



PORTIO JET

Cortadora inteligente
por chorro de agua



Introducción

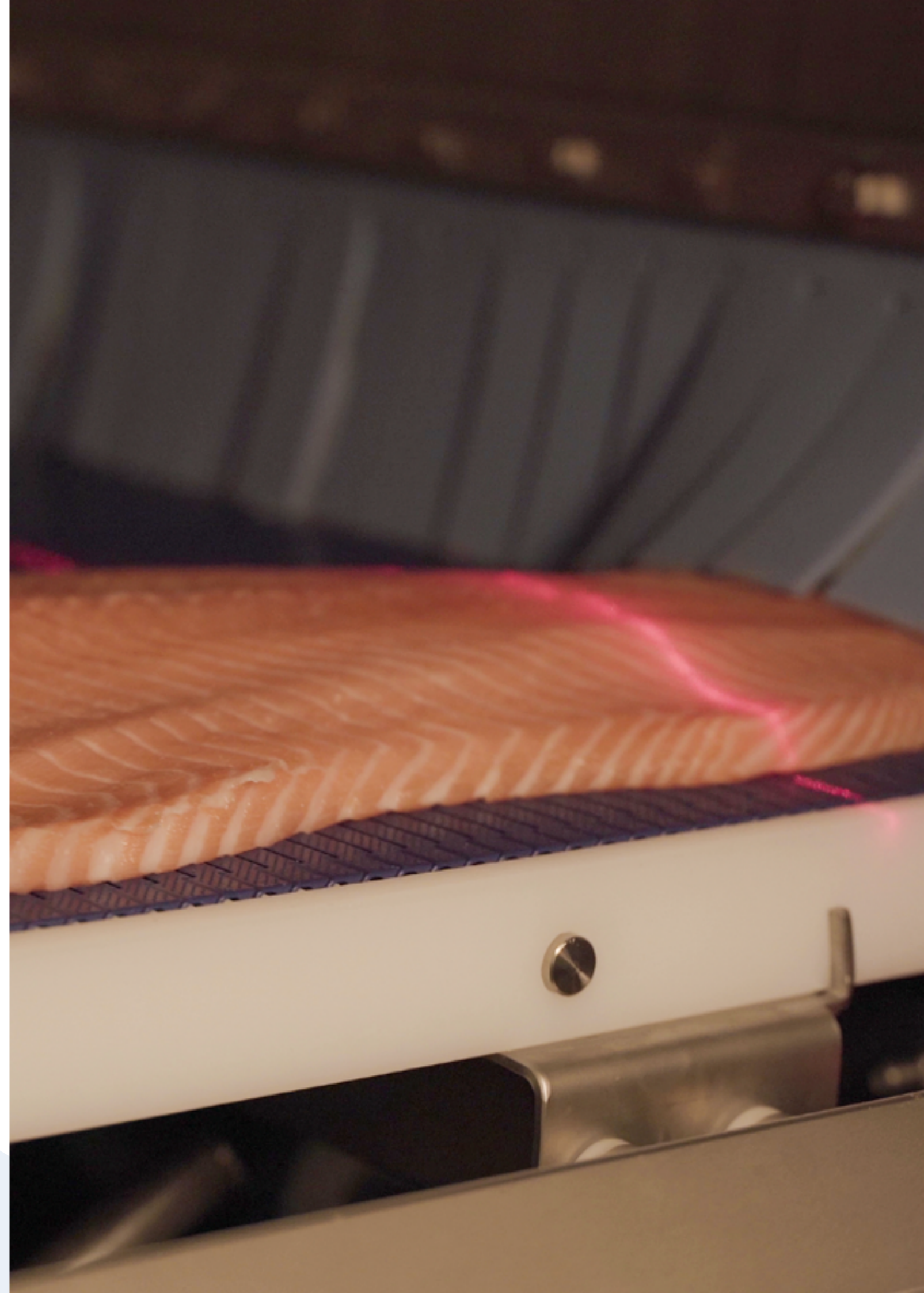
MARELEC lanzó su primera PORTIO en 2008 en respuesta a una creciente demanda en el mercado del procesamiento de alimentos. El uso original de la máquina consistía en el procesamiento de pescado, pero poco después se desarrolló la versión con tres cámaras para la industria cárnica. Este fue el comienzo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

En 2023, Duravant, proveedor mundial de equipos a medida y soluciones de automatización para las industrias de procesamiento de alimentos, envasado y procesamiento de materiales, adquirió MARELEC Food Technologies. Aprovechando su experiencia en ingeniería, integración, gestión de proyectos y excelencia operativa, Duravant ofrece soluciones de proceso totales 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 salmón o pescado blanco 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.



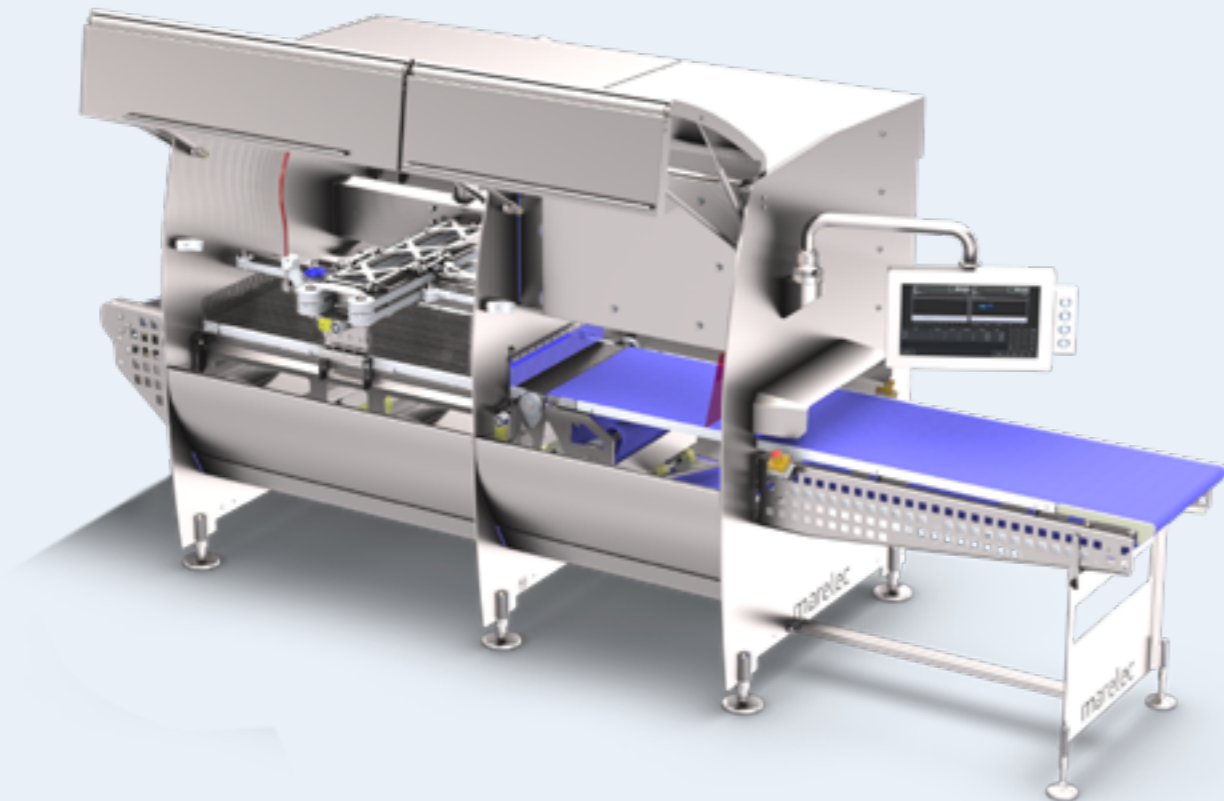
PORTIO JET

El PORTIO JET se ha desarrollado para maximizar el rendimiento a la hora de cortar filetes de pescado en formas predeterminadas con un peso preestablecido. La combinación de cámara/láser escanea con la mayor precisión posible y el algoritmo de corte inteligente calcula 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 más de 300 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/24" de ancho y trabajar con múltiples aplicaciones simultáneamente.

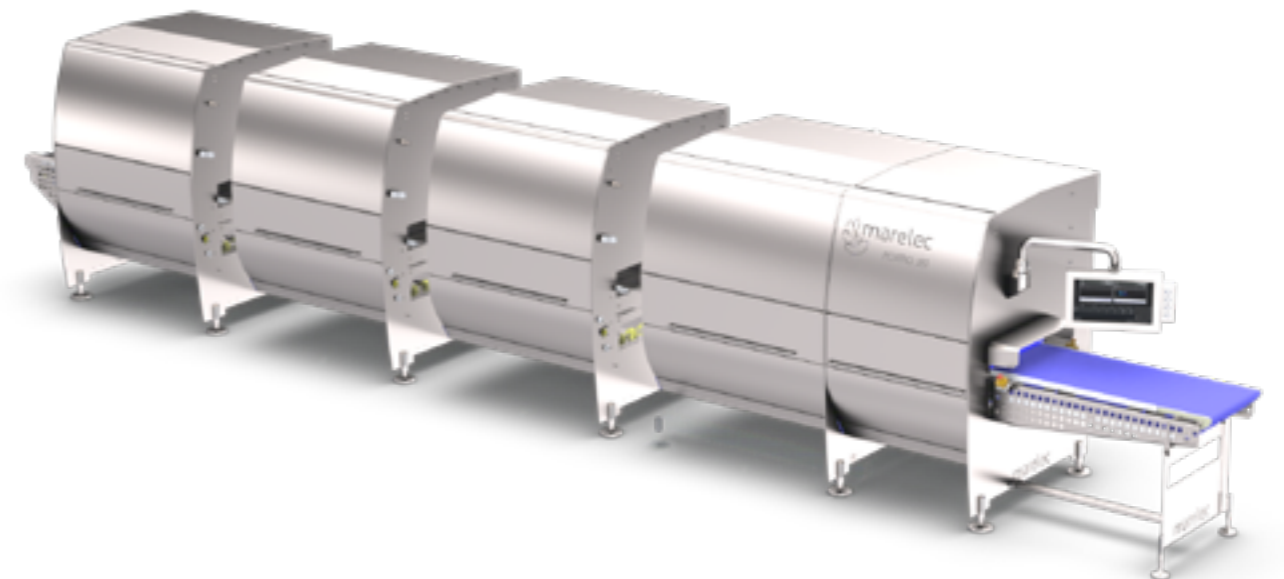
Las aplicaciones más comunes incluyen cortar filetes de salmón en porciones de lomo con un peso predeterminado, tiras de ventresca y colas. Los subproductos se pueden cortar en tiras y cubos, y los filetes de pescado blanco se pueden dividir en varias porciones con un peso predeterminado.



El montaje de nuestra serie PORTIO JET es modular y se basa en un módulo en el que están integrados todos los componentes electrónicos, de escaneo y de interfaz (HMI). De serie, esta unidad base controla un módulo con dos estaciones de corte. Esta combinación es conocida como PORTIO JET 2.


La unidad estándar se puede ampliar con módulos adicionales de dos boquillas de chorro de agua de alta presión, hasta un máximo de 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 del PORTIO JET y le permite generar informes de producción según el turno o programa, así como 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 incidencias.

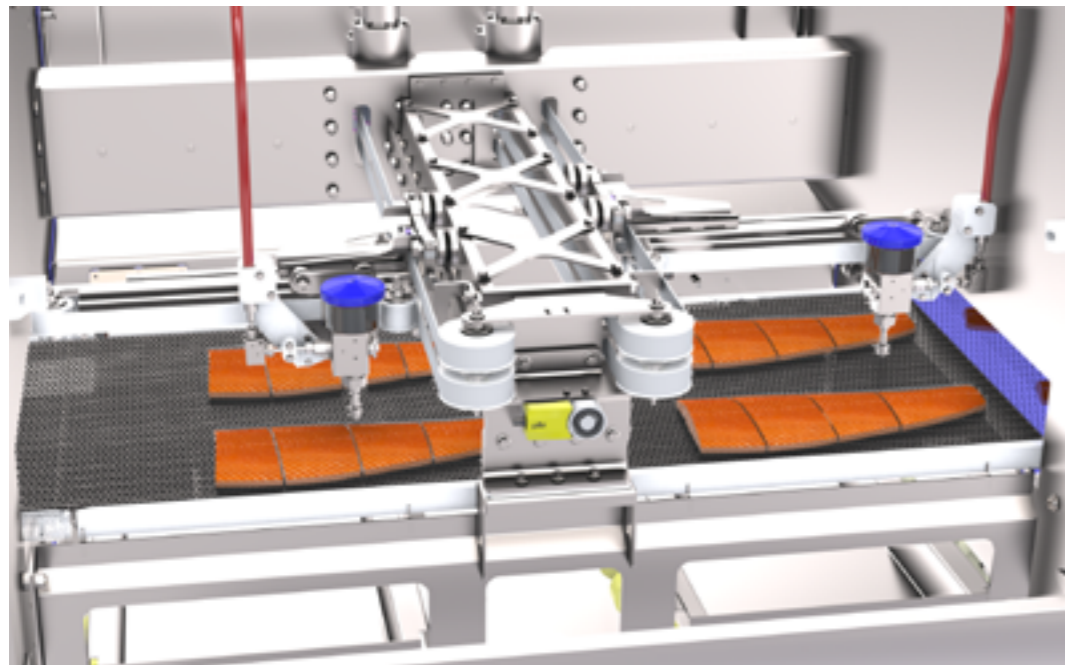


Resumen

Aplicaciones y capacidades

			PORTIO JET 2	PORTIO JET 4	PORTIO JET 6	PORTIO JET 8
Producto	Materia prima	Aplicación	Capacidad			
	Filetes ≈ 1,5 kg	Corte de cabeza	> 2000 kg/hora	> 4000 kg/hora	> 6000 kg/hora	> 8000 kg/hora
		Corte de cola				
		Corte de vientre				
		Porciones predeterminadas				
	Filetes ≈ 1,25kg	Porciones predeterminadas	> 2000 kg/hora	> 4000 kg/hora	> 6000 kg/hora	> 8000 kg/hora

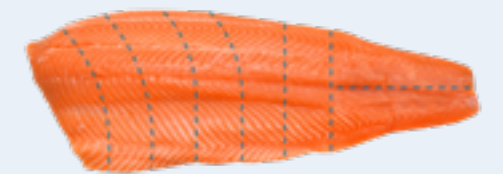
Las especificaciones dependen de las características del producto. Póngase en contacto con nuestro equipo de ventas para conocer el rendimiento y la capacidad de su aplicación.



Escanee para ver la máquina en acción

Patrones de corte

Porciones de salmón

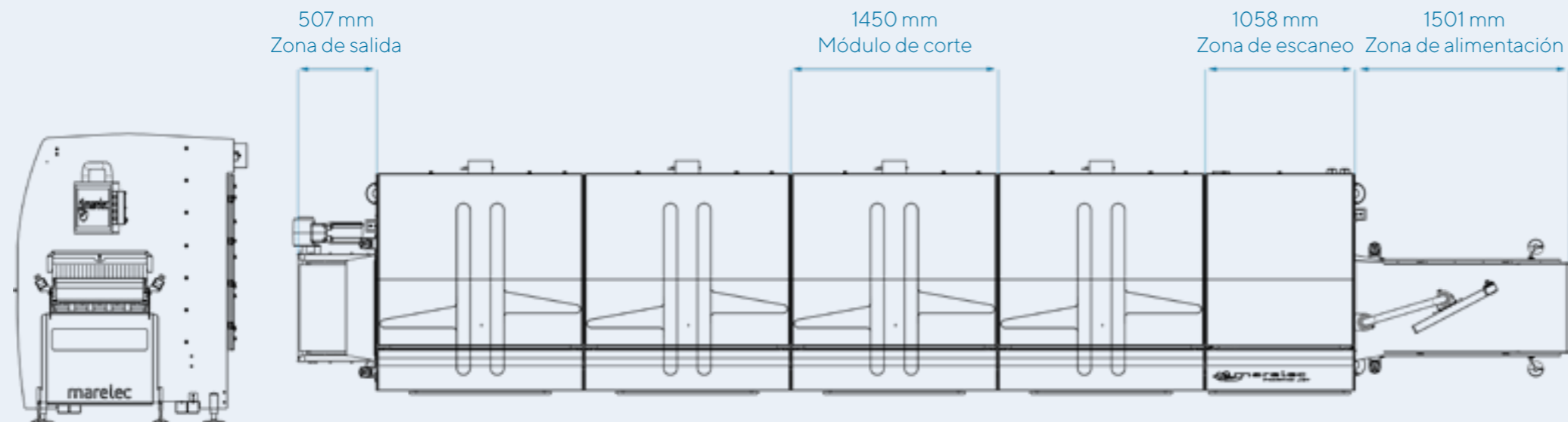


Especificaciones

	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	2000 kg	2500 kg	3000 kg
Ancho de la cinta	600 mm / 24 pulgadas			
Estaciones de corte	2	4	6	8
Velocidad de la cinta	50 - 450 mm/s			
Alimentación	3 x 400 VAC + N + PE 63A	3 x 400 VAC + N + PE 63A	3 x 400 VAC + N + PE 125A	3 x 400 VAC + N + PE 125A
Potencia*	40 kW	40 kW	40 kW	40 kW
Consumo de agua*	200 litros/hora	400 litros/hora	600 litros/hora	800 litros/hora
Presión máxima	estándar: 3800 bar opcional: 6000 bar			
Programas definibles por el usuario**	hasta 299			

* 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.





MARELEC Food Technologies

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