



---

## PORTIO B

Intelligenter Hochleistungs-  
Portionschneider

---



# Einführung

Als MARELEC im Jahr 2008 das erste PORTIO-Modell auf den Markt brachte, reagierte es auf die wachsende Nachfrage in der Lebensmittelverarbeitung. Die Maschine wurde zunächst für die Fischverarbeitung angeboten, aber bald darauf wurde eine Version mit drei Kameras für die Fleischindustrie entwickelt. Dies war der Start einer erfolgreichen Produktlinie, in der schnell spezielle Versionen entwickelt wurden, die bald weltweit in allen Segmenten der Fisch-, Fleisch- und Geflügelverarbeitungsindustrie eingesetzt werden sollten.

Im Jahr 2023 übernahm Duravant, ein weltweiter Anbieter von kundenspezifischen Anlagen und Automatisierungslösungen für die Lebensmittelverarbeitungs-, Verpackungs- und Materialhandlungsindustrie, MARELEC Food Technologies. Duravant nutzt sein Fachwissen in den Bereichen Engineering, Integration, Projektmanagement und betriebliche Exzellenz und bietet Kunden und Partnern über sein umfassendes globales Vertriebs-, Distributions- und Servicenetz umfassende Prozesslösungen. Die marktführenden Marken von Duravant sind für ihre Innovation, Langlebigkeit und Zuverlässigkeit bekannt und fügen sich nahtlos in die Werte von MARELEC ein.

Heute sind wir stolz darauf, ein komplettes Sortiment an intelligenten Portionsschneidern präsentieren zu können. Alle Modelle wurden mit Blick auf unsere Kunden entwickelt und basieren auf der umfangreichen Erfahrung, die wir seit den frühen neunziger Jahren in der Lebensmittelverarbeitung gesammelt haben.

Wir laden Sie herzlich ein, unsere Broschüre durchzugehen, um mehr über unseren Hochleistungs-Portionsschneider PORTIO B, seine Anwendungen und unsere Alleinstellungsmerkmale zu erfahren. Unser Verkaufsteam steht Ihnen für alle Fragen zur Verfügung.

Unabhängig davon, welchen PORTIO Sie benötigen, entscheiden Sie sich für MARELEC – ein weltweit führendes Unternehmen in dieser Technologie. Dies stellt sicher, dass Sie mit einem dienstleistungsorientierten Unternehmen zusammenarbeiten, das auf Ihre spezifischen Bedürfnisse eingeht und ein flexibler und kundenorientierter Partner ist. Wir freuen uns auf eine für beide Seiten gewinnbringende Zusammenarbeit!



# Alleinstellungsmerkmale

---

## 1 // OPTIMIERTE ERTRÄGE

Die PORTIO-Software hinter dem Portionsschneiders berechnet immer den besten Weg, um Verschwendung zu minimieren und so die Erträge zu maximieren. Die Möglichkeit der Verwendung bedingter Programme führt zu gesteigerten Erträgen. Kombinationen aus fester Dicke und verschiedenen festen Gewichten ermöglichen eine einfache Portionierung für maximale Erträge in allen Anwendungen.

## 2 // UNÜBERTROFFENE GENAUIGKEIT

Drei Sätze von Laserkameras in Abständen von 120° scannen die Fleischteilstücke über 360° perfekt ab. So kann die Form des Teilstücks in ein 3D-Modell umgewandelt werden. Mittels der Dichte des Produkts berechnet die intelligente Software, wo die Maschine schneiden muss, um das gewünschte Gewicht zu erhalten.

## 3 // MODULARES BAND

Die einzigartige Bandoberfläche, die speziell für Fleischteilstücke entwickelt wurde, hält die Produkte an Ort und Stelle und verhindert, dass sie sich während des Portionierens bewegen. Die (zum Patent angemeldeten) Edelstahlinsätze mit konischen Spitzen bieten unvergleichlichen Grip und eine beeindruckende Lebensdauer.

## 4 // BENUTZERFREUNDLICHE SOFTWARE-SCHNITTSTELLE

Die intuitive Programmierung von Schnittmustern und die schnelle und einfache Feinabstimmung der Programme führen zu maximalen Erträgen. Das Schnittmuster ist auf dem Bildschirm sichtbar, zusammen mit der Angabe der Dicke und des Gewichts jeder Portion.

## 5 // MATRIX P

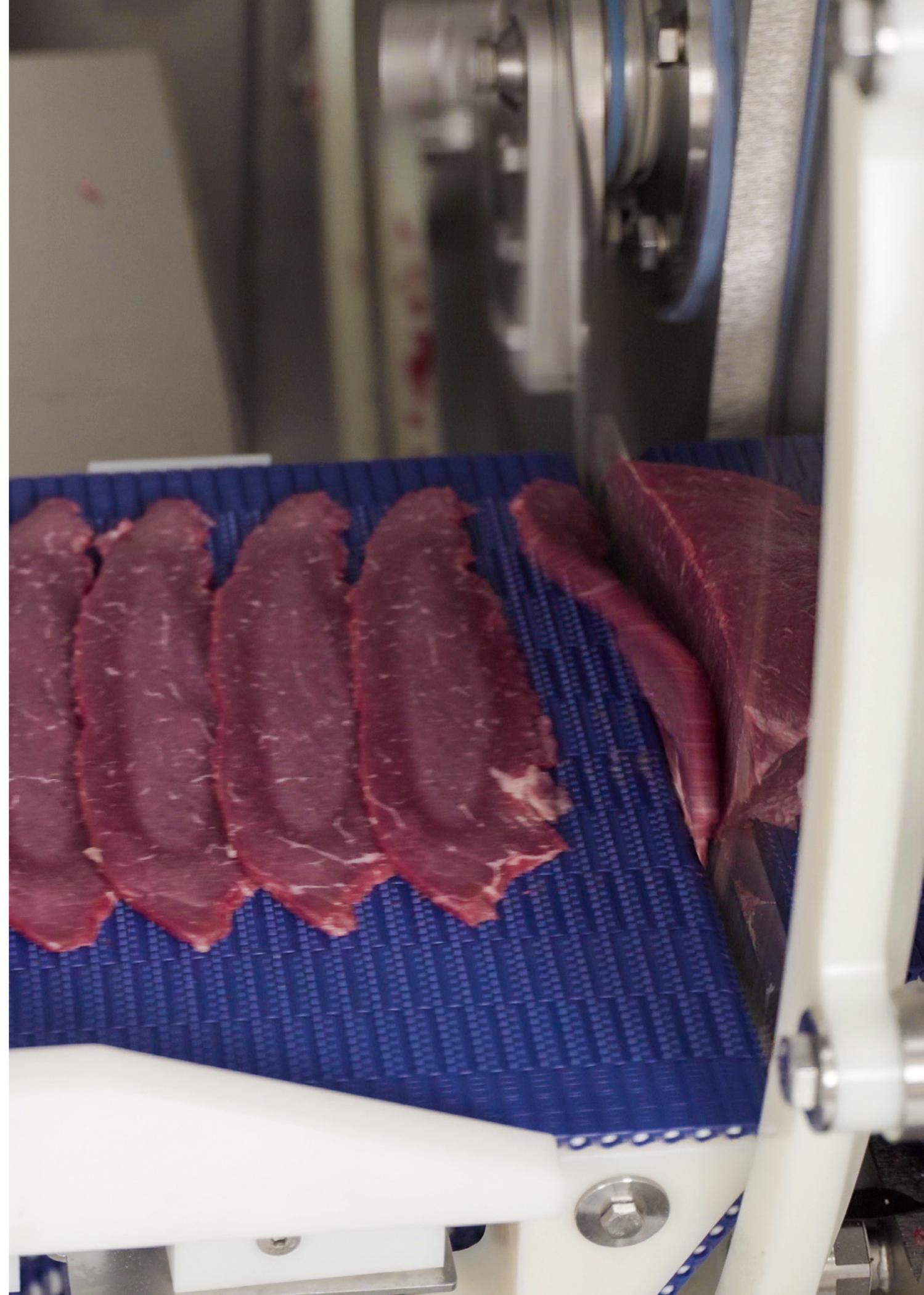
Die MATRIX P Software sammelt alle Produktionsdaten des PORTIO B und ermöglicht die Erstellung detaillierter Produktionsberichte. MATRIX P ermöglicht es Benutzern, offline und aus der Ferne Programme zu erstellen und den Status der Fleischschneidemaschine über ein Ereignisprotokoll zu überwachen.

## 6 // ÄUSSERST HYGIENISCH, LEICHT ZU REINIGEN

Der Portionsschneider erfüllt die strengsten Hygienestandards. Der offene Aufbau der Portioniermaschine ermöglicht die Hochdruckreinigung und Desinfektion des gesamten Innen- und Außenbereiches. Eine CIP (Cleaning In Place, Reinigung vor Ort) spült die Bänder. Alle Schränke mit Elektrik und Elektronik sind mit einem einzigartigen Trocknungssystem ausgestattet, das die Bildung von Kondenswasser verhindert. Die Bänder können mit einem Schnellspanner ohne Werkzeug entfernt werden.

## 7 // SERVICE

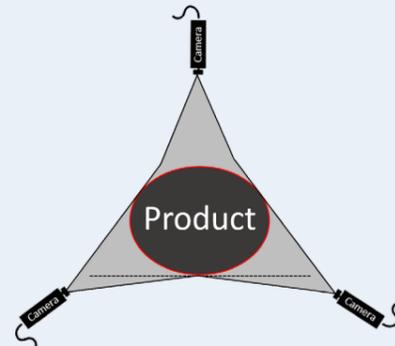
MARELEC hat sich einen sehr guten Ruf für seinen Kundendienst aufgebaut. Ein Team von Servicetechnikern steht Ihnen rund um die Uhr zur Verfügung, um Ihre Fragen zu beantworten. Alle Sortiersysteme von MARELEC können mit dem Internet verbunden werden, wodurch unser Serviceteam den Status der Maschine von unserer Zentrale aus diagnostizieren kann. Dadurch sind wir in der Lage, Ihnen unübertroffene Hilfe vor Ort zu bieten.



# PORTIO B

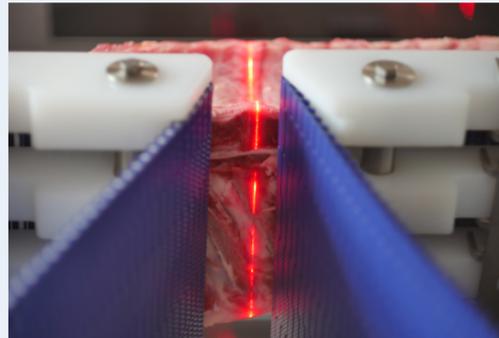
## // LASERSCANNEN

Der PORTIO B verwendet drei Kamera-Laser-Kombinationen, die in Abständen von 120° angeordnet sind, um das Volumen unregelmäßiger Formen perfekt abzutasten. Dies ermöglicht das Scannen der Konturen runderer Produkte und verhindert tote Winkel an den Kanten. Typische Anwendungen sind Schweinefleisch mit Knochen, gefrorenes Fleisch mit Kruste, Tiefkühlprodukte und gepökelt/getrocknetes/geräuchertes Fleisch usw.



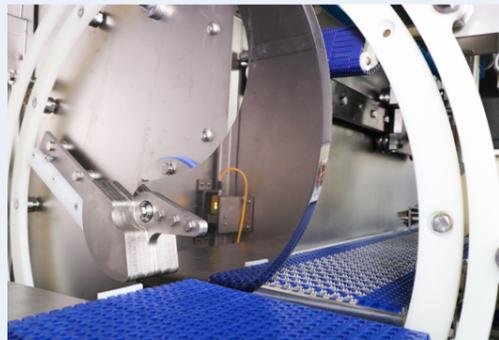
## // ZUFUHRKONZEPT

Unser fortschrittliches Zuführsystem besteht aus zwei separaten Förderbändern – einem servoangetriebenen Pufferband und einem speziellen Zuführband. Das Pufferband optimiert die Kapazität, indem es seine Geschwindigkeit so anpasst, dass während des Scannens und Schneidens ein gleichbleibend kleiner Abstand zwischen den einzelnen Primzahlen gewährleistet ist. Das separate Zuführband reduziert die Auswirkungen des Einlegens eines schwereren Fleischstücks, auch wenn das vorherige Stück noch gescannt wird. Bei diesem Design legen wir Wert auf Genauigkeit, ohne Kompromisse bei der Effizienz einzugehen.



## // SPEZIALMESSER

Das Messer besteht aus einem glatten Teil, um den weichen Fleischteil zu schneiden, und einem gezackten Teil, um Knochenteile zu durchtrennen. Diese Kombination optimiert die Schnittqualität.



## // GREIFER UND OBERHALTER

Die Krallen des Greifers sorgen dafür, dass sich die Teilstücke zum Schneidebereich bewegen, ohne ihre Position auf dem Band zu verlieren, nachdem sie gescannt wurden. Die programmierbare Position, an der der Greifer das Produkt hält, kann optimiert werden, um den Verschnitt zu reduzieren und den Ertrag zu verbessern.

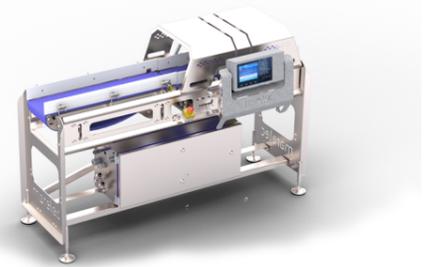


Während der Greifer dafür sorgt, dass sich die Teilstücke nicht nach hinten bewegen, verhindert der Oberhalter, dass sich die Produkte auf dem Zufuhrband seitlich bewegen. Die Kombination aus Greifer und Oberhalter garantiert präzise Schnitte mit festem Gewicht und hoher Schnittqualität, bereit für die Präsentation in einer Verkaufsverpackung.



## // DYNAMISCHE ZUFUHRWAAGE

Die optionale dynamische Zufuhrwaage (Dynamic Infeed Weigher, DIW) gleicht mögliche Schwankungen im Fettgehalt aus. Wenn Sie die exakte Dichte der einzelnen Rohmaterialien kennen, werden Ihre Schnitte berechenbar und programmierbar. Die DIW besteht aus einem Zufuhrband, das für eine optimale Kapazität gestartet und gestoppt werden kann, und zwei Wiegebändern. Der Einsatz einer Kombination aus kurzem und langem Wiegebänder erhöht die Kapazität, da die Rohmaterialien mit weniger Abstand dazwischen zugeführt werden können.



## // GRUPPIERUNG

Der MARELEC PORTIO B bietet dir die Flexibilität, zwischen kontinuierlichem Schneiden oder dem Dosieren von Portionen pro Gruppe zu wählen, ganz nach deinen spezifischen Bedürfnissen. Ganz gleich, ob Sie einen kontinuierlichen Arbeitsablauf oder Stapelverarbeitung bevorzugen, der Portio B kann beide Optionen nahtlos unterstützen.



## // SPEZIFIKATIONEN

Bandbreite	1	Max. Schnittgeschwindigkeit	5 Schnitte/Sek
Kameras	3	Maschinenabmessungen	4150 x 1350 x 1600 mm 163 x 53 x 63 Zoll
Bandbreite	254 mm/10 Zoll	Nettogewicht der Maschine	1800 kg / 3968 lb
Max. Produktabmessungen	800 x 240 x 160 mm / 31,5 x 9,5 x 6,2 Zoll		

Änderungen aufgrund des technischen Fortschritts vorbehalten.



Scannen Sie, um die Maschine in Aktion zu sehen

## // ANWENDUNGEN & KAPAZITÄTEN

SCHWEINEPRODUKTE					
Produkt	Häufige Schnitte	Genauigkeit (Standardabweichung*)	Max. Kapazität	Mind. Scheibendicke	Vorbehandlung
Schweinelende mit Knochen	125 bis 200g	5,5 bis 8,5g	1440kg/h	8mm	Einfrieren der Kruste**
Schweinelende	60 bis 100g 100 bis 200g 600g	2g 2g 2%	1000kg/h >2000kg/h	3mm	Einfrieren der Kruste**
Schweinenacken mit Knochen	125 bis 200g	6 bis 8g	1100kg/h	6mm	Einfrieren der Kruste**
Schweinenacken	100 bis 150g	4,5g	1000kg/h	4mm	Einfrieren der Kruste**
Schweinebauch	4mm 60 bis 300g	300 bis 800g 1,5 bis 2%	700kg/h	3mm	Einfrieren der Kruste**
Schweineschinken	100 bis 250g	4,5g	700kg/h	3mm	Einfrieren der Kruste**

RINDFLEISCHPRODUKTE					
Produkt	Häufige Schnitte	Genauigkeit (Standardabweichung*)	Max. Kapazität	Mind. Scheibendicke	Vorbehandlung
Rib-Eye ohne Knochen	100 bis 200g 200 bis 500g	4 bis 5g 1,5 bis 2%	1200kg/h	5mm	Kruste gefroren/vollständig gefroren (-4 °C)
Striploin	100 bis 200g 200 bis 500g	4 bis 5g 1,5 bis 2%	1200kg/h	5mm	Kruste gefroren/vollständig gefroren (-4 °C)
Splitted rump	170 bis 250g	5 bis 9g	1200kg/h	5mm	Kruste gefroren/vollständig gefroren (-4 °C)
Eye of Round	100 bis 200g 200 bis 800g	3 bis 4g 2 bis 2,5g	800kg/h	5mm	Kruste gefroren/vollständig gefroren (-4 °C)
Tenderloin	150 bis 250g 60 bis 100g	1,5 bis 2% 2 bis 2,5g	700kg/h	3mm	Kruste gefroren/vollständig gefroren (-4 °C)

CURED MEAT - HARTE PRODUKTE					
Produkt	Häufige Schnitte	Genauigkeit (Standardabweichung*)	Max. Kapazität	Mind. Scheibendicke	Vorbehandlung
Pancetta	200 bis 300g	4g	750kg/h	5mm	Kruste gefroren/vollständig gefroren (-4 °C)
Serrano-Schinken	150 bis 300g	4g	750kg/h	5mm	Kruste gefroren/vollständig gefroren (-4 °C)
Schweinefleisch-Delikatessen	Sehr produktabhängig; muss durch einen Test mit dem spezifischen Produkt bestätigt werden				

\*Standardabweichung: Die Standardabweichung wird erheblich von verschiedenen Faktoren beeinflusst, die mit dem Produkt zusammenhängen, wie z. B. dem Fettgehalt, der Menge der vorhandenen Knochen, der Art des Trimmens und der Temperatur.

\*\*Kruste von ±1 cm bei einer Temperatur von -5 °C bis -10 °C/Die Mitte des Produkts liegt bei 0 °C bis 5 °C

# Demo

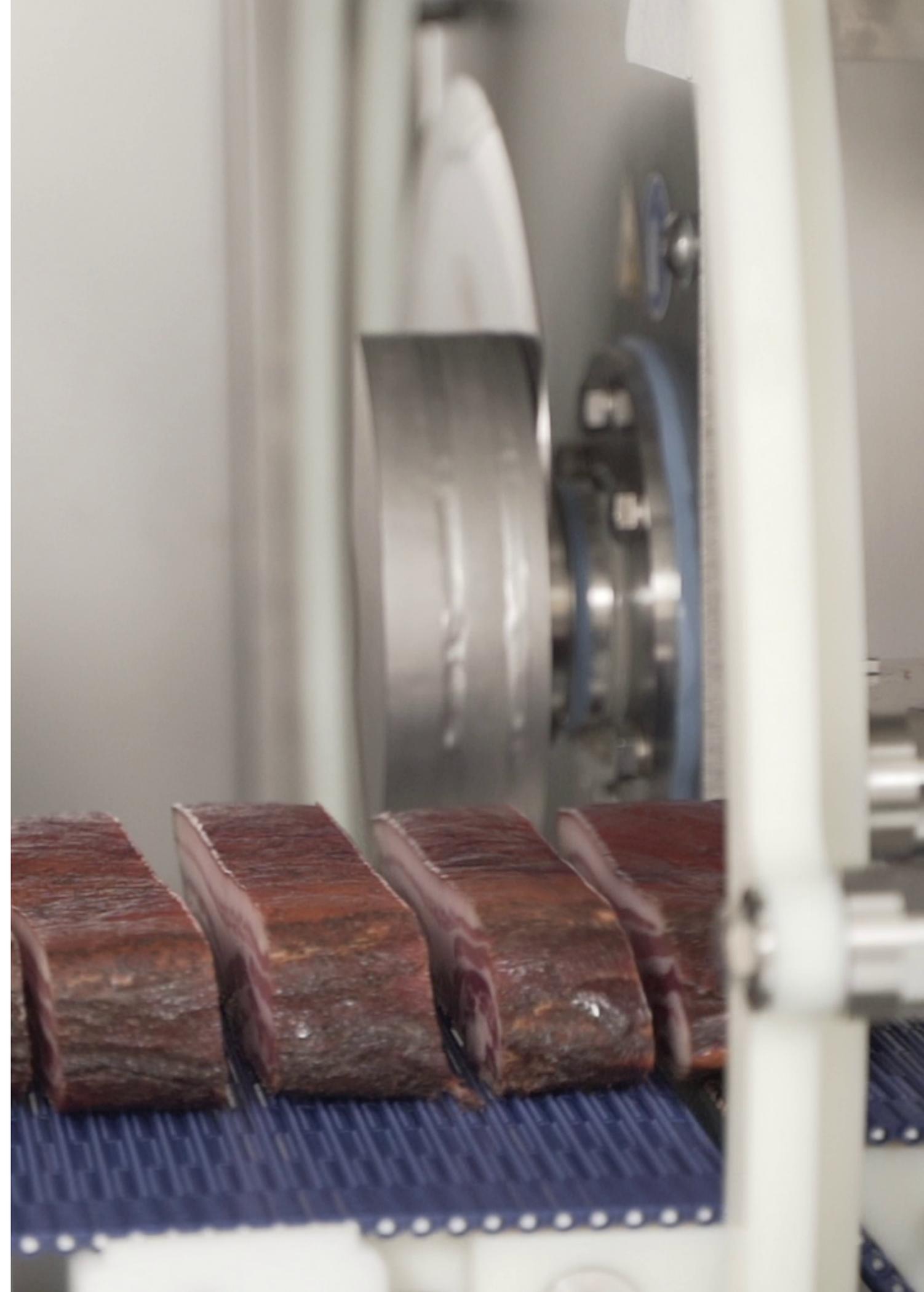
---

## // SEHEN IST GLAUBEN

MARELEC Food Technologies hat einen hochmodernen Vorführraum eingerichtet und ihn mit allen notwendigen Geräten ausgestattet, um Live-Vorfürungen zu filmen und online übertragen zu können. Natürlich sind Kunden herzlich willkommen, den Hauptsitz von MARELEC in Nieuwpoort, Belgien, zu besuchen, um den Portionsschneider PORTIO B mit ihren eigenen Produkten zu testen. Eine weitere Möglichkeit besteht darin, dass die Experten von MARELEC Versuche in den Produktionsstätten unserer Kunden durchführen.

Wir sind der festen Überzeugung, dass dies der beste Weg ist, um unsere geschätzten Kunden von der Qualität des Schnitts, der Genauigkeit, der Kapazität und den erzielten Erträgen, Gewinnen und der schnellen Kapitalrendite zu überzeugen, die sich aus dem Einsatz eines MARELEC PORTIO ergeben.

Bitte kontaktieren Sie das MARELEC-Verkaufsteam, um einen Termin zu vereinbaren. Sie sorgen dann dafür, dass die ideale Maschine für Ihre Anwendung für eine erfolgreiche Vorführung zur Verfügung steht.





MARELEC DEUTSCHLAND GmbH

Alt-Heerdt 104 - 40549 Düsseldorf - Germany - T +32 58 222 111 - sales@marelec.com