

Revo Portioner (レボポーショナー)

低圧力

低圧で原料を充填することにより原料の組織や食感を保持し、肉漏れを最小限に留めます。

エアで製品を排出

水を使わずエアで製品を排出する為、後工程でのパン粉付け・フライヤー・クッキングから包装においても品質をしっかりコントロールし、機械内部と周辺の汚れを抑え、廃水処理の費用を節約出来ます。
※製品によりオプションの水を使うウォーターシステムが必要となります。

処理能力の向上

回転式ドラム機構は処理能力が高く、プレート式成型機と比較すると約3倍の能力を発揮します。

柔軟性

能力に応じてベルト幅を選択することが可能です。
オプションで紙挿入機 (paper interleaver) を選択することもできます。

ポーショニング・ドラム

焼結ステンレス製のドラムは耐久性があり、長期間正確なポーショニングが可能です。

容易な操作

操作はタッチスクリーンで事前に保存したレシピを呼び出すだけです。
スクリーンはアイコンで構成されている為、簡単に操作する事が出来ます。

安価なメンテナンス費用

低圧で成型を行う為肉漏れの量を最低限に抑え、チルド温度帯でポーショニングが可能です。
機械は堅牢な構造で消耗部品が少なく、停止時間が少ない為長期間稼働することができ、メンテナンス費用が安価です。

衛生面

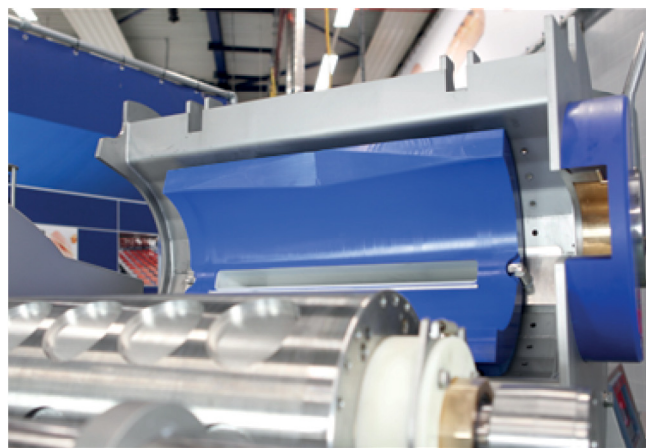
機械は洗浄性を考慮した開放的な構造で、ポーショニング・ドラムも容易に取り外し洗浄する事が出来ます。
ドラム洗浄ユニットを使い、1サイクル7段階でドラム内外を自動で洗浄し、
洗浄後は特別に設計された保管用ラックに収納することが出来ます。

人間工学に基づいた設計

コンパクトな構造で、フォークリフトを使用することなく容易に移動や設置することが出来ます。
ポーショニング・ドラムの交換は専用のドラムリフターを使用し、洗浄ユニットや保管ラックへ簡単に移動させることが出来ます。

低騒音

プレート式成型機が騒々しい音を発するのに対し、レボポーショナーはほとんど騒音がなく静かです。



ポーショニング・ドラムは容易に取り外しが可能です



洗浄ユニットでポーショニング・ドラムの内外を自動で洗浄

製品の形状と食感を保持し、高精度なポーショニング



- ・ 高い処理能力
- ・ 低圧力でポーショニング成型
- ・ エアで製品を排出
- ・ 製品の形状と食感を保持



NASCO株式会社

〒271-0092 千葉県松戸市松戸2302-9 TEL:047-366-0123

www.nasco-jp.com sales@nasco-jp.com



当社ホームページへは
こちらから

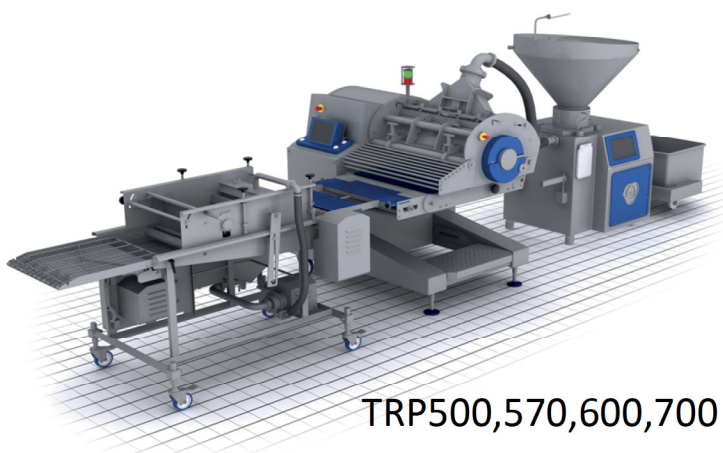
NASCO Corporation



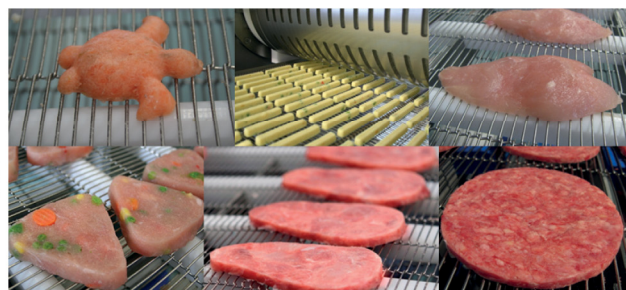
低圧のポーショニングで製品を成型



製品の多様化と品質向上に貢献



TRP500,570,600,700

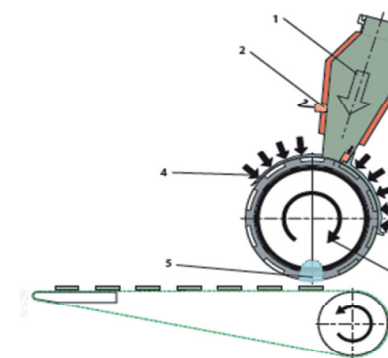


TRP400

Marelのレポポーショナーは、ポーショニング・ドラムを使用し低圧力で製品を充填する為肉の食感や組織を損なうことなく均一な形状・重量・サイズに成型できます。生産ラインでは能力に応じたベルト幅で前後ラインと連結することもできます。レポポーショナーではハンバーガー、ナゲット、カツレツやテンダーロイン、ステーキ、フィレ等様々な立体的な製品が成型できます。

【特徴】

- ・肉、魚、ポテトなどを立体的に成型
- ・低圧ポーショニングのため、肉の食感や組織にダメージを与えない
- ・正確な重量精度と均一な形状
- ・肉漏れが少なく、優れた衛生面と高い歩留まり
- ・処理能力が高く生産ロスが低い為、費用対効果が大きい
- ・堅牢な機械構造によりメンテナンス費用が安価
- ・エアーで製品を排出する為、製品の品質を保持
- ・容易に交換可能なポーショニング・ドラムで多様な形状を成型することが可能



【工程】

ミート・ポンプを使用し、ポーショニング・ユニットに低圧で原料を送り込みドラム成型部に充填します。

- (1) ポンプから原料を低圧で押し出し、ドラム幅全体に原料を均等に充填
- (2) センサーは送り込む原料の圧力を計測し制御
- (3) 連続回転するポーショニング・ドラムは細かい穴がある焼結ステンレス製で通気性がある
- (4) 加圧式サイドプレートで、製品の形状を保持
- (5) ポーショニング・ドラムからエアーの圧力で製品をベルトに排出

ポーショニング・ドラム 形状一例

