



SCHRÖDER

IMAX 600/900 P



Geflügelinjektoren

Vielseitig und robust für eine Vielzahl von Geflügelprodukten

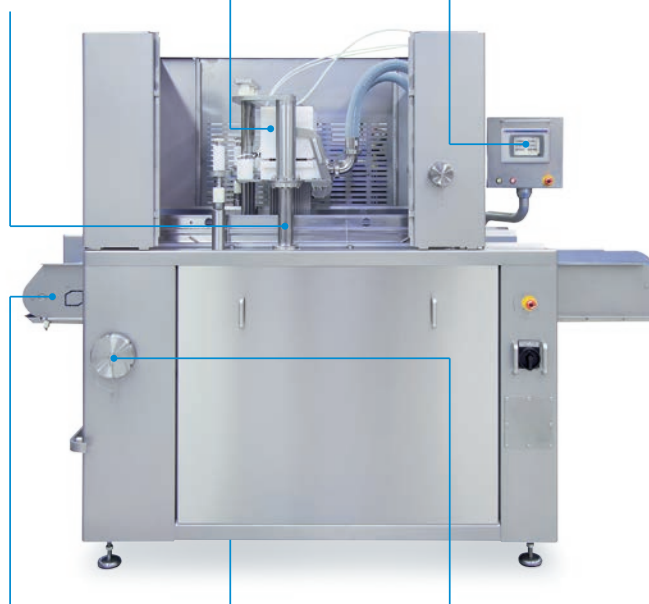
Geflügelinjektoren IMAX 600/900P

Der IMAX 600/900P ist der fortschrittlichste Injektor der Branche und speziell für die Injektion von Geflügel entwickelt worden. Er zeichnet sich besonders durch große Vielseitigkeit aus und bietet alle Funktionen, die zur Marinierung von Geflügel benötigt werden, von knochenlosen bis knochenhaltigen Produkten, ob in Teilen oder im Ganzen – die IMAX Geflügelinjektoren erfüllen alle Ihre Anforderungen.

**EINSTELLBARE
ABSTREIFERPLATTE**
Fünf Einstellungen für maximale Flexibilität: hohe Position für komplettes Geflügel; niedrige für Geflügelstücke und -teile.

NADELREGISTER
Pneumatischer Rückzug für jede einzelne Nadel, konstant einstellbarer Druck.

**STEUERUNG/
TOUCH PANEL**
Intuitive Steuerung mit ergonomischer Anordnung.



BESCHICKUNG
Standartausstattung mit FM-Band

PUMPE
Variable Geschwindigkeit für optimale Druckkontrolle. Komplette Entleerung am niedrigsten Punkt.

FILER (OHNE ABB.)
Keine verstopften Nadeln und Druckabfälle durch verstopften Filter. Sorgt für höhere Ausbeute und gleichmäßige Produkte.



IMAX 600P

TECHNISCHE DATEN – IMAX 600P

AUFLAGEBREITE	620 mm
NADELKONFIGURATION	Injektionskopf mit 343 oder 540 Nadeln, 2 mm, 2,5 mm oder 3 mm
ABSTREIFERPLATTE	Fünf voreingestellte Positionen, manuell einstellbar
PRODUKT EINLAUFHÖHEN-VERSTELLUNG	60 – 120 mm
VORSCHUB – FM-BAND	45 / 90 / 180
GESCHWINDIGKEIT	15 – 45 Takte/Min.
LAKEBECKEN	FT200

TECHNISCHE DATEN – IMAX 900P

AUFLAGEBREITE	920 mm
NADELKONFIGURATION	Injektionskopf mit 511 Nadeln, 2 mm, 2,5 mm oder 3 mm
ABSTREIFERPLATTE	Fünf voreingestellte Positionen, manuell einstellbar
PRODUKT EINLAUFHÖHEN-VERSTELLUNG	60 – 120 mm
VORSCHUB – FM-BAND	45 / 90 / 180
GESCHWINDIGKEIT	14 – 45 Takte/Min.
LAKEBECKEN	FT200

IMAX-Technologie

Der neue Standard in der Geflügelmarinierung.

Der IMAX 600P/900P Geflügelinjektor wurde für alle Arten der Injektion von Geflügel entwickelt und kann von kompletten Geflügelprodukten über Geflügelteile bis hin zu knochenlosen Produkten wie Filets und Nuggets. Wie alle IMAX-Injektoren bietet der IMAX 600P eine beispiellose Injektionsverteilung, Konsistenz und Zuverlässigkeit. Und da der 600P / 900P speziell für die Marinierung von Geflügel entwickelt wurde, gewährleistet er die Herstellung von Produkten in höchster Qualität mit gesteigerten Erträgen und großen Produktionsmengen.

Große Vielseitigkeit.

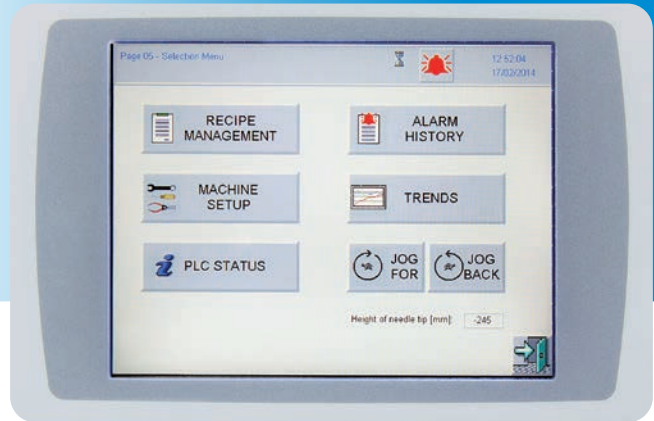
Bei der Entwicklung des IMAX-Geflügelinjektors haben wir uns mit Anwendungen zur Hühnermarinierung auf der ganzen Welt befasst. Wir haben diese Informationen mit umfassenden Forschungsergebnissen führender europäischer Universitäten kombiniert, die sich auf angewandte Strömungstechnologie spezialisiert haben. Kein Detail wurde außer Acht gelassen, kein Potential blieb ungenutzt. Das Ergebnis ist ein hochflexibler Injektor, der die vollständige Palette von Geflügelprodukten verarbeiten kann – eine Lösung, die jedem Produzenten die Möglichkeit bietet, die eigene Produktlinie einfach zu erweitern.

Hohe Leistung.

Jede Komponente des IMAX 600/900P wurde für das Marinieren (Injizieren) von Geflügel optimiert. Die dynamische Abstreiferplatte verfügt über zwei Positionen – eine hohe Einstellung für komplettes Geflügel und eine niedrige Einstellung für Geflügelteile. Der niedrige Bereich bietet zusätzlich vier Abstufungen von jeweils 13 mm für die Feinabstimmung. Ein neues, forschungsorientiertes Konzept liefert einen gleichmäßigen Lakefluss zu allen Nadeln, mit konstantem Druck an der Nadelspitze und für eine konstante Injektionsrate.

Überlegenes Hygienedesign.

Wie alle IMAX-Injektoren sind auch die Geflügelinjektoren aus Edelstahl, führend in der Lebensmittelsicherheit. Außerhalb des Maschinenständers liegende Lakeleitungen (Rohre) sind leicht zugänglich und können zur Reinigung und Inspektion schnell demontiert werden. Das ermöglicht eine einfache Reinigung, ist ein Beitrag zur Sicherung Ihres Hygienestatus und reduziert erheblich das Risiko einer Kreuzkontamination Ihrer Produkte. Die Möglichkeit, Nadeln leicht zu entfernen, ist ein weiterer wichtiger Bestandteil der Lebensmittelsicherheit. Die IMAX-Geflügelinjektoren wurden so konzipiert, dass alle Nadeln in weniger als 5 Minuten entnommen werden können.



Steuerung

Die Rezeptursteuerung bietet Programme für verschiedene Produkte, dies gewährleistet eine optimale Leistung und Produktkonsistenz



Lakeführung

Das überlegene und hygienische Design des Nadelregisters sorgt für gleichmäßigen Lakefluss bis hin zur Austrittsöffnung jeder Nadel



Einstellbare Abstreiferplatte

- Fünf Positionen für maximale Flexibilität. Hohe Einstellung für ganzes Geflügel, niedrige Einstellung für Geflügelteile wie Flügel, Brust, Keule und Filets
- Umrüstung von hoher und niedriger Einstellung in ca. 30 Minuten
- Die niedrige Einstellung bietet vier Schnellwechsellpositionen für optimale Leistung

IMAX-Technologie

Optionale Funktionen

Die IMAX Geflügelinjektoren bieten verschiedene optionale Funktionen, die auf der Grundlage jahrzehntelanger Erfahrung entwickelt wurden. Dazu gehören beispielsweise die mechanische und elektronische Produkterkennung, die Leitfähigkeitsmessungen (überwacht die Qualität der Lake), die Regulierung des Lakespiegels, Reinigungswagen und Geflügelleitschienen.

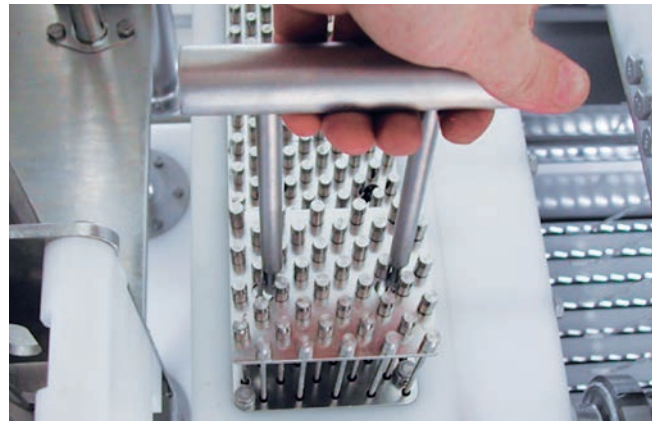
Beschickung

Der IMAX 600/900 P wird standardmäßig mit einem konventionellem FM-Band geliefert, das manuell oder per Förderband beschickt wird.

Optional: Beschickung über Z-Förderer und/oder Vibrations-tisch, um eine gleichmäßige und kontinuierliche Beschickung mit Produkt zu gewährleisten.

Filtration

Eine kontinuierliche und konstante Lakequalität verhindert verstopfte Nadeln und einen Anstieg des Pumpendrucks. Das Standardsystem verfügt über vier Filterstufen und kann optimal an die individuellen Anforderungen angepasst werden. Rotations-, Zirkulations-, Ansaug- und Inline-Filter mit verschiedenen Konfigurationen garantieren ein optimales Filtrationsergebnis. Die einzelnen Filterelemente sind übersichtlich angeordnet, für den Benutzer leicht zugänglich und einfach zu reinigen.



Nadelentnahmewerkzeug

Ein wichtiger Bestandteil der Lebensmittelsicherheit – der IMAX 600/900 P ist für eine einfache Reinigung der Nadeln ausgelegt, sie können in weniger als 5 Minuten entnommen werden.



FT200 Lakebecken
mit zwei Ansaugfiltern, zwei
Trennfiltern und Rotationsfilter

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
Villawood 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