



Injecteur pour volailles

Polyvalent et robuste pour une grande variété de volailles

Injecteurs pour volailles IMAX 600/900 P

L'IMAX 600/900 P est l'injecteur le plus avancé du secteur et a été spécialement conçu pour les volailles. Il se caractérise notamment par une grande polyvalence et offre toutes les fonctions nécessaires au marinage de la volaille : produits avec ou sans os, en morceaux ou entiers, les injecteurs pour volailles IMAX répondent à tous vos besoins.

PLAQUE DE DÉVÊTISSAGE PRODUIT RÉGLABLE

Cinq réglages pour une flexibilité maximale : position haute pour la volaille entière, position basse pour les morceaux de volailles.

PALIER DES

Retrait pneumatique pour chaque aiguille, pression réglable constante.

COMMANDE /

Une commande intuitive à la disposition ergonomique.



ALIMENTATION

Équipement standard avec courroie FM

POMP

Vitesse variable pour un contrôle optimal de la pression.

Vidange complète au point le plus bas.

FILTRE

(SANS ILLUSTRATION)

Finies les aiguilles bouchées et les chutes de pression grâce au filtre à quatre niveaux, qui assure un meilleur rendement et des produits plus homogènes.

IMAX 600P

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES - IMAX 600P

SURFACE D'APPUI 620 mm

CONFIGURATION DES Tête d'injection avec 343 ou 540 aiguilles,

(- -

AIGUILLES 2 mm, 2,5 mm ou 3 mm

PLAQUE DE DÉVÊTISSAGE Cinq positions préréglées, réglables

HAUTEURS D'ENTRÉE PRODUIT RÉGLAGE 60 – 120 mm

AVANCE – BANDE FM 45 / 90 / 180

VITESSE 15 – 45 impulsions/min.

BASSIN DE SAUMURE FT200

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES - IMAX 900P

SURFACE D'APPUI 920 mm

CONFIGURATION DES Tête d'injection avec 511 aiguilles,

AIGUILLES 2 mm, 2,5 mm ou 3 mm

PLAQUE DE DÉVÊTISSAGE Cinq positions préréglées, réglables manuellement

HAUTEURS D'ENTRÉE PRODUIT RÉGLAGE 60 – 120 mm

AVANCE - BANDE FM 45 / 90 / 180

VITESSE 15 – 45 impulsions/min.

BASSIN DE SAUMURE FT200

Technologie IMAX

La nouvelle norme en matière de marinade des volailles

L'injecteur pour volailles IMAX 600/900 P a été développé pour tous les types d'injection pour volailles et peut être utilisé pour transformer des volailles entières, des morceaux ou encore des produits sans os comme les filets et les nuggets. Comme tous les injecteurs signés IMAX, l'IMAX 600/900 P offre une distribution de l'injection, une cohérence et une fiabilité sans précédent. L'injecteur 600 P/900 P ayant été spécialement conçu pour la marinade de la volaille, il garantit la fabrication de produits d'excellente qualité avec des rendements accrus et des volumes de production importants.

Grande polyvalence

Lors du développement de l'injecteur pour volailles IMAX, nous avons étudié les applications de marinade du poulet dans le monde entier. Nous avons combiné ces informations avec des recherches approfondies menées par des universités européennes de premier plan, spécialisées dans la technologie des fluides appliquée. Aucun détail n'a été négligé et aucun potentiel n'a été laissé de côté. Le résultat : un injecteur incroyablement flexible capable de traiter toute la gamme des volailles, une solution qui permet à chaque producteur d'élargir facilement sa propre ligne de produits.

Hautes performances

Chaque composant de l'IMAX 600 / 900P a été optimisé pour la marinade (injection) de la volaille. La plaque de dévêtissage produit dynamique dispose de deux positions : un réglage supérieur pour la volaille entière et un réglage inférieur pour les morceaux de volaille. La plage inférieure dispose à son tour de quatre niveaux de 13 mm chacun pour un réglage précis. Un nouveau concept axé sur la recherche assure une circulation de saumure uniforme vers toutes les aiguilles, avec une pression constante à l'extrémité de l'aiguille et un taux d'injection constant.

Un design hygiénique bien pensé

À l'instar des autres injecteurs IMAX, les injecteurs pour volailles sont fabriqués en acier inoxydable, LE matériau de choix en matière de sécurité alimentaire. Les conduites de saumure (tubes) situées à l'extérieur du support de la machine sont facilement accessibles et peuvent être rapidement démontées pour le nettoyage et l'inspection. En plus d'un nettoyage facile, cette caractéristique contribue à garantir votre niveau d'hygiène et réduit considérablement le risque de contamination croisée de vos produits. Le retrait facile des aiguilles est un autre élément important pour la sécurité alimentaire. Les injecteurs pour volailles IMAX ont été conçus de manière à ce que toutes les aiguilles puissent être retirées en moins de 5 minutes.



Commande

Le contrôle des recettes offre des programmes pour différents produits afin de garantir une performance et une consistance optimales du produit.



Guidage de la saumure

Le design hygiénique et bien pensé du registre d'aiguilles assure une circulation de saumure uniforme jusqu'à l'orifice de sortie de chaque aiguille.



Plaque de racleur réglable

- Cinq positions pour une flexibilité maximale. Réglage supérieur pour la volaille entière, réglage inférieur pour les morceaux tels que les ailes, la poitrine, les cuisses et les filets
- Adaptation du réglage supérieur et inférieur en 30 minutes environ
- Le réglage inférieur offre quatre positions de changement rapide pour des performances optimales

Technologie IMAX

Fonctions système en option

Les injecteurs pour volailles IMAX proposent en option plusieurs fonctions développées grâce à nos décennies d'expérience. Il s'agit par exemple de l'identification mécanique et électronique des produits, des mesures de conductance (surveillance de la qualité de la saumure), de la régulation du niveau de saumure, des chariots de nettoyage et des contre-rails pour volailles.

Alimentation

L'IMAX 600/900 P est livré en série avec une courroie FM traditionnelle, qui peut être alimentée manuellement ou par une courroie de transport.

Filtre

Une qualité de saumure continue et constante évite l'obstruction des aiguilles et l'augmentation de la pression de la pompe. Le système standard dispose de quatre niveaux de filtration et peut être adapté de manière optimale aux exigences individuelles. Les filtres rotatifs, de circulation, d'aspiration et en ligne avec différentes configurations garantissent un résultat de filtration optimal. Les différents éléments filtrants sont clairement disposés, facilement accessibles pour l'utilisateur et faciles à nettoyer.



Outil de retrait des aiguilles

Un élément important de la sécurité alimentaire : l'IMAX 600/900 P est conçu pour un nettoyage facile des aiguilles, qui peuvent être retirées en moins de 5 minutes.



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@jbtc.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@ibtc.com

Europe

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



We're with you, right down the line.™