

Verleihen Sie Ihren Produkten einen Mehrwert

Marel Paniermaschinen



- Attraktive Endprodukte herstellen
- Ertrag und Wert steigern
- Hohe Flexibilität



Panieren

Eine gute Panade erhöht den Wert und Ertrag des Produkts und verbessert den Biss, den Geschmack und die Präsentation. Sie stärkt und schützt die Produkte zudem beim Gefrieren. Es stehen zahlreiche Panademöglichkeiten zur Auswahl. Bevorzugen Sie nass oder trocken oder vielleicht auch beides zugleich? Die Convenience-Linie von Marel garantiert eine optimale Abdeckung, höchstmögliche Anhaftung und maximale Flexibilität.



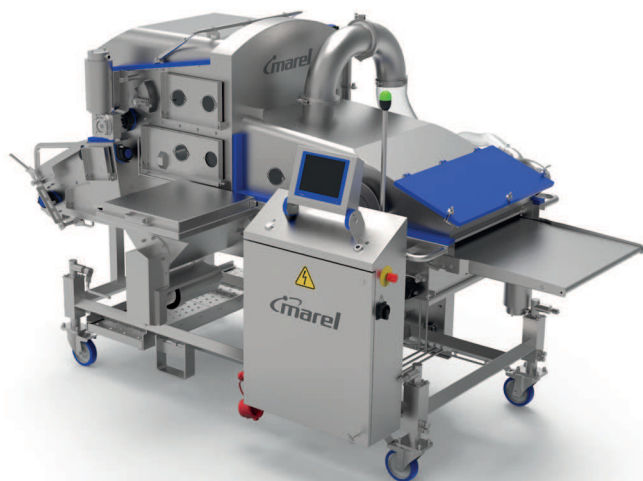


Vorbemehlung

Eine Vorbemehlung (oder Bemehlung) ist ein typischer erster Schritt bei der Trockenpanade. Die hauchdünne auf die Masse aufgebraute Mehlschicht dient als Klebstoff, an dem andere Panades besser haften bleiben. Sie unterstützt zudem die Saftigkeit des Produkts und erhöht den Ertrag. Die Vorbemehlungsmaschinen von Marel eignen sich für verschiedene Kapazitäten und Anforderungen. Überschüssiges Mehl wird abgeblasen und kann, soweit möglich, wiederverwendet werden.

Active Flour Applicator

- Einheitliche Abdeckung
- Staubfreie Umgebung
- Hohe Leistung von max. 25 Metern pro Minute



Einheitliche Abdeckung

Im Active Flour Applicator wird ein loses Unterbett aus Mehl erzeugt, in das die Produkte einsinken. Gleichzeitig wird die Oberseite der Produkte leicht mit Mehl bestreut, was zusammen für eine optimale Abdeckung der Ober- und Unterseite der Produkte sorgt. Die Luftmesser der Maschine entfernen überschüssiges Mehl vom Band. Eine optionale Andruckrolle oder Rüttelplatte unterstützt diesen Prozess.

Staubfreie Umgebung

Da der Active Flour Applicator eine sehr genaue Menge an Mehl aufbringt, werden Mehllüberschüsse auf dem Produkt reduziert, was den Staubgehalt in der Luft auf ein Minimum begrenzt. Aufgrund eines Unterdrucks in der Maschine verbleibt Staub im Maschineninneren und die Produktionsumgebung wird sauber gehalten. Ein integrierter Zyklon mit hoher Kapazität filtert den Staub aus der Luft und sorgt für eine saubere und staubfreie Arbeitsumgebung.



Nasspanade

Eine Trockenpanade wird ohne eine entsprechende Vorbehandlung nicht an einem natürlichen oder geformten Produkt haften bleiben. Mit einer zuvor aufgebrachtene Nasspanade (einer auf Stärke und Proteinen basierenden Flüssigkeit) wird jedoch dafür gesorgt, dass die Panierschicht gut am Produkt haften bleibt. Marel bietet eine Vielzahl an Maschinen für die Nasspanade an, die für eine ausgezeichnete Verteilung des Backteigs sorgen, überschüssige Nasspanade entfernen und wiederverwenden und für ein breites Leistungsspektrum geeignet sind.

Active Batter Applicator

Die Basis für perfekt panierte Endprodukte.

- Perfekte Abdeckung der Ober- und Unterseite
- Ausgezeichnete Aufnahmekontrolle
- Hohe Leistung von max. 25 Metern pro Minute



Perfekte Abdeckung der Ober- und Unterseite

Das einzigartige aktive Unterbett des Active Batter Applicator sorgt dafür, dass die Produkte direkt beim Eintritt in die Maschine im Backteig platziert werden. Das Ergebnis ist eine perfekte Abdeckung sowohl der Ober- als auch der Unterseite der Produkte. Der Active Batter Applicator bildet die ideale Grundlage für eine makellose Panade, die praktisch keine kahle Stellen oder Bandmarkierungen aufweist. Die Maschine kann mühelos zähflüssigen Backteig bis zu 3000 cP bei hohen Geschwindigkeiten von bis zu 25 Metern pro Minute verarbeiten.

Verbesserte Aufnahmekontrolle und Homogenität

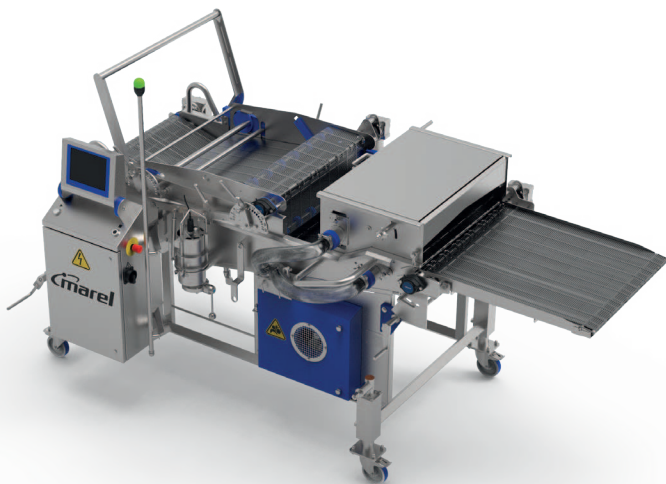
Beim Verlassen der Maschine entfernt ein Luftmesser überschüssigen Teig von den Produkten. Das innovative, modellbasierte Design dieses Luftmessers garantiert einen gleichmäßigen Luftstrom über das gesamte Band. Dies sorgt für eine gleichmäßige Panade aller Produkte mit Backteig und verbessert die Aufnahmekontrolle. Eine maximale Aufnahmekontrolle und die Fähigkeit, auch zähflüssigeren Teig mit hoher Geschwindigkeit zu verarbeiten, ermöglicht die Produktion hoher Volumina von hochwertigen Produkten.



Active Tempura Applicator

Optimale Eintauchtechnologie für perfekte Endprodukte.

- Ausgezeichnete Aufnahmekontrolle
- Eignet sich für Backteig bis max. 4000 cP
- Hohe Leistung von max. 25 Metern pro Minute



Perfekte Abdeckung

Der Active Tempura Applicator eignet sich für eine aktive Anwendung, die eine vollständige Abdeckung der Ober- und Unterseite des Produkts gewährleistet. Ein Förderband transportiert die Produkte sanft durch den Tempura- oder Backteig, während ein Oberband dafür sorgt, dass die Produkte eingetaucht werden. Nach dem Eintauchen werden die Produkte aus dem Bad befördert. Bevor sie den Active Tempura Applicator verlassen blasen Luftmesser den überschüssigen Teig ab.

Reibungslose Produkthandhabung bei hoher Geschwindigkeit

Die reibungslose Produktführung und das spezielle Design des Luftmessers tragen zu einer höheren und homogeneren Produktqualität bei, mit weniger Ausschuss und zusammenklebenden Stücken. Der Active Tempura Applicator ermöglicht perfekte Endprodukte mit einer feinen und gleichmäßigen Abdeckung der Ober- und Unterseite Ihrer Produkte. Die Maschine läuft bis zu 25 Meter pro Minute und kann sogar zähflüssigen Tempurateig mit bis zu 4000 cP verarbeiten.



Active Mixer

Der halbautomatische Mischer sorgt für einen konstanten Prozess.

- Rezeptbasierte Steuerung
- Aktive Prozesssteuerung
- Ergonomisches Design



Das korrekte Mischen beginnt mit dem Active Mixer. Nach der Zubereitung einer flüssigen Mischung aus Pulver und Wasser befüllt der Active Mixer damit einen Tempura- oder Teig-Applicator. Das System arbeitet intermittierend und garantiert, dass die entsprechende Maschine befüllt wird. Eine Druckpumpe kann für schwerere zähflüssige Gemische wie Tempurateig verwendet werden.

Aktive Prozesssteuerung

Der Active Mixer ist mit Einstellungen für die Rezeptverwaltung ausgestattet.

Der Bediener sieht auf dem Bildschirm, welche Aktionen er durchführen muss, wie zum Beispiel die Menge des hinzuzufügenden Pulvers und die optimale Mischzeit. Die Wasserversorgung ist automatisiert, was einen gleichmäßigen Teig gewährleistet. Der Active Mixer gibt eine Echtzeit-Rückmeldung über die Viskosität des Teigs. Wenn diese Werte nicht den Rezepteinstellungen entsprechen, gibt die Warnleuchte ein Signal aus. Auf diese Weise wird ein äußerst wiederholbarer und reproduzierbarer Prozess gewährleistet.

Trockenpanade

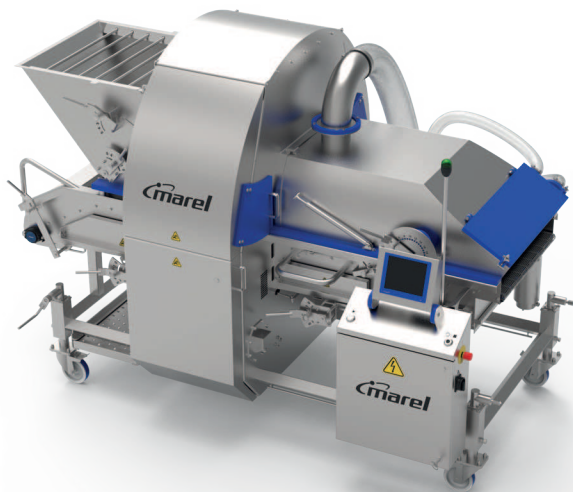
Die Vielfalt an Trockenpanades ist schier endlos. Sie verleiht dem Produkt einen zusätzlichen Biss, Farbe und Textur sowie Gewicht, Stabilität und Wert. Zudem sorgt sie für ein attraktives und unverwechselbares Erscheinungsbild.

Das Marel-Portfolio für die Trockenpanade eignet sich für eine große Vielfalt an natürlichen Produkten mit oder ohne Knochen bzw. geformten oder portionierten Produkten. Die Systeme garantieren eine gute Anhaftung und gleichmäßige Verteilung von Panade/Krumen auf dem Produkt. Sie können eine große Auswahl an Trockenpanades verarbeiten, selbst sehr empfindliche, und blasen die überschüssige Panade zur Wiederverwendung vom Produkt.

RevoCrumb

Hervorragende Produktabdeckung dank innovativem Krumenmanagementsystem.

- Optimale Panierkontrolle der Ober- und Unterseite
- Für empfindliche und grobe Krumen geeignet
- Hohe Leistung von max. 25 Metern pro Minute



Der RevoCrumb erzeugt perfekt panierte Produkte mit optimaler Verteilung der Krumen auf allen Seiten des Produkts. Dank des innovativen Krumenmanagementsystems kann der Fluss an feinen und groben Krumen zum Ober- oder Unterbett gesteuert werden, was für eine optimale Abdeckung sorgt, die immer Ihre Anforderungen erfüllt.

Optimale Produktabdeckung

Der RevoCrumb ermöglicht hohe Liniengeschwindigkeiten von bis zu 25 Metern pro Minute und garantiert eine perfekte Abdeckung der Ober- und Unterseite des Produkts. Dank des innovativen Krumenmanagementsystems können Sie die Verteilung der Krumen effektiv steuern. Die Krumen können gleichmäßig oder auch ungleichmäßig über die Ober- und Unterseite des Produkts verteilt werden. Ein modellbasiertes Luftmesser bläst überschüssige Krumen ab und verbessert so die Qualität und Konsistenz der Produkte. Eine zusätzliche Andruckrolle oder eine Rüttelplatte erhöhen die Haftung.

Minimaler Zerfall der Krumen

Der RevoCrumb verfügt über einen revolutionären Transportmechanismus, der ein sich drehendes Wasserrad enthält, das die Krumen vorsichtig fördert. Die Struktur der Krumen bleibt während der Verarbeitung intakt, da der RevoCrumb die Krumen nicht zermahlt oder zerkleinert, was ihn besonders für sehr empfindliche Krumen wie grobes Panko-Paniermehl oder Cornflakes auszeichnet.

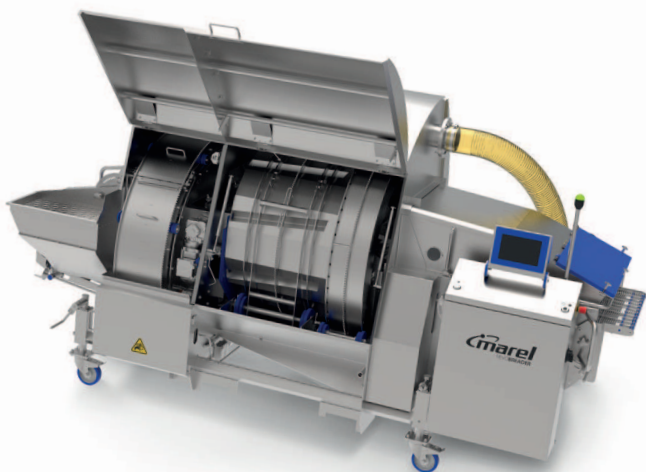




RevoBreader

Stellen Sie hochwertige, flache, panierte Produkte in handwerklicher Optik her.

- Flexible Lösung
- Optimale Abdeckung und hohe Anhaftung
- Minimaler Zerfall der Krumen



Flexible Lösung

Der RevoBreader ist eine flexible Maschine, die mit einem Flachbett und einer Trommel ausgestattet ist. Er ist damit die ultimative Lösung für die Panade hochwertiger flacher Produkte oder Produkte in handwerklicher Optik.

Dank der großen Trommel müssen beim Wechsel zwischen der Flachbett- und Trommelposition keine Maschinenteile entfernt werden, da das Band durch die Trommel verlängert werden kann.



Aus diesem Grund lässt sich ein Wechsel zwischen beiden Positionen in weniger als zwei Minuten bewerkstelligen.

Hochwertige Endprodukte

In der Trommelposition sorgt die große Trommel für eine hohe Kontrolle des mechanischen Einflusses auf Produkte in handwerklich hergestellter Optik. Dies garantiert eine hohe Krumenanhaftung und optimale Abdeckung des Produkts. Während des Frittierens wird zudem eine gute Anhaftung der Krumen am Produkt gewährleistet. Das RevoBreader-Ausgabesystem in der Trommelposition sorgt für eine optimale Produktverteilung über die gesamte Breite des Bandes und verbessert den Produktübergang zu nachgeschalteten Prozessen in der Verarbeitungslinie.

In der Flachbettposition werden die Produkte durch ein Krumenunterbett geleitet, während Krumen sanft auf die Oberseite des Produkts rieseln. Das Ergebnis sind qualitativ hochwertige, gleichmäßig panierte Produkte.



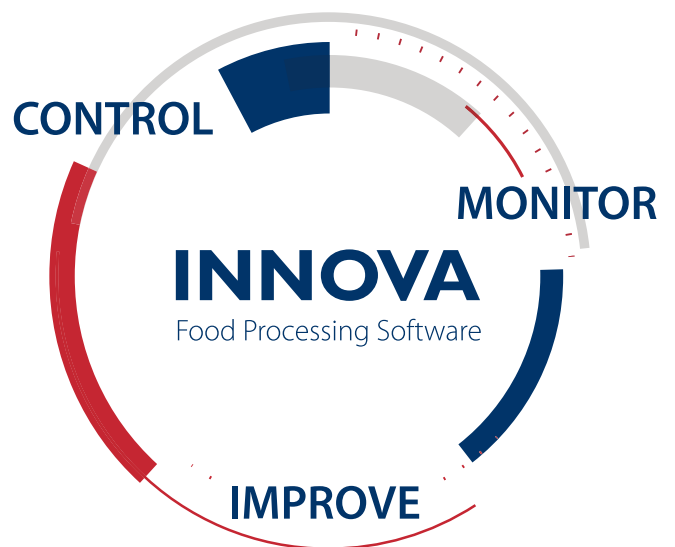
Minimaler Zerfall der Krumen

Nach dem Panieren der Produkte werden überschüssige Krumen in zwei Schritten entfernt: zuerst durch einen Vibrationsmechanismus und danach durch den Luftmesser. Die überschüssigen Krumen werden vorsichtig in die Maschine zurücktransportiert. Der RevoBreader ist mit einem Wasserrad ausgestattet, das die Krumen schonend behandelt und verhindert, dass sie übermäßig zerfallen.



Innova

Alle Paniermaschinen von Marel können mit Innova, der Marel Food Processing Software, ausgestattet werden, mit der Verarbeitungsbetriebe den Ertrag und den Durchsatz maximieren können, die Qualitätsstandards einhalten und die Lebensmittelsicherheit gewährleisten. Innova gewährleistet die effektivste Verarbeitungssteuerung, die für einzelne Maschinen oder Verarbeitungslinien verfügbar ist, und liefert Echtzeitdaten für die Leistungsüberwachung, wodurch Verarbeitungsbetriebe ihre Profitabilität maximieren können.



Marel ist der weltweit führende Anbieter von modernen Anlagen und Systemen für die Fisch-, Fleisch- und Geflügelindustrie.