



SCHRÖDER

BRIMAX



Systemes de traitement de saumure

Saumure standardisée, hygiène maximale



BRIMAX 1000

BRIMAX – Systèmes de traitement de saumure

La technologie BRIMAX permet la production de tous les types traditionnels de saumure utilisées dans les processus d'injection, de malaxage et/ou de barattage tout en maintenant une qualité standardisée et en respectant les exigences d'hygiène les plus strictes. Elle se distingue par un logiciel unique en son genre, développé grâce à des années d'expérience et permettant de guider et contrôler l'opérateur et l'ensemble du système, ainsi que de documenter ce processus.

Le mélangeur BRIMAX

garantit le fusionnement précis des éléments solides et liquides, le guidage des processus par le système et le contrôle des opérations de mélange jusqu'au résultat, automatiquement surveillé, de la saumure finie et correctement refroidie.

L'unité de commande BRIMAX

est le dispositif de commande central du système. Équipée d'un grand écran tactile 10", elle permet de travailler aussi bien en mode automatique qu'en mode manuel. Le mode automatique, qui guide l'opérateur à travers chaque étape, organise le mélange et le refroidissement de la saumure selon les paramètres de recette spécifiés (ingrédients avec poids, temps de mélange, températures requises). Les fonctions du mode manuel comprennent le mélange, le refroidissement et le pompage par saisie manuelle.

Le réservoir de stockage BRIMAX

assure l'alimentation en saumure des consommateurs (injecteur, malaxeur, réservoir d'alimentation, baratteur). Un équipement optionnel avec agitateur/pompe de cisaillement et plaque thermique garantit une température constante et une saumure homogène. Il complète de façon optimale le système de traitement de saumure Schröder en s'intégrant parfaitement au système pour faire le lien entre la production de saumure et l'injection.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES – BRIMAX 1000, mélangeur

CAPACITÉ DU RÉSERVOIR	1 000 litres
LARGEUR DE LA MACHINE	env. 2 850 mm (mélangeur avec commande)
PROFONDEUR DE LA MACHINE	env. 2 010 mm
HAUTEUR DE LA MACHINE	env. 2 070 mm (env. 2 530 mm avec agitateur en option)
AIR COMPRIMÉ	6 bars min.
RACCORD D'EAU	douille de flexible DN 40
RACCORD DE NETTOYAGE (OPTION)	G 3/4
POIDS	450 kg, 680 kg avec PWT et commande
RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE	3Ph/N/PE ; 400/440 V ; 50/60 Hz

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES – BRIMAX 1000, réservoir de stockage

CAPACITÉ DU RÉSERVOIR	1 000 litres
LARGEUR DE LA MACHINE	env. 1 360 mm
PROFONDEUR DE LA MACHINE	env. 1 350 mm
HAUTEUR DE LA MACHINE	env. 2 070 mm (2 530 mm avec agitateur en option)
RACCORD DE NETTOYAGE (OPTION)	G 3/4
POIDS	env. 400 kg (sans contenu)
RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE	depuis le mélangeur

Jusqu'à 3 réservoirs de stockage sont possibles pour un mélangeur sans extension de la commande.

**BRIMAX 2000**

Plus grandes performances grâce à une structure modulaire

Pour les besoins de saumure plus importants, le BRIMAX est également disponible avec un réservoir de 2 000 litres – le système de traitement de saumure BRIMAX 2000 permet de produire de très grandes quantités de saumure avec peu d'efforts. Les fonctionnalités et les options disponibles sont les mêmes que celles du BRIMAX 1000.

Les possibilités d'extension des systèmes BRIMAX sont quasiment illimitées. Ainsi, il est possible de prévoir des silos pour le pré-refroidissement de l'eau fraîche, ce qui permet d'une part de réduire le temps de refroidissement dans le récipient de mélange et d'autre part de garantir l'utilisation d'une température d'eau standardisée pour le mélange de saumure.

L'ajout de plusieurs silos de stockage au système a l'avantage de permettre le mélange successif de différents types de saumure dans le mélangeur. Le réservoir de stockage prend en charge, de manière autonome par rapport au mélangeur, le stockage de ces saumures avec des températures et des temps de mélange propres à la recette, de même que l'alimentation de l'injecteur.

La commande à structure intelligente garantit une commande sûre.

Options BRIMAX 1000/2000

- Différents réservoirs de base disponibles
- Agitateurs pour le brassage permanent de la saumure
- Buses de nettoyage pour un déroulement automatisé du nettoyage
- Pompe de cisaillement qui, de par sa structure spéciale, permet d'obtenir un processus de mélange plus efficace et donc un résultat de mélange homogène dans les cas de saumures difficiles. La pompe de cisaillement optimise l'introduction d'additifs difficilement solubles comme la fécule de pomme de terre, les protéines végétales et autres, et réduit les temps de mélange de toutes les saumures
- Selon les spécifications de la saumure, un échangeur de chaleur à plaques ou à tubes peut être utilisé comme appareil de refroidissement

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES – BRIMAX 2000, mélangeur

CAPACITÉ DU RÉSERVOIR	2 000 litres
LARGEUR DE LA MACHINE	env. 2 860 mm (mélangeur avec commande, sans plateforme), env. 3 020 mm (mélangeur avec commande, avec plateforme)
PROFONDEUR DE LA MACHINE	env. 2 010 mm
HAUTEUR DE LA MACHINE	env. 3 070 mm (env. 3 530 mm avec agitateur en option)
AIR COMPRIMÉ	6 bars min.
RACCORD D'EAU	douille de flexible DN 40
RACCORD DE NETTOYAGE (OPTION)	G 3/4
POIDS	630 kg, 860 kg avec PWT et commande
RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE	3Ph/N/PE ; 400/440 V ; 50/60 Hz

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES – BRIMAX 2000, réservoir de stockage

CAPACITÉ DU RÉSERVOIR	2 000 litres
LARGEUR DE LA MACHINE	env. 1 360 mm (sans plateforme mobile), env. 2 640 mm (avec plateforme mobile)
PROFONDEUR DE LA MACHINE	env. 1 350 mm
HAUTEUR DE LA MACHINE	env. 3 070 mm (3 530 mm avec agitateur en option)
RACCORD DE NETTOYAGE (OPTION)	G 3/4
POIDS	env. 600 kg (sans contenu)
RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE	depuis le mélangeur

Jusqu'à 3 réservoirs de stockage sont possibles pour un mélangeur sans extension de la commande. Plateforme mobile nécessaire pour les travaux sur le trou d'homme.

BRIMAX 1000 / 2000

Commande

L'écran tactile Schröder STP 104 permet d'utiliser le système en mode automatique ou manuel. De plus, un programme de rinçage programmable du circuit de refroidissement et de mélange est inclus de série.

Les fonctions du mode manuel comprennent le dosage d'eau, le mélange, le refroidissement et le pompage. Le mode automatique permet une production de saumure commandée par l'opérateur selon des spécifications définies : ingrédients avec indication des quantités, temps de mélange par ingrédient, temps de mélange final et température finale.

L'opérateur est guidé pas à pas à travers la recette. Tous les additifs contenus dans la recette et leur poids précis sont interrogés et contrôlés dans l'ordre prescrit. Une fois la recette terminée, un processus de mélange final préprogrammé est effectué, la saumure est refroidie jusqu'à atteindre la température de consigne et est ensuite signalée prête pour le processus d'injection.

Unités de contrôle

- Cellules de pesée intégrées
- Mesure de la température
- Mesure de la conductance

- Protection contre la marche à vide (y compris pour saumure mousseuse)
- Documentation de l'historique de fonctionnement dans la commande Sécurité des processus

Unités de contrôle

- Standardisation de la production de saumure - par la définition et le contrôle de l'ordre des ingrédients, des temps de mélange, des températures...
 - Saumure mélangée exactement selon la recette, d'une qualité toujours identique, comme base indispensable pour tous les processus ultérieurs (injection/barattage/cuisson/ congélation/tranchage...)
 - Aucun écart par rapport à la recette, dissolution complète des ingrédients, température et viscosité toujours identiques
- Échange de données entre les réservoirs : pour les mêmes saumures (nom de la recette). Transfert par pompe, automatique et surveillé, du mélangeur vers le réservoir de stockage et transport automatiquement contrôlé de la saumure vers les injecteurs
- Le traitement de saumure BRIMAX réduit la fréquence des erreurs dans le processus de production de la saumure
- Contrôle et documentation de tous les paramètres relatifs aux processus



Chargement



Chargement final



Mode manuel

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 | jbt.com