



---

## PORTIO B

智能重型带骨切割机

---



# 介绍

当 MARELEC 于 2008 年推出其第一款 PORTIO 时，它满足了食品加工市场不断增长的需求。该机器最初用于鱼类加工，但不久之后，三组相机的版本被开发用于肉类行业。这是一条产品线成功标志的开始，该产品线迅速发展成专用版本，很快在全球范围内用于鱼类、肉类和家禽加工业的所有领域。

2023 年，为食品加工、包装和物料处理行业定制设备和提供自动化解决方案的全球供应商 Duravant 收购了 MARELEC。Duravant 利用其在工程、集成、项目管理和卓越运营方面的专业知识，通过其广泛的全球销售、分销和服务网络为客户和合作者提供全面的过程解决方案。Duravant 市场领先的商标以其创新性、耐用性和可靠性而闻名，与 MARELEC 的价值观完美契合。

今天，我们很自豪地推出全系列的智能切割机。所有模型的创建都以客户为中心，并利用我们自 90 年代初以来在食品加工中获得的广泛专业知识构建而成。

我们诚挚地邀请您浏览我们的样册，了解更多关于我们的重型切割机 PORTIO B、其应用和我们独特卖点的信息。我们的销售团队随时准备回答任何您可能有的问题。

无论您需要哪种 PORTIO，选择 MARELEC - 该技术的全球领导者 - 都将确保您与一家以服务为导向的公司合作，该公司倾听您的特定需求，是一个以人为本的灵活合作伙伴。我们期待互惠互利的合作！



# 独特卖点

## 1 // 得率优化

用于切割机的 PORTIO 软件始终会计算切割量，以实现零浪费，并最大限度地提高得率。有专门针对提高得率的程序。通过固定厚度和各种固定重量的组合允许在所有应用得到最大的得率。

## 2 // 无以伦比的精度

3 套激光相机，每个相隔120一套在顶部，两套在侧面，可以完美扫描更圆的原料。这会将红肉产品的形状转换为 3D 模型。由于知道肉的密度，切割机的智能软件会立即计算出在何处切割产品以获得目标重量。刀片是由一个12KW的电机驱动(昵称“来自比利时的肌肉”)，它可以几乎可以切开任何东西。

## 3 // 模块化传送带

切割机具有自动拉伸补偿功能，这样可以确保多年来使用相同的传送带也能保持最佳精度。独特的传送带表面专为红肉产品设计，可将产品固定到位并防止它们在切割过程中移动。

## 4 // 用户友好的操作界面

直观的切割模式和快速简单的程序微调以获得最大的得率。在大屏幕上直观地显示每一片肉切割图案以及厚度和重量。

## 5 // MATRIX P

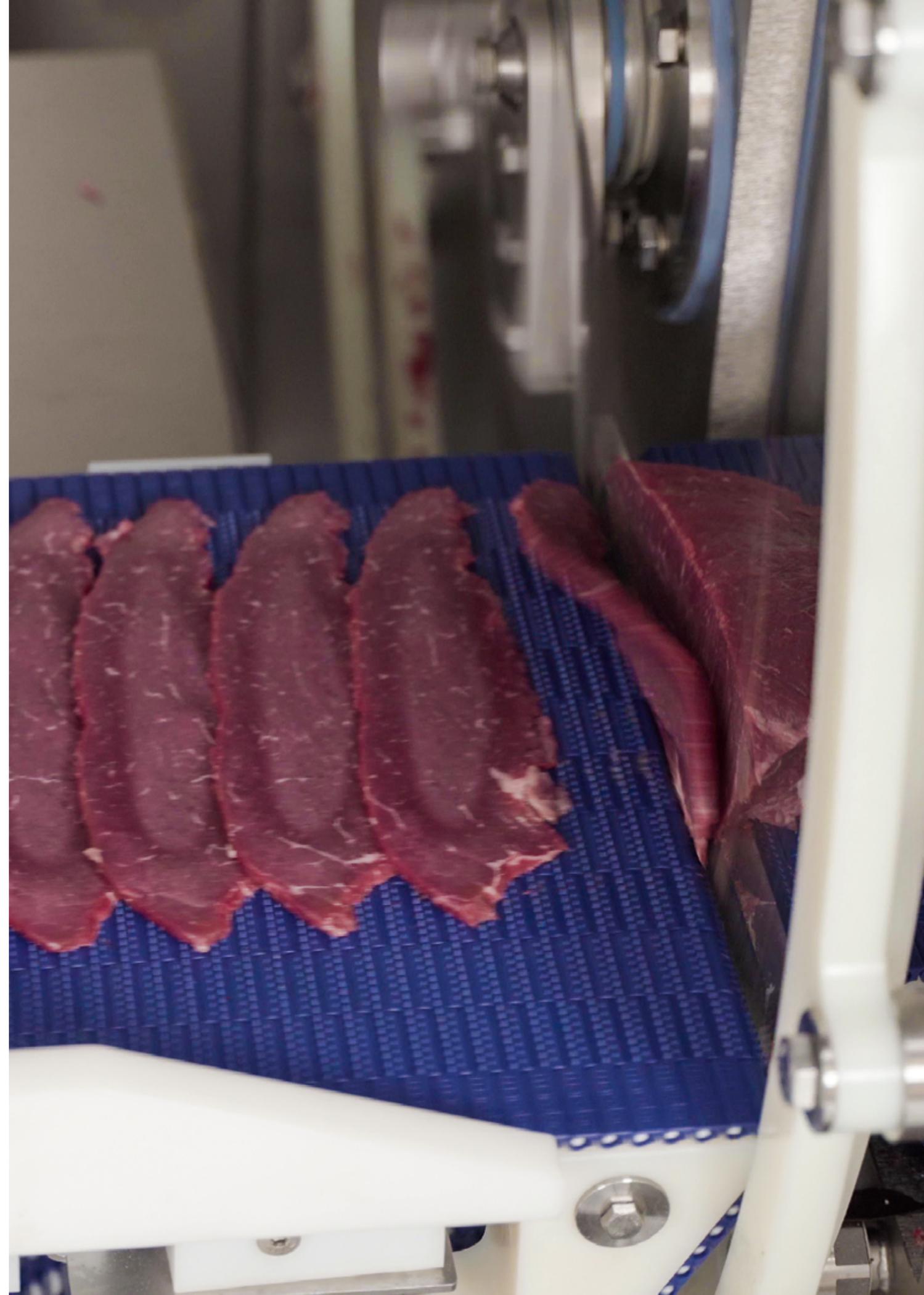
MATRIX P 软件从 PORTIO 红肉切割机收集所有的生产数据，并允许生成生产报表。MATRIX P 使用户能够远程使程序脱机并使用事件日志监控红肉切割机的状态。

## 6 // 极其卫生，易于清洗

切割机符合最严格的卫生标准。牛肉或猪肉切割机的开放式结构使其可以使用高压清洗机进行全面清洁，并进行内外消毒。CIP（在线清洗）系统在生产过程中保持皮带清洁或在生产后冲洗皮带。所有带有电气和电子设备的机柜都有一个独特的风干系统，以防止凝结水的积聚。无需工具即可快速拆卸皮带。

## 7 // 服务

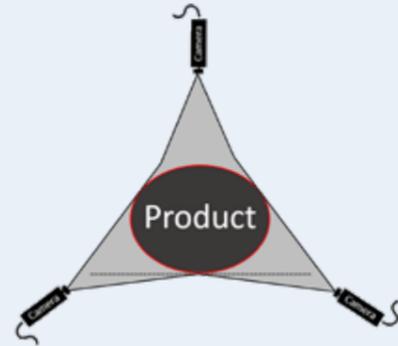
MARELEC 在售后服务方面建立了非常强大的声誉。服务工程师团队 24/7 全天候回复您的疑问。所有机器都可以连接到互联网，这使我们的服务团队可以从我们的总部诊断机器的状态。这使我们能够为您提供无与伦比的现场帮助。



# PORTIO B

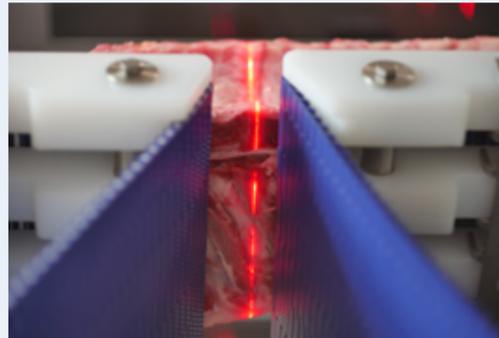
## // 激光扫描

PORTIO B 使用三个摄像头激光组合，以 120° 的间隔，以完美扫描不规则形状原料的体积。这使得可以扫描更圆润轮廓的产品，避免产品边缘上的盲点。典型应用是带骨猪肉、冷冻红肉产品、冷冻产品和腌制/风干/熏制的肉类等



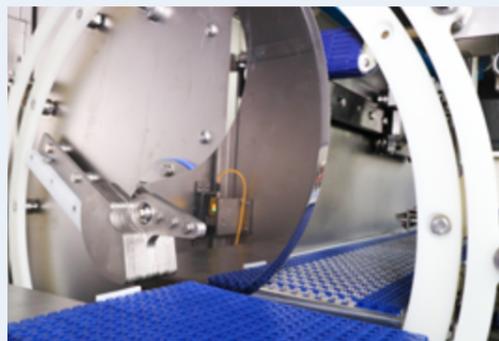
## // 进料系统

进料装置由两个独立的进料传送带组成，当相机仍扫描前一个原料肉的同时，以减少放置较重肉块时的影响。将原料从扫描部分传输到切割部分的缓冲带是由伺服驱动的，以优化产量。该传送带将加速或减速以确保每个原料之间始终保持较小的间距，而不会在扫描或切割过程中损失任何准确性



## // 专用刀具

这把刀由一个光滑的部分组成，用于切割较软的肉部分，以及一个锯齿状部分，用于切割骨头部分。这种组合优化了切割质量。



## // 抓爪器和顶部保持支架

抓爪器的爪子确保原料在被扫描后向切割部分移动而不会丢失其在传送带上的位置。可以单独设定抓爪器的位置来固定产品，以减少下脚料并提高得率。



抓爪器可确保原料产品不会向后移动，而顶部保持架可防止产品在进料部分侧向移动。抓爪器和顶部保持架的组合使用将保证切割出高切割质量和高切割精度的产品，以随时准备用于零售包装。



## // 动态在线称重 (DIW)

对于特定应用，特殊设计的可选项可以在任何后期阶段添加，只需要通过螺栓固定就可以添加到切割机生产线中去，例如 DIW，以补偿原料中的脂肪差异。了解每个原始的确切密度将使您的赠品可预测和可编程。DIW 由一个进料皮带和两个称重传送带组成，该皮带将自动启动和停止以优化产能。使用一个短的称重传送带和一个长的称重传送带的组合将增加产能，因为原料间的间隔可以变的最小。



## // 分组切割

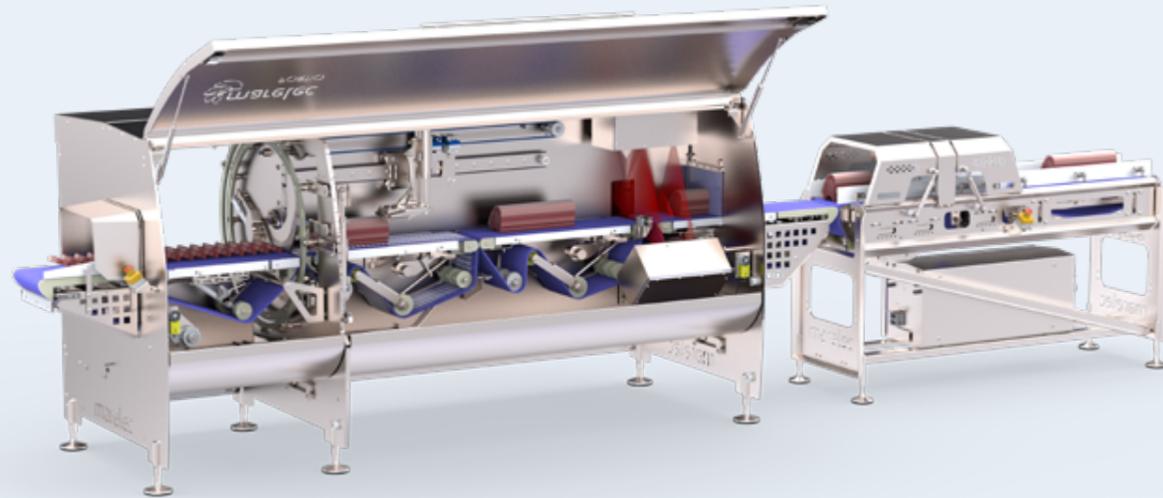
MARELEC PORTIO B 可让您灵活地选择连续切割或按组批量切割，以满足您的特定需求。无论您喜欢连续工作流程还是组合批量加工，PORTIO B 都可以无缝适应这两种选择。



## // 规格

通道	1	最大切割速度	5 次/秒
相机	3	机器尺寸	4150 x 1350 x 1600 mm
传送带宽度	254 mm	机器净重	1800 kg
产品最大尺寸	800 x 240 x 160 mm		

可能会因技术进步而做出更改



扫描这里看机器工作

## // 应用&产能

猪肉产品					
原料	产品	精度 (标准方差)	最大产能	最薄厚度	产品状态
带骨猪里脊	125-200g	5,5-8,5g	1440kg/h	8mm	表面麻冻**
猪里脊	60-100g 100-200g 600g	2g 2g 2%	1000kg/h >2000kg/h	3mm	表面麻冻**
带骨猪颈肉	125-200g	6-8g	1100kg/h	6mm	表面麻冻**
猪颈肉	100-150g	4,5g	1000kg/h	4mm	表面麻冻**
五花肉	4mm 60-300g	300-800g 1,5-2%	700kg/h	3mm	表面麻冻**
火腿	100-250g	4,5g	700kg/h	3mm	表面麻冻**

牛肉产品					
原料	产品	精度 (标准方差)	最大产能	最薄厚度	产品状态
去骨眼肉	100-200g 200-500g	4-5g 1,5-2%	1200kg/h	5mm	表面麻冻/全冻 (-4° C)
西冷	100-200g 200-500g	4-5g 1,5-2%	1200kg/h	5mm	表面麻冻/全冻 (-4° C)
分割牛后腿肉	170-250g	5-9g	1200kg/h	5mm	表面麻冻/全冻 (-4° C)
小米龙	100-200g 200-800g	3-4g 2-2,5g	800kg/h	5mm	表面麻冻/全冻 (-4° C)
牛柳	150-250g 60-100g	1,5-2% 2-2,5g	700kg/h	3mm	表面麻冻/全冻 (-4° C)

熟/硬的肉					
原料	产品	精度 (标准方差)	最大产能	最薄厚度	产品状态
培根肉	200-300g	4g	750kg/h	5mm	表面麻冻/全冻 (-4° C)
塞兰诺火腿	150-300g	4g	750kg/h	5mm	表面麻冻/全冻 (-4° C)
猪肉熟食	高度依赖产品：需要通过特定产品的测试来确认				

\* 标准差：标准差受与产品相关的各种因素的显著影响，例如产品的脂肪含量、骨头的数量、修剪方法和温度。

\*\* 外壳±1cm温度范围约为-5℃至-10℃，产品中心温度范围为0℃至5℃。 外壳±1cm温度范围约为-5℃至-10℃，产品中心温度范围为0℃至5℃。

# 测试

---

## // 眼见为实

MARELEC 食品科技创建了一个最先进的演示室，配备了拍摄和视频录制传输在线现场演示所需的所有设备。当然，客户是非常欢迎参观位于比利时 Nieuwpoort 的 MARELEC 总部，用他们自己的产品测试 PORTIO B。另一种可能性是 MARELEC 专家在客户生产线现场进行测试。

我们坚信这是让我们尊贵的客户相信在使用了 MARELEC PORTIO B 后的切割质量、准确性、速度和可获得的得率、收益和由此产生的快速投资回报的最佳方式。

请联系 MARELEC 销售团队进行预约。然后，他们将确保为您的应用程序提供理想的机器以进行成功的演示。





马瑞克（苏州）食品科技有限公司  
苏州大道西205号尼盛大厦1幢1001单元 邮编215000  
M +86 13771754627 - sales.cn@marelec.com



MARELEC IS A MEMBER OF THE DURAVANT FAMILY OF COMPANIES  
PACKAGING SOLUTIONS | FOOD PROCESSING SOLUTIONS | MATERIAL HANDLING SOLUTIONS

[www.duravant.com](http://www.duravant.com)