le rendement et la qualité

Que vous formiez des nuggets de poulet, des hamburgers, des filets entiers ou des produits à base de protéines alternatives, le RevoPortioner offre les niveaux de débit les plus élevés associés à une qualité de produit inégalée.

- Excellente homogénéité de forme
- Précision maximale du poids
- Faible pression qui préserve la texture et la structure
- Possibilités illimitées de formes 2D, 2,5D et 3D
- Capacité accrue grâce au positionnement précis des produits
- Pratiquement aucune fuite de produit et aucune bavure
- Capacités de production élevées
- Coûts de maintenance très faibles
- Démoulage par air sans aucun ajout d'eau
- Variété optimale de produits grâce aux tambours interchangeables
- Très faible niveau sonore
- Utilisation et nettoyage simplifiés
- Un tambour dédié au développement de nouveaux produits est disponible



Votre partenaire pour la transformation des aliments prêts à consommer

Chaque jour, nous aidons les transformateurs de plats préparés du monde entier à se démarquer grâce à nos solutions de formage innovantes. Des équipements autonomes aux lignes de transformation complètes, nous vous apportons tout le support dont vous avez besoin pour tirer le meilleur parti de vos matières premières et obtenir des produits de la plus haute qualité.

Système de nettoyage des tambours économe en eau et en énergie



69% de consommation d'eau en moins



53% de consommation d'énergie en moins

Le nouveau système de lavage de tambour RevoPortioner assure un nettoyage performant avec des consommations d'eau et d'énergie considérablement réduites, il est rentable et ecoresponsable. Son processus automatisé répond aux normes d'hygiène les plus élevées, optimisant les performances du RevoPortioner avec un minimum d'arrêts et un rendement maximal. Utilisant jusqu'à 69 % d'eau et 53 % d'énergie en moins, cette nouvelle version assure une propreté constante avec la plus faible consommation d'eau du marché pour le lavage des tambours. S'appuyant sur un logiciel intelligent qui reconnaît chaque étape du cycle de nettoyage et reprend le processus de manière fluide après une pause, l'interface homme-machine (IHM) intuitive garantit un contrôle simple et fiable du programme. Elle offre une visibilité en temps réel sur le processus de lavage et démontre clairement les avantages d'une gestion intelligente de l'eau et de l'énergie.

