

# RevoPortioner

Perfekt portionierte Produkte von konsistenter Qualität



- Praktisch kein Fleischverlust
- Optimale Beibehaltung der Textur und Struktur des Fleisches
- Einheitliches Gewicht und perfekte Form
- Produktkapazität von bis zu 8.000 kg/h an Formgewicht



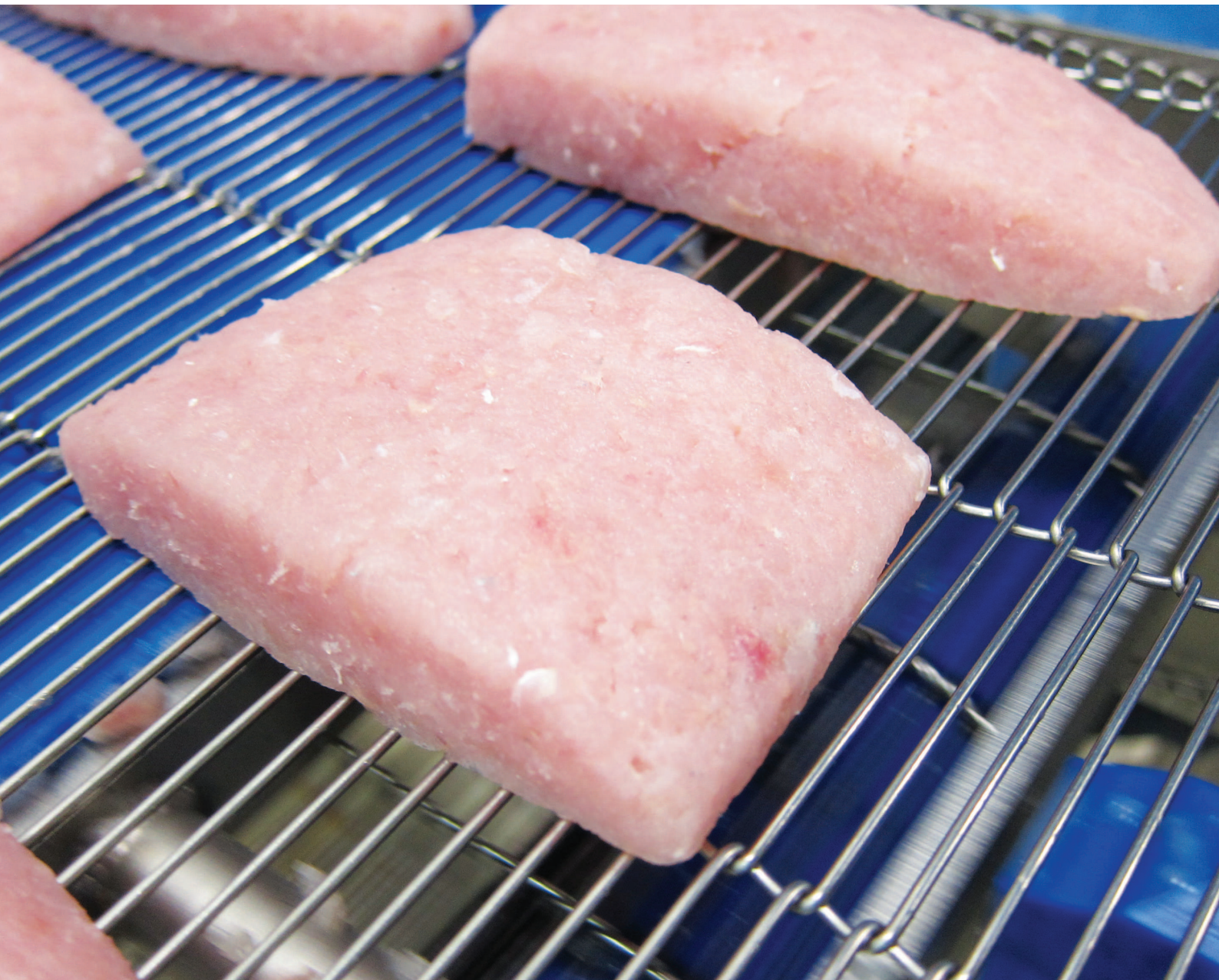
# Perfekt portionierte Produkte bei niedrigem Druck

Der Marel RevoPortioner ist das branchenführende Niederdruckportioniersystem, mit dem Sie einen gleichmäßigen Strom von qualitativ hochwertigen Produkten herstellen können. Der RevoPortioner garantiert, dass Ihre Produkte immer die gleiche einheitliche Form, Größe und das gleiche uniforme Gewicht haben. Das System bewahrt die Struktur und Textur des ganzen Muskelfleischs weitestgehend, praktisch ohne Give-away oder eine Produktherabstufung.

---

Der Erfolg des RevoPortioner basiert auf mehr als 25 Jahren an Forschung und Wissen sowie den Wünschen und Anforderungen eines treuen Kundenstamms. Mit diesen Maschinen können unter anderem Hamburger, Nuggets,

Schnitzel sowie dreidimensionale Produkte wie Innenfilets, Steaks und Filets hergestellt werden. Der RevoPortioner kann verschiedene Rohstoffmassen verarbeiten, wie rotes und weißes Fleisch, Fisch, Kartoffeln und pflanzliche Rohstoffmassen.





# Optimale Einheitlichkeit und Qualität

Der RevoPortioner bläst die erzeugten Produkte anschließend mithilfe von Luft aus der Formwalze. Da während des Prozesses kein Wasser verwendet werden muss, können Sie eine bessere Produktkonsistenz und -qualität sowie eine optimale Kontrolle über die nachfolgenden Prozessschritte erreichen. Mit der RevoPortioner-Technologie lässt sich eine unendliche Produktvielfalt mit hoher Verarbeitungskapazität und minimalem Fleischverlust herstellen.

## Höhere Temperaturen, niedrigere Kosten

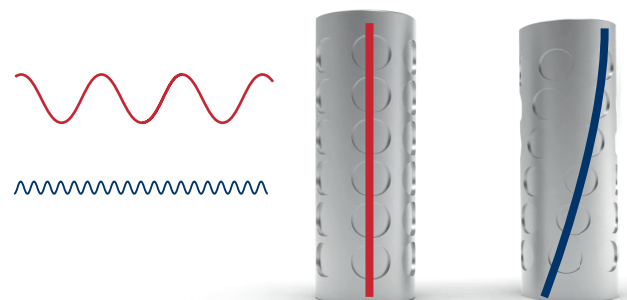
Dank der Niederdrucktechnologie des RevoPortioner können Sie eine Fleischmasse mit höherer Temperatur verwenden. Dies führt zu direkten Einsparungen bei den Kühlkosten. Höhere Produkttemperaturen beim Eintritt in die Frittieranlage oder in den Ofen sparen zudem Energie im weiteren Verarbeitungsverfahren. Darüber hinaus lassen sich dank der ausgeklügelten Technologie der Formwalze Produkte aus Rohstoffmassen mit niedrigerer Viskosität erzeugen, was zu einer Verringerung des Kühlmittelverbrauchs führt. Dadurch ist es möglich, ganze Muskelprodukte ohne Emulsion herzustellen.

## Helix-Formwalzetechnologie

In der patentierten Helix-Formwalzetechnologie sind die Produktformen nicht mehr entlang einer geraden Linie, sondern diagonal angeordnet. Das Ergebnis ist eine kontinuierliche Befüllung praktisch ohne Start-Stopp-

Momente, was wesentlich höhere Produktionsmengen ermöglicht. Je nach Produktgröße kann dem Diagonalmuster eine zusätzliche Reihe von Formen hinzugefügt werden, was zu einer Steigerung des Produktionsvolumens führt. Darüber hinaus führt die Helix-Formwalzetechnologie zu geringeren Druckspitzen der Fleischpumpe. Dies garantiert noch stabilere Produktionseigenschaften, wie eine verbesserte Gewichtskontrolle (d. h. geringere Masseunterschiede über die Breite des Bandes), wodurch Produkte ein äußerst konstantes Gewicht und eine konstante Form aufweisen.

## Kleinere Pumpendruckspitzen



Standard Formwalze    Helix-Formwalze





## Weitere Informationen?

### Niedriger Druck, hohes Volumen

Der RevoPortioner ist eine hervorragende Lösung zum Portionieren großer Mengen bei niedrigem Druck. Er ist ein sehr flexibles System, das fast alle Fleischmassen in nahezu jede Form bringen kann. Die mit dem RevoPortioner geformten Produkte haben eine hohe Qualität. Sie werden mit Luft ausgeworfen, und durch den niedrigen Druck bleiben Struktur und Textur des Ausgangsmaterials optimal erhalten.

### Unterschiedliche Breiten und Konfigurationen

Der RevoPortioner ist in verschiedenen Breiten und Konfigurationen erhältlich. Völlig unabhängig von der produzierten Menge und dem verwendeten Ausgangsmaterial stellt der RevoPortioner immer eine perfekte Portionierlösung dar. Weitere Informationen zu dieser Niederdruckportionierlösung erhalten Sie von Ihrem örtlichen Vertriebsmitarbeiter.



*Marel ist der weltweit führende Anbieter von modernen Anlagen und Systemen für die Fisch-, Fleisch- und Geflügelindustrie.*