POLSKI

SCHRÖDER

IMAX 600/900 P

Iniektory do drobiu

INIEKCJA

jbtc.com

Uniwersalne i wytrzymałe do wielu produktów drobiowych

IMAX 600P

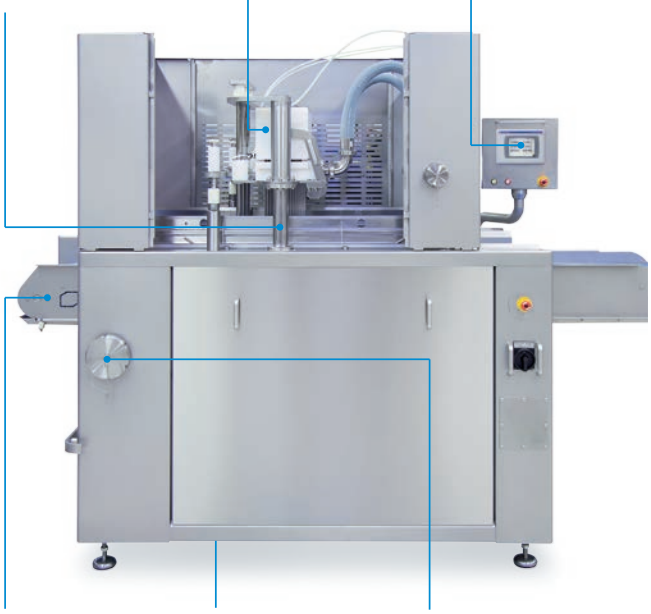
Iniektory do drobiu IMAX 600/900P

IMAX 600/900P to zaawansowany iniektor stosowany w branży, zaprojektowany specjalnie do nastrzykiwania drobiu. Charakteryzuje się wyjątkowo dużą wszechstronnością i oferuje wszystkie funkcje konieczne do marynowania drobiu, od produktów bez kości do tych zawierających kości, w częściach lub w całości – iniektory do drobiu IMAX spełnią wszystkie wymagania.

REGULOWANA PŁYTA ZGARNIACZ
Pięć ustawień dla maksymalnej elastyczności: wysoka pozycja dla drobiu w całości; niska dla elementów i kawałków drobiu.

BLOK PERFOROWANY
Pneumatyczne cofanie każdej igły, ustawianie stałego ciśnienia.

DOTYKOWY PANEL STEROWANIA
Intuicyjne sterowanie dzięki ergonomicznemu układowi.



ZAŁADUNEK
Taśma FM w standardzie.

POMPA
Zmienna prędkość dla optymalnej kontroli ciśnienia. Kompletne opróżnianie w najniższym punkcie.

FILTR (BEZ RYS.)
Bez zatkanych igieł i spadków ciśnienia dzięki czterostopniowemu filtrowi. Zapewnia wyższą wydajność i równomierne produkty.

DANE TECHNICZNE – IMAX 600P	
SZEROKOŚĆ WARSTWY	620 mm
KONFIGURACJA IGIEŁ	Głowica iniekcyjna z 343 lub 540 igłami, 2 mm, 2,5 mm lub 3 mm
PŁYTA ZGARNIAJĄCA	Pięć wstępnie ustawianych pozycji, regulowanych ręcznie
REGULACJA WYSOKOŚCI WEJŚCIA PRODUKTU	60 – 120 mm
POSUW – TAŚMA FM	45/90/180
PRĘDKOŚĆ	15 – 45 cykli/min
ZBIORNIK SOLANKI	FT200

DANE TECHNICZNE – IMAX 900P	
SZEROKOŚĆ WARSTWY	920mm
KONFIGURACJA IGIEŁ	Głowica iniekcyjna z 511 igłami, 2 mm, 2,5 mm lub 3 mm
PŁYTA ZGRANIAJĄCA	Pięć wstępnie ustawianych pozycji, regulowanych ręcznie
REGULACJA WYSOKOŚCI WEJŚCIA PRODUKTU	60 – 120 mm
POSUW – TAŚMA FM	45/90/180
PRĘDKOŚĆ	14 – 45 cykli/min
ZBIORNIK SOLANKI	FT200

Technologia IMAX

Nowy standard w marynowaniu drobiu.

Iniektor do drobiu IMAX 600P/900P został zaprojektowany dla wszystkich rodzajów drobiu i może być stosowany, począwszy od produktów z drobiu w całości przez elementy drobiowe aż po produkty bez kości, jak np. filety i nuggetsy. Jak wszystkie iniektory IMAX, także IMAX 600P oferuje niespotykany rozkład nastrzykiwania, konsystencję i niezawodność. A ponieważ 600/900P został zaprojektowany specjalnie do marynowania drobiu, zapewnia produkcję wyrobów o najwyższej jakości przy zwiększonej wydajności i w dużych ilościach produkcyjnych.

Duża wszechstronność.

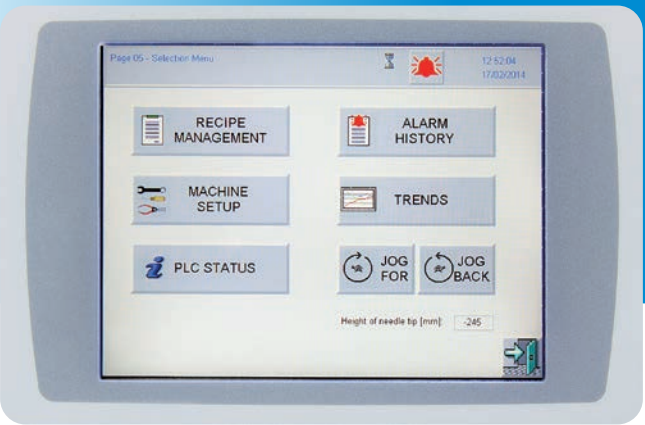
Projektując iniektor do drobiu IMAX, zajmowaliśmy się rozwiązaniami do marynowania drobiu dostępnymi na całym świecie. Połączyliśmy te informacje z obszernymi wynikami badań wiodących europejskich uniwersytetów specjalizujących się w stosowanej technice płynów. Nie zignorowaliśmy żadnego szczegółu, wykorzystaliśmy pełny potencjał. Rezultatem jest wysoko elastyczny iniektor, który może przetworzyć pełną paletę produktów z drobiu – rozwiązanie, które każdemu producentowi oferuje możliwość łatwego rozbudowania własnej linii produkcyjnej.

Wysoka wydajność.

Każdy komponent IMAX 600/900P został zoptymalizowany dla procesu marynowania (nastrzykiwania) drobiu. Dynamiczna płyta zbierająca dysponuje dwoma pozycjami – ustawieniem wysokim do drobiu w całości i ustawieniem niskim do elementów drobiu. Dodatkowo obszar niski oferuje cztery poziomy co 13 mm dla dokładnej regulacji. Nowa koncepcja ukierunkowana na badania zapewnia równomierny przepływ solanki do wszystkich igieł, ze stałym ciśnieniem na końcu igły i ze stałą wstrzykiwaną ilością.

Nadrzędność higienicznego designu.

Tak jak wszystkie iniektory IMAX, także iniektory do drobiu są wykonane ze stali szlachetnej, preferowanej przy konieczności zapewnienia bezpieczeństwa żywności. Przewody solanki (rury) leżące poza stojakiem maszyny są łatwo dostępne i mogą zostać szybko zdemontowane do czyszczenia i inspekcji. To umożliwia łatwe czyszczenie, przyczynia się do zapewnienia odpowiedniego poziomu higieny i znacznie obniża ryzyko krzyżowego zanieczyszczenia produktów. Możliwość łatwego usunięcia igieł to kolejny ważny element służący zapewnieniu bezpieczeństwa żywności. Iniektory do drobiu IMAX zostały zaprojektowane w sposób umożliwiający wyjęcie wszystkich igieł w mniej niż 5 minut.



Sterowanie
Zarządzanie recepturami oferuje programy dla różnych produktów, co gwarantuje optymalną wydajność i konsystencję produktu

Prowadzenie solanki
Nadrzędny i higieniczny design bloku perforowanego zapewnia równomierny przepływ aż po otwór wylotowy każdej igły

Regulowana płyta zgarniacz
- Pięć pozycji dla maksymalnej elastyczności. Pozycja wysoka do całego drobiu, pozycja niska do elementów drobiu, jak np. skrzydła, piersi, udka i filety
- Przezbrojenie z wysokiej i niskiej pozycji w ok. 30 minut
- Pozycja niska oferuje cztery szybkozmienne pozycje dla optymalnej wydajności

Technologia IMAX

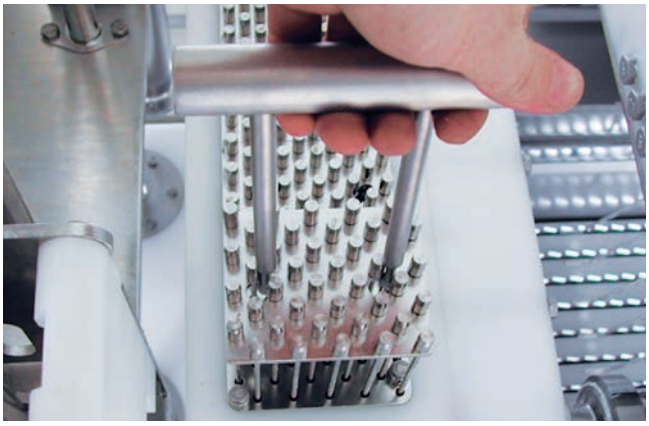
Funkcje opcjonalne

Iniektory do drobiu IMAX oferują różne opcjonalne funkcje, które zostały opracowane na podstawie dziesięcioletniego doświadczenia. M.in. są to mechaniczna i elektroniczna identyfikacja produktu, pomiary zdolności przewodzenia (nadzór jakości solanki), regulacja poziomu solanki, wózek czyszczący i szyny prowadzące do drobiu.

Załadunek

DIMAX 600/900 P jest standardowo dostarczany z tradycyjną taśmą FM, którą można załadować ręcznie lub przy użyciu przenośnika taśmowego.

Opcjonalnie: Załadunek przenośnikiem w kształcie litery Z i/lub stołem wibracyjnym, aby zagwarantować równomierny i ciągły załadunek produktu.



Narzędzie do wyjmowania igieł
Ważny element bezpieczeństwa żywności – IMAX 600/900 P został zaprojektowany z możliwością łatwego czyszczenia igieł, można je wyjąć w mniej niż 5 minut.

Filtracja

Utrzymywana ciągle i na stałym poziomie jakość solanki zapobiega zatykaniu igieł i wzrostowi ciśnienia w pompie. Standardowy system dysponuje czterema poziomami filtracji i opcjonalnie może zostać dostosowany do wymogów indywidualnych. Filtry rotacyjny, cyrkulacyjny, ssący i liniowy o różnej konfiguracji gwarantują optymalny rezultat filtracji. Poszczególne elementy filtra są przejrzyście uszeregowane, łatwo dostępne dla użytkownika i proste w czyszczeniu.

LB 300 – basen solankowy
z dwoma filtrami ssącymi, dwoma filtrami separującymi i filtrem obrotowym

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@jbtc.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.™

schroeder-maschinen.de | jbtc.com

©2022 JBT. Subject to change without notice. 12•22