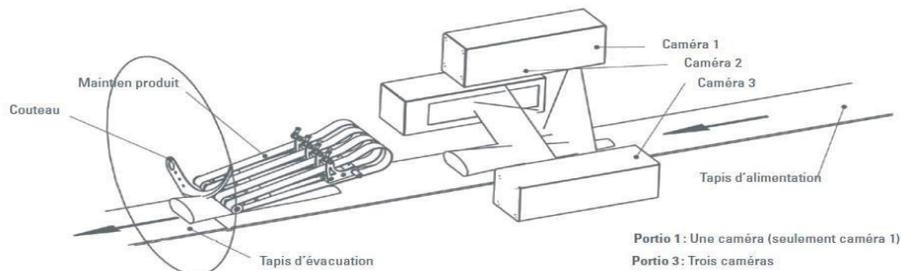


Les trancheurs à poids fixe PORTIO

La gamme de trancheurs à poids fixe PORTIO, proposée par notre fournisseur MARELEC, associe une technologie caméra et laser. Une caméra (ou plusieurs suivant l'application voulue) filme le produit et transmet les données au logiciel afin de garantir un poids cible constant. Ces trancheurs sont adaptés au travail de tous types de viandes fraîches sans os ainsi que des poissons. La gamme des trancheurs permet une adaptation à tous les besoins en capacité de production



Les trancheurs à poids fixe PORTIO 1 et 3

Les avantages :

- **Portionneuse intelligente** : possibilité de changer les configurations du produit en quelques secondes et même d'ajuster la machine pendant le processus de portionnement
- **Découpe ultra-rapide** : le couteau permet jusqu'à 1 000 coupes de poids fixe par minute
- **Tapis modulable** : allie synchronisation parfaite et durée de vie inégalée
- **Précision inégalée** : la plus récente technologie de vision laser, avec une caméra 400 Hz :
 - o 1 caméra laser pour les produits plats tels que les filets (PORTIO 1)
 - o 3 caméras laser pour numériser le contour de produits plus arrondis (PORTIO 3)
- **Hygiène exemplaire** : grâce à un système "nettoyage en place" (NEP)
- **Retour sur investissement très rapide** :
 - o **Des pertes extrêmement réduites**
 - o Un surdosage (« give away ») minime : entre 2,5 et 5 %
 - o Gains de mains d'œuvre



Apparence des trancheurs de type PORTIO 1 et 3

Caractéristiques techniques :

	PORTIO 1	PORTIO 3
Dimensions (l x l x h)	3 425 x 1 085 x 1 600 mm	
Poids net	950 kg	1 100 kg
Caméra	1 (400 Hz)	3 (400 Hz)
Vitesse	1 000 coupes / min	

Le trancheur à poids fixe PORTIO 1F

Le trancheur type PORTIO 1F est plus compact et est conçu spécifiquement pour les petites entreprises ou pour les lignes à moindre cadence où un trancheur comme le PORTIO 3 serait surdimensionné.

Les avantages :

- Amélioration du rendement matière par une réduction du surdosage (give away)
- Gain de productivité (haute cadence : environ 1,5 tonne / heure)
- Logiciel simple d'utilisation
- Tapis modulable
- Faible maintenance
- Nettoyage rapide et facile (NEP)



Apparence du trancheur de type PORTIO 1F

Autres déclinaisons

Trancheurs à double voie type PORTIO 1D : la capacité de production est augmentée, ce qui entraîne un gain de productivité.

Trancheurs à angle de type PORTIO 1A et 3A : capacité et précision identique que la PORTIO 1 et 3, la principale différence vient de la présentation de la portion.



Angle 0°

Angle 30°

Angle 45°

Les options

Quelques options compatibles avec toute la gamme PORTIO :

- **Balance de densité** : permet le contrôle continu des portions
- **Ligne de tri modulable** : permet le tri des portions (choix du nombre de ligne, de portes d'évacuation...)



Support automatique de produit

Quelques options compatibles avec toute la gamme PORTIO sauf le type 1F :

- **Support automatique de produit** : permet un meilleur maintien du produit pendant la coupe
- **Support arrière de produit** : permet un meilleur maintien du produit lorsque celui-ci a une portion arrière plus épaisse
- **Bandes de sortie rétracte** : permet l'évacuation des portions hors tolérance



Module de tri modulable

Nous disposons d'un **trancheur à poids fixe type PORTIO 3 d'occasion**, comprenant l'option support arrière du produit.