

**JBT**® SCHRÖDER  
**BRIMAX**



Instalaciones para  
la elaboración de salmuera

# Salmueras elaboradas siguiendo las normas más estrictas de higiene



**BRIMAX 1000**

## BRIMAX – Instalaciones para la elaboración de salmueras

La tecnología BRIMAX permite elaborar todo tipo de salmueras siguiendo las normas más estrictas de higiene y destinadas para su uso en procesos de inyección, amasado o procesos en bombos de masaje. Una característica a destacar de estas instalaciones es su software, desarrollado tras largos años de experiencia, que no solo permite controlar todo el sistema de elaboración y documentarlo sino que además es capaz de guiar al usuario durante su uso.

### El tanque mezclador BRIMAX

Garantiza una mezcla perfecta entre los componentes sólidos y líquidos. Todo el proceso está controlado y supervisado por el sistema de control destinado a obtener la mezcla deseada y correctamente enfrida.

### La unidad de control BRIMAX

Es la unidad central de control de la instalación. Esta unidad está equipada de un panel táctil de 10" que permite trabajar de manera manual o automática. El modo automático va guiando al usuario en cada paso de trabajo, organizando la mezcla y refrigeración de la salmuera según los parámetros de cada receta (peso de cada ingrediente, tiempo de mezclado y temperatura). Con el modo manual se controla la mezcla, refrigeración y el envío de salmuera a otras unidades de trabajo como inyectora, mezcladora o bombo de masaje.

### El tanque de almacenaje BRIMAX

El tanque de almacenaje garantiza un suministro ininterrumpido de salmuera a otras unidades de trabajo como inyectora, mezclador o bombo de masaje. De manera opcional puede disponer de un agitador y una doble camisa, por donde puede circular glycol, que garantiza una salmuera homogénea y una temperatura constante. De manera opcional también podría disponer de varias salidas de salmuera con las que podría alimentar a varias unidades de trabajo como inyectoras o bombos. Este tanque es un complemento ideal para el tanque mezclador.

#### DATOS TÉCNICOS – BRIMAX 1000, tanque mezclador

|  |  |
|--|--|
| <b>VOLUMEN DE DEPÓSITO</b>             | 1000 litros  |
| <b>ANCHURA DE LA MÁQUINA</b>           | aprox. 2850 mm (mezclador con control)                   |
| <b>PROFUNDIDAD DE LA MÁQUINA</b>       | aprox. 2010 mm   |
| <b>ALTURA DE LA MÁQUINA</b>            | aprox. 2070 mm<br>(con agitador opcional aprox. 2530 mm) |
| <b>AIRE COMPRIMIDO</b>                 | mín. 6 bar   |
| <b>CONEXIÓN DE AGUA</b>                | boquillas portatubos DN 40                               |
| <b>CONEXIÓN DE LIMPIEZA (OPCIONAL)</b> | G 3/4  |
| <b>PESO VACÍO</b>                      | 450 kg, 680 kg con PWT y control                         |
| <b>CONEXIÓN ELÉCTRICA</b>              | 3Ph/N/PE; 400/440V; 50/60 Hz                             |

#### DATOS TÉCNICOS – BRIMAX 1000, tanque de almacenaje

|  |   |
|--|---|
| <b>VOLUMEN DE DEPÓSITO</b>             | 1000 litros                                       |
| <b>ANCHURA DE LA MÁQUINA</b>           | aprox. 1360 mm                                    |
| <b>PROFUNDIDAD DE LA MÁQUINA</b>       | aprox. 1350 mm                                    |
| <b>ALTURA DE LA MÁQUINA</b>            | aprox. 2070 mm<br>(con agitador opcional 2530 mm) |
| <b>CONEXIÓN DE LIMPIEZA (OPCIONAL)</b> | G 3/4   |
| <b>PESO VACÍO</b>                      | aprox. 400 kg                                     |
| <b>CONEXIÓN ELÉCTRICA</b>              | desde el mezclador                                |

Sin ampliación de control se admiten hasta 3 tanque de almacenaje con un mezclador.



**BRIMAX 2000**

## La estructura modular de los BRIMAX proporciona un mayor rendimiento de la instalación

En el caso que se requiera una gran cantidad de salmuera, Schröder puede ofrecer el sistema de elaboración de salmuera BRIMAX 2000, que dispone de tanques de mezcla y almacenaje de 2000 l de salmuera. La funcionalidad y opciones de trabajo son idénticas a los BRIMAX 1000.

Los sistemas BRIMAX pueden ampliarse prácticamente a discreción. Pueden incluso disponer de un tanque de agua fría, capaz de enfriar el agua hasta la temperatura deseada de manera muy rápida que, conectado con el tanque mezclador, reduce los tiempos de elaboración de salmuera y garantiza siempre un suministro constante de agua fría y normalizada.

La utilización de varios tanques de almacenaje permitiría trabajar con varias salmueras diferentes a la vez, ya que estos tanques pueden trabajar de manera independiente al tanque mezclador. Este sistema tan versátil permitiría trabajar con un único tanque mezclador y suministrar salmueras diferentes a varias unidades de trabajo a la vez (inyectoras o bombos).

### Opciones de los BRIMAX 1000/2000

- Diferentes tanques básicos disponibles (1000/2000 l, con o sin doble camisa, ...)
- Diferentes tipos de agitadores, unos que permiten una rápida y homogénea mezcla de los aditivos sólidos con el agua y otros que mantienen la salmuera en continuo movimiento evitando cualquier precipitación de aditivos sólidos
- Boquillas de limpieza para un proceso de limpieza automatizado
- Bomba especial "Shear Pump". Esta bomba está diseñada para disolver de manera rápida y homogénea ingredientes difíciles de disolver como fécula de patata, proteínas vegetales, ... reduciendo de manera considerable los tiempos de elaboración de salmuera
- Intercambiador de placas o tubos, que permiten un rápido enfriamiento de la salmuera

#### DATOS TÉCNICOS – BRIMAX 2000, tanque mezclador

|  |  |
|--|--|
| <b>VOLUMEN DE DEPÓSITO</b>             | 2000 litros  |
| <b>ANCHURA DE LA MÁQUINA</b>           | aprox. 2860 mm (mezclador con control, sin tarima), aprox. 3020 mm (mezclador con control, con tarima) |
| <b>PROFUNDIDAD DE LA MÁQUINA</b>       | aprox. 2010 mm   |
| <b>ALTURA DE LA MÁQUINA</b>            | aprox. 3070 mm (con agitador opcional aprox. 3530 mm)  |
| <b>AIRE COMPRIMIDO</b>                 | mín. 6 bar   |
| <b>CONEXIÓN DE AGUA</b>                | boquillas portatubos DN 40   |
| <b>CONEXIÓN DE LIMPIEZA (OPCIONAL)</b> | G 3/4  |
| <b>PESO VACÍO</b>                      | 630 kg, 860 kg con PWT y control   |
| <b>CONEXIÓN ELÉCTRICA</b>              | 3Ph/N/PE; 400/440V; 50/60 Hz   |

#### DATOS TÉCNICOS – BRIMAX 2000, tanque de almacenaje

|  |  |
|--|--|
| <b>VOLUMEN DE DEPÓSITO</b>             | 2000 litros  |
| <b>ANCHURA DE LA MÁQUINA</b>           | aprox. 1360 mm (sin tarima móvil)<br>aprox. 2640 mm (con tarima móvil) |
| <b>PROFUNDIDAD DE LA MÁQUINA</b>       | aprox. 1350 mm   |
| <b>ALTURA DE LA MÁQUINA</b>            | aprox. 3070 mm (con agitador opcional 3530 mm)                         |
| <b>CONEXIÓN DE LIMPIEZA (OPCIONAL)</b> | G 3/4  |
| <b>PESO VACÍO</b>                      | aprox. 600 kg (sin contenido)  |
| <b>CONEXIÓN ELÉCTRICA</b>              | desde el mezclador   |

Sin ampliación de control se admiten hasta 3 tanque de almacenaje con un mezclador. Se requiere una tarima móvil para trabajos en la abertura superior de los tanques.

# BRIMAX 1000 / 2000

## Control

El panel táctil STP 104 de Schröder permite trabajar con la instalación de modo automático o manual. Además, se incluye de serie un programa de lavado de todo el circuito de refrigeración y mezcla.

Las funciones de modo manual incluyen la dosificación del agua, mezcla, refrigeración de la salmuera y su envío a una unidad de trabajo. El modo automático permite la elaboración de salmueras conforme a una receta preestablecida, donde se indica el peso de cada ingrediente, su tiempo de mezcla y temperatura final de la salmuera.

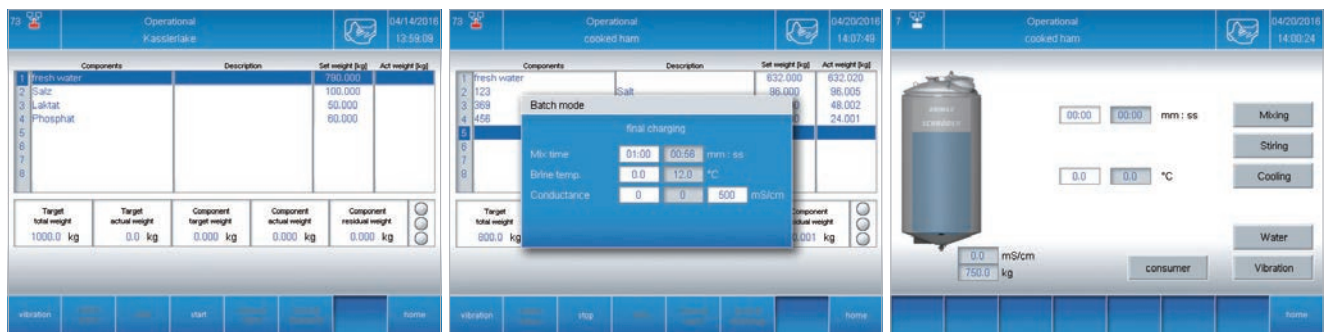
El modo automático va guiando paso a paso al usuario durante la elaboración de la receta: una vez cargada la receta el tanque mezclador se llenará de manera automática con la cantidad de agua necesaria para elaborar los kg de salmuera deseados. Una vez cargada el agua, el sistema ira pidiendo todos los aditivos incluidos en la receta según su orden preestablecido y en las cantidades especificadas en la receta. Una vez añadidos todos los aditivos, el sistema mezclará y enfriará la salmuera hasta la temperatura preestablecida. Una vez enfriada la salmuera, se indicará al usuario que la salmuera está "lista" para ser enviada a otra unidad de trabajo.

## Unidades de control

- Células de carga integradas
- Sondas de temperatura
- Medición de la conductividad
- Sistema de protección de las bombas. Este sistema detiene las bombas en el caso de que los tanques se queden sin salmuera o las salmueras tengan un exceso de espuma, evitando que éstas se estropeen
- Documentación del historial de funcionamiento del sistema

## Puntos de seguridad del proceso

- a) El sistema BRIMAX asegura una completa estandarización en la elaboración de las salmueras mediante el control del orden y peso de los ingredientes, tiempos de mezcla y temperatura final de la salmuera. La correcta elaboración y estandarización de una salmuera asegura una calidad final indispensable para procesos posteriores como inyección, bombeo, fritura, cocción, loncheado, ...
- b) Intercambio de información entre los tanques: en el caso que el nombre de la receta coincida en los sistemas de control del tanque de mezclado y almacenaje, se permitirá el envío de salmuera de un tanque al otro. Lo mismo sucede si un tanque mezclador o de almacenaje se encuentra conectado con una inyectora tipo IMAX o bombo tipo MAX de Schröder
- c) El control del sistema BRIMAX reduce al mínimo la presencia de errores a la hora de elaborar salmueras
- d) Control y documentación de todos los parámetros relevantes del sistema



Carga

Carga final

Modo manual

## JBT PROTEIN PROCESSING

### PRIMARY

CHILLING | WEIGHING | PUMPING  
CUTTING-UP | SKINNING | WATER  
RE-USING | ENHANCING FOOD SAFETY

### SECONDARY

PORTIONING AND SLICING | BRINE PREPARATION | HOMOGENIZATION  
INJECTION & RETURN MILLING | MACERATION | MASSAGING |  
TENDERIZATION | X-RAY TECHNOLOGY | AUTOMATED TRAY LOADING

### FURTHER

COATING | FRYING & FILTRATION | PROOFING | COOKING | COOLING  
CHILLING | FREEZING | REFRIGERATION | CLIPPING & PACKAGING  
SOLUTIONS | X-RAY TECHNOLOGY | HIGH-PRESSURE PROCESSING (HPP)



### North America

JBT  
1622 First Street  
Sandusky, OH 44870  
USA  
Phone +1 419 626 0304  
Fax +1 419 626 9560  
process-solutions@jbt.com

### Australia

John Bean Technologies Ltd.  
Cnr Marple Ave & Biloela Street  
Willawood New South Wales 2163  
Australia  
Phone +61 2 9723 2000  
Fax +61 2 9723 2085  
Natale.Greco@jbt.com

### Europe

Schröder  
Maschinenbau GmbH  
Esch 11  
33824 Werther  
Germany  
Phone +49 5203 9700 0  
sales.werther@jbt.com

### Latin America

John Bean Technologies  
Máq. Equip. Ind. Ltda.  
Av. Eng. Camilo Dinucci 4605  
14808-900 Araraquara  
São Paulo, Brazil  
Phone +55 16 3301 2000  
latinamerica.info@jbt.com

### Asia

John Bean Technologies (Thailand) Ltd.  
159/26 Serm-Mit Tower, Room No. 1602-3  
Sukhumvit 21 Road  
Klongtoey Nua Sub-district, Wattana District  
Bangkok 10110 Thailand  
Phone: + 66 2 257 4000  
Fax: + 66 2 261 4099  
infoasia-jbtfoodtech@jbt.com



We're with you, right down the line.™

[schroeder-maschinen.de](http://schroeder-maschinen.de) | [jbt.com](http://jbt.com)