
PORTIO JET

Cortadora inteligente
por chorro de agua



Introducción

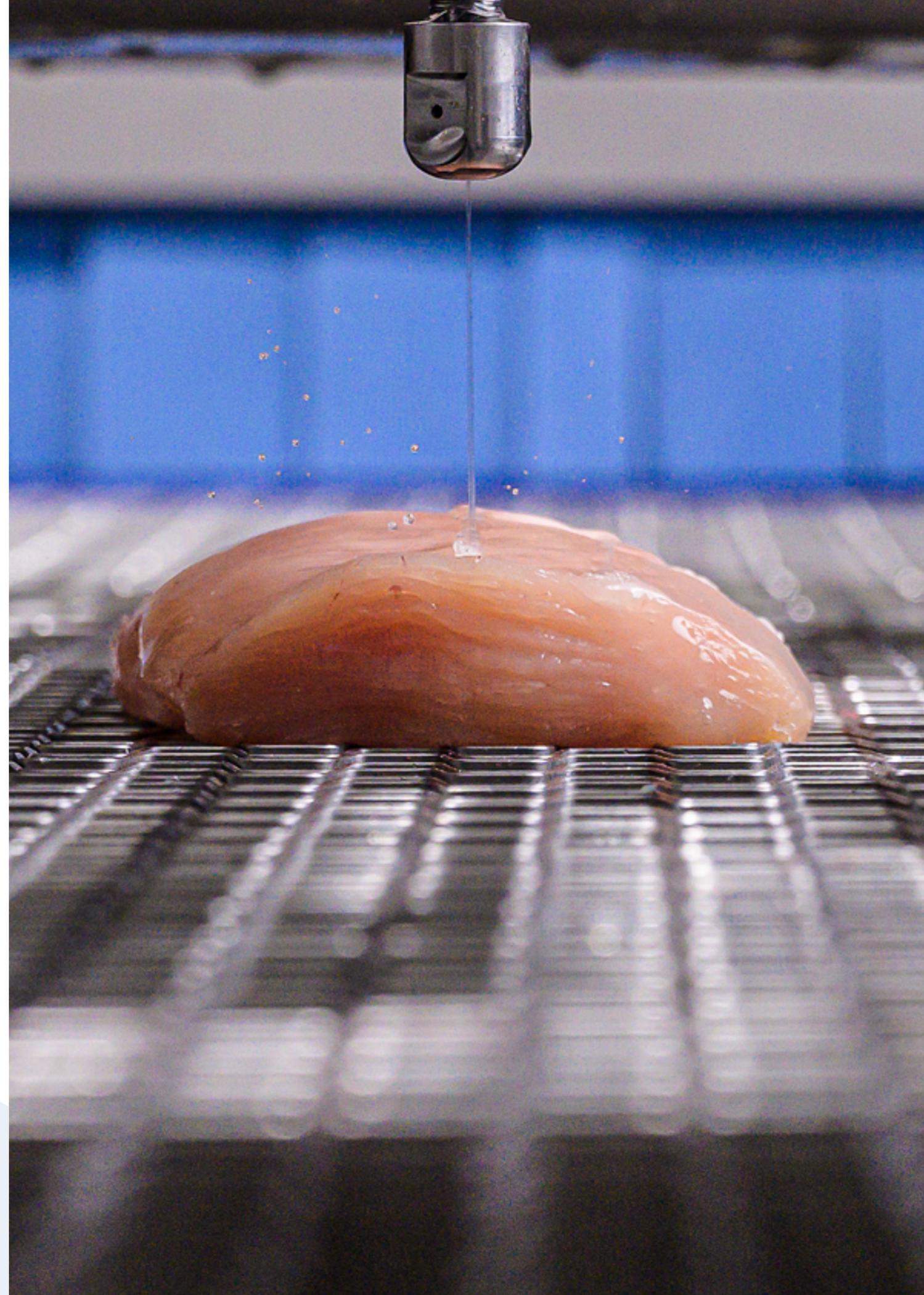
MARELEC lanzó su primera PORTIO en 2008 en respuesta a una creciente demanda en el mercado del procesamiento de alimentos. El uso original de la máquina consistía en el procesamiento de pescado, pero poco después se desarrolló la versión con tres cámaras para la industria cárnica. Este fue el comienzo de una línea de productos que tuvo un gran éxito y que rápidamente se amplió con versiones específicas que más tarde se ajustaron a las particularidades de las industrias de procesamiento de pescado, carne y aves de corral.

En 2023, Duravant, proveedor mundial de soluciones personalizadas de equipamiento y automatización para las industrias de procesamiento de alimentos, envasado y tratamiento de materiales, adquirió MARELEC Food Technologies. Aprovechando su experiencia en ingeniería, integración, gestión de proyectos y excelencia operativa, Duravant ofrece soluciones integrales de procesos a clientes y colaboradores a través de sus amplias redes mundiales de ventas, distribución y servicio. Las marcas líderes del mercado de Duravant son conocidas por su innovación, durabilidad y fiabilidad, alineándose a la perfección con los valores de MARELEC.

Ahora estamos orgullosos de poder presentar la más completa gama de porcionadoras inteligentes del mercado, incluida la Portio JET con corte por chorro de agua. Todos los modelos se han desarrollado con el cliente como máxima prioridad y se han construido haciendo uso de la experiencia que hemos adquirido en el procesamiento de alimentos desde principios de los noventa.

Le invitamos a echar un vistazo a nuestro catálogo para conocer mejor los diferentes modelos de PORTIO JET, sus aplicaciones y sus exclusivas funciones. Nuestro equipo de ventas estará encantado de responder a cualquier pregunta que pueda tener.

Independientemente de la PORTIO que necesite, al elegir MARELEC, líder mundial en esta tecnología, se asegurará de estar trabajando con una empresa orientada al servicio, que atiende a sus necesidades específicas, que actúa como un socio flexible y proporciona una estrecha y fluida comunicación. ¡Esperamos poder forjar una relación fructífera para ambas partes!



Diseños y funciones incomparables

1 // RENDIMIENTO OPTIMIZADO

La combinación de la tecnología de visión demostrada de MARELEC, el software de optimización de la PORTIO JET junto con las boquillas de chorro de agua de última generación ofrece el rendimiento más alto posible.

2 // ALGORITMOS DE CORTE FLEXIBLES

El software de optimización de PORTIO JET calcula qué cortes tienen prioridad para determinar el patrón de corte que brinde los mejores resultados.

3 // PRECISIÓN INIGUALABLE

La cortadora por chorro de agua PORTIO JET utiliza la última tecnología de visión testada y probada. Una cámara de 200 Hz escanea los filetes de pollo o la carne deshuesada de los muslos y crea una réplica exacta en tres dimensiones.

4 // DISEÑO MODULAR PARA UNA MAYOR CAPACIDAD

La unidad base de nuestra cortadora por chorro de agua cuenta con una estación de escaneo y un módulo con dos estaciones de corte de alta presión. Esta es conocida como la PORTIO JET 2. En función de las necesidades del cliente, la PORTIO JET 2 se puede ampliar con tres módulos adicionales, cada uno con dos estaciones con chorro de agua de alta presión, lo que da como resultado hasta ocho estaciones de corte en total.

5 // INTERFAZ DE SOFTWARE FÁCIL DE USAR

La programación intuitiva de los patrones de corte y la facilidad de ajustar los distintos programas dan como resultado un rendimiento optimizado. El patrón de corte se muestra en la pantalla junto con una indicación del grosor y el peso de cada porción.

6 // EXTREMADAMENTE HIGIÉNICA Y FÁCIL DE LIMPIAR

La cortadora por chorro de agua cumple con las más estrictas normas de higiene. La estructura abierta de la máquina permite el lavado a presión y la desinfección de todas las superficies interiores y exteriores. Todos los cuadros con sistemas eléctricos y componentes electrónicos tienen un sistema de secado único para evitar la acumulación de condensación, además de contar con nuestro exclusivo sellado de doble junta en todas las puertas.

7 // SERVICIO DE MANTENIMIENTO

MARELEC se ha forjado una sólida reputación gracias a su servicio posventa. Nuestro equipo de ingenieros está disponible las 24 horas, los 7 días de la semana, para responder a sus consultas. Todas las máquinas pueden conectarse a Internet, lo que permite a nuestro equipo de mantenimiento diagnosticar el estado de la máquina desde nuestras oficinas centrales. Esto nos permite brindarle la mejor asistencia sin importar dónde se encuentre.



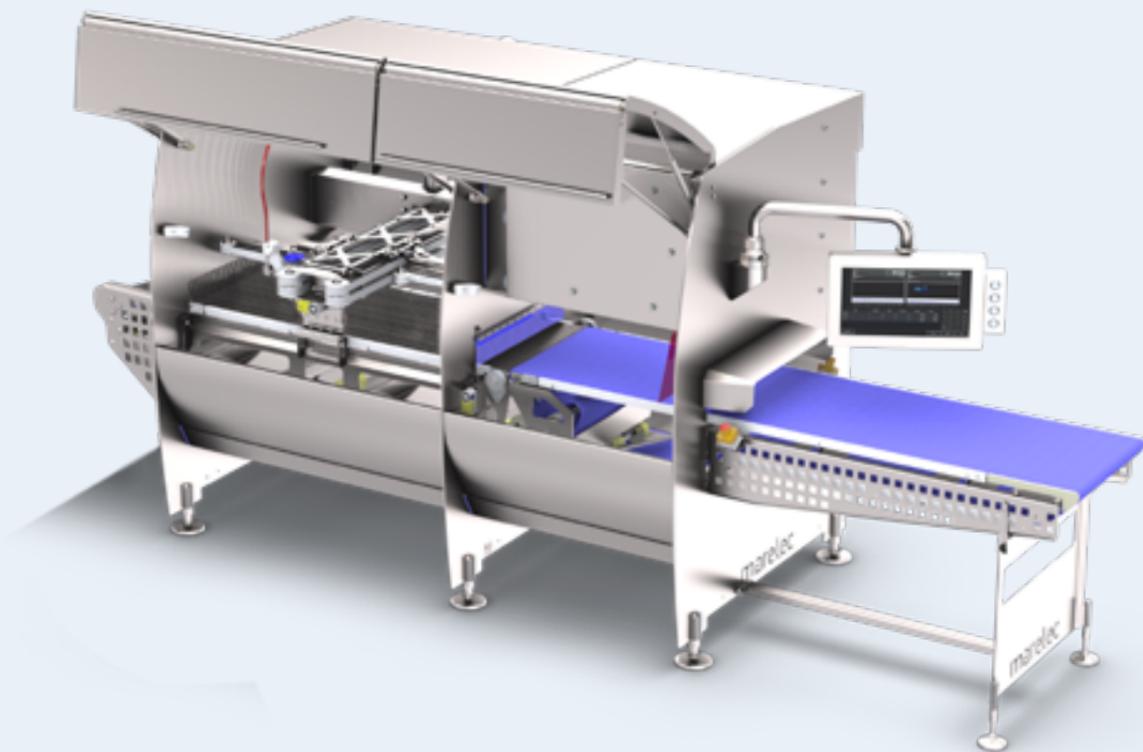
PORTIO JET

La PORTIO JET se ha desarrollado para maximizar el rendimiento a la hora de cortar filetes o muslos deshuesados de ave o en formas predeterminadas con un peso preestablecido. La combinación de cámara/láser escanea con precisión antes de que el algoritmo de corte inteligente calcule el patrón de corte óptimo.

Existe una lista de patrones de corte predeterminados programados, a partir de los cuales se pueden ajustar parámetros como el peso y el tamaño de las porciones. También hay un modo en el que el patrón de corte se puede dibujar en un producto escaneado para definir las especificaciones.

Se pueden almacenar programas con nombres personalizados, lo que permite cambiar el patrón de corte en cuestión de segundos. Además, se pueden cargar múltiples productos uno al lado del otro en la cinta de 600 mm/ 26 pulgadas de ancho y trabajar con múltiples aplicaciones simultáneamente.

Las aplicaciones más comunes incluyen cortar filetes de pollo en porciones, cubos o tiras con un peso predeterminado. La carne de los muslos deshuesados se puede recortar y dividir en porciones predeterminadas, más conocidas como filetes o hamburguesas de muslo. Algunos de los patrones más populares son las tiras o cubos, como «karaage», «kaku giri» o «BLK».



La PORTIO JET está construida y diseñada de forma modular. Comienza con el módulo base, en el que están integrados todos los componentes electrónicos, de escaneo y de interfaz (HMI). De serie, esta unidad controla un módulo con dos estaciones de corte. Esta combinación se llama PORTIO JET 2.

La unidad estándar se puede ampliar con una serie de módulos, cada uno con dos boquillas de chorro de agua de alta presión y hasta un máximo de cuatro módulos u ocho estaciones en total. Gracias al diseño modular, estas estaciones adicionales se pueden agregar cuando lo requiera el volumen de producción.

El software MATRIX J recopila todos los datos de producción de la PORTIO JET y le permite generar informes de producción según el turno o programa. También permite hacer un seguimiento de los cambios en la máquina. MATRIX J permite al usuario crear programas de forma remota y sin acceso a Internet, así como supervisar el estado de la máquina a través de un registro de eventos.

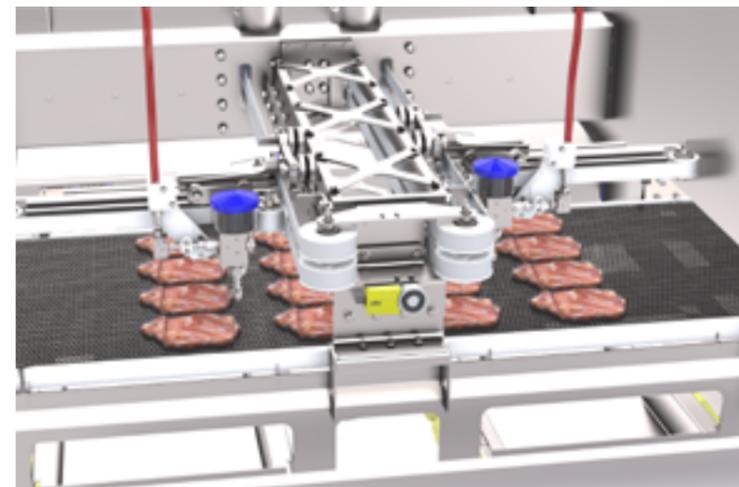
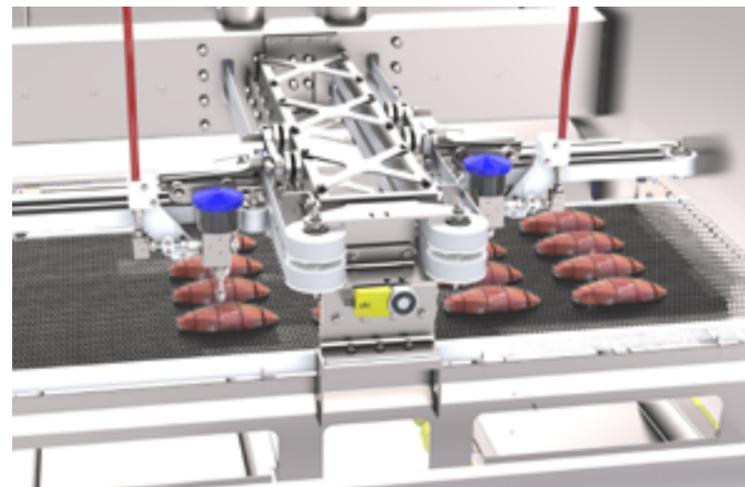


Resumen

Aplicaciones y capacidades

Producto	Materia prima	Aplicación	PORTIO JET 2	PORTIO JET 4	PORTIO JET 6	PORTIO JET 8
			Capacidad			
	Filetes ≈ 250 gr/8,8 oz	Cubos 15 gr/0,5 oz	> 500 kg/1102 lb por hora	> 1000 kg/2204 lb por hora	> 1500 kg/3306 lb por hora	> 2000 kg/4409 lb por hora
		Cubos 30 gr/1,1 oz	> 1000 kg/2204 lb por hora	> 2000 kg/4409 lb por hora	> 3000 kg/6613 lb por hora	> 4000 kg/8818 lb por hora
		Tiras 45 gr/1,6 oz	> 1500 kg/3306 lb por hora	> 3000 kg/6613 lb por hora	> 4500 kg/9920 lb por hora	> 6000 kg/13227 lb por hora
	≈ 120 gr/4,2 oz de carne de muslo deshuesada*	Filete / hamburguesa de muslo 85 gr/3 oz	> 1000 kg/2204 lb por hora	> 2000 kg/4409 lb por hora	> 3000 kg/6613 lb por hora	> 4000 kg/8818 lb por hora
	≈ 220 gr/7,8 oz de carne deshuesada de muslo entero*	Cubos / BLK 20 gr/0,7 oz	> 700 kg/1543 lb por hora	> 1400 kg/3086 lb por hora	> 2100 kg/4629 lb por hora	> 2800 kg/6172 lb por hora

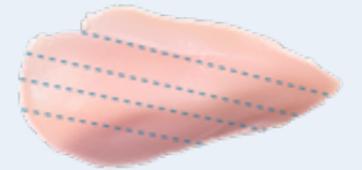
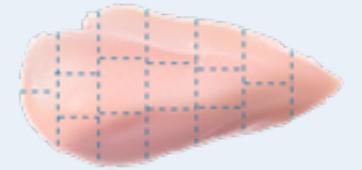
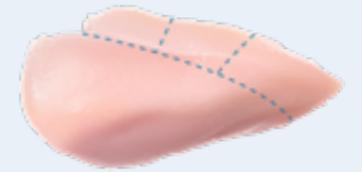
* Con un incremento opcional de 6000 bar
Las especificaciones dependen de las características del producto. Póngase en contacto con nuestro equipo de ventas para conocer el rendimiento y la capacidad de su aplicación.



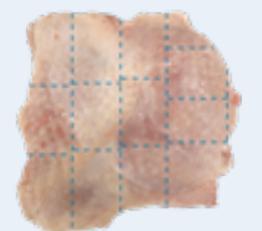
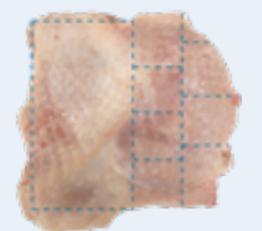
Escanee para ver la máquina en acción

Patrones de corte

Porciones de media pechuga



Carne de muslo



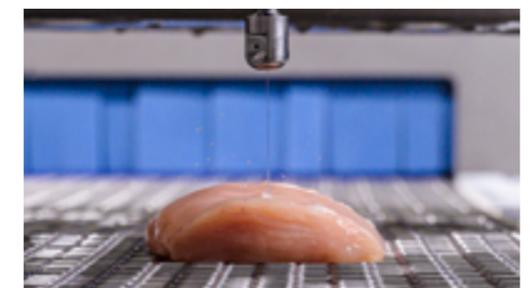
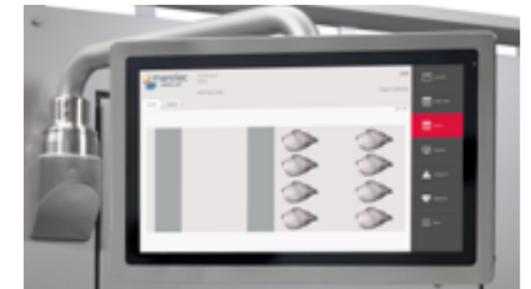
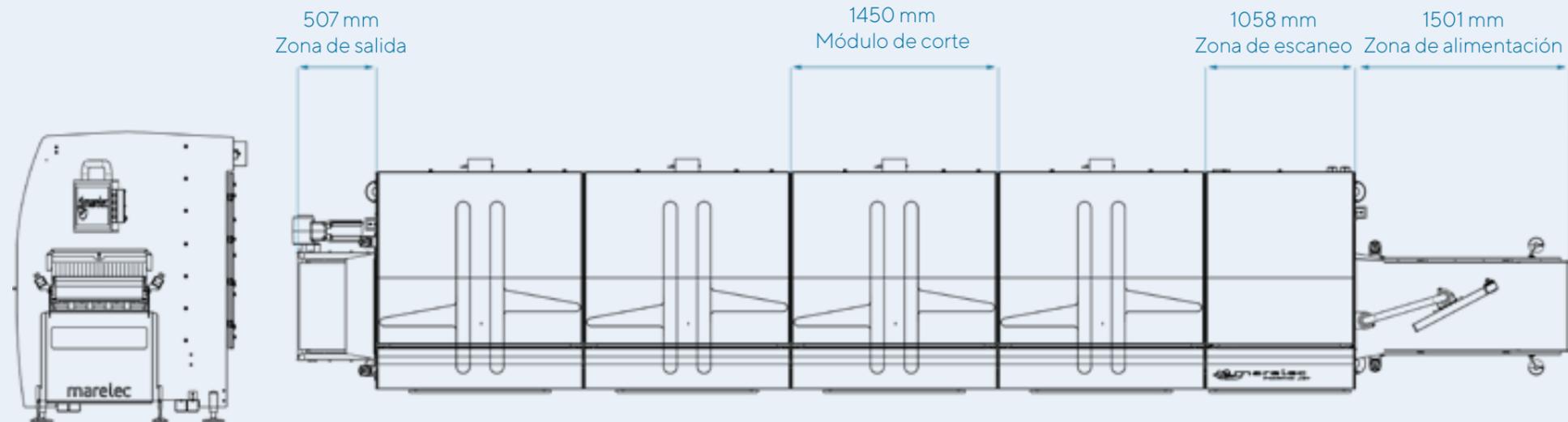
Especificaciones

	PORTIO JET 2	PORTIO JET 4	PORTIO JET 6	PORTIO JET 8
Largo x ancho x alto	4550 x 1657 x 2031 mm / 179 x 65 x 80 pulgadas	6000 x 1657 x 2031 mm / 236 x 65 x 80 pulgadas	7450 x 1657 x 2031 mm / 293 x 65 x 80 pulgadas	8900 x 1657 x 2031 mm / 350 x 65 x 80 pulgadas
Peso neto	1500 kg/3306 lb	2000 kg	2500 kg	3000 kg
Ancho de la cinta	660 mm / 26 pulgadas			
Estaciones de corte	2	4	6	8
Velocidad de la cinta	50 - 450 mm/s			
Alimentación de la bomba	3 x 400 VAC + N + PE 80A	3 x 400 VAC + N + PE 80A	3 x 400 VAC + N + PE 80A	3 x 400 VAC + N + PE 80A
Alimentación de la Máquina	3 x 400 VAC + N + PE 32A			
Potencia Total*	40 kW	42 kW	44 kW	46 kW
Consumo de agua*	200 litros/53 galones por hora	400 litros/106 galones por hora	600 litros/158 galones por hora	800 litros/211 galones por hora
Presión máxima	estándar: 3800 bar opcional: 6000 bar ***			

* Depende del diámetro de las boquillas seleccionadas. Contacte a nuestro equipo comercial para conocer el consumo eléctrico e hidráulico para su aplicación.

** Los programas disponibles se puede ampliar bajo demanda.

*** Se requiere más potencia a mayor presión.





MARELEC Food Technologies
Redanweg 15 - 8620 Nieuwpoort - Belgium - T +32 58 222 111 - sales@marelec.com