



# SCHRÖDER IMAX ECOLINE



Der Injektor für den Allround-Einsatz

# Vielseitig und robust für ein breites Einsatzgebiet



IMAX 420<sup>ECO</sup> mit Lakebecken FT 130

## IMAX ECOLINE 350<sup>ECO</sup> und 420<sup>ECO</sup>

Die ECOLINE-Serie bietet große Schröder-Qualität zum günstigen Einstiegspreis und geringen Betriebskosten in der Basisausstattung. Die Allrounder sind für den Einsatz bei einem vielfältigem Produktsortiment geeignet. Ihr bewährtes und robustes Antriebskonzept und das durchdachte Hygienesdesign lassen sofort den typischen Schröder-Injektor erkennen. Wählbar mit zwei Registervarianten (Nadelanzahl und -dichte), immer ausgestattet mit Abfederungsblock für knochenhaltige Produkte, optional auch mit zusätzlichem Steakerkopf. Das variable Filterkonzept lässt sich an alle Lakebedingungen flexibel anpassen.

Mit seinen Leistungsklassen bis 3t und 4t Frischfleisch pro Stunde\* findet sich für die Herstellung von Schwein-, Rind-, Geflügel- und Fischprodukten immer die optimale Maschinengröße.

\*Ermittelt bei einer Belegung von ca. 40 kg/m<sup>2</sup>



Standard Touchpanel zur Steuerung der Grundfunktionen, inklusiv Transport- und Spülfunktion

### STEUERUNG/TOUCHPANEL

zentrales Bedienelement zur Steuerung von Druck, Geschwindigkeit und Injektionsart.

**Optional:** Touchpanel mit Benutzer- und Rezepturverwaltung erhältlich.

### LAKESCHLÄUCHE

Lakeführende Teile außerhalb der Maschine, besonders hygienische Verarbeitung der Schläuche durch Verpressen.

### LAKEBECKEN FT 130

(OPTION) mit Ansaug- und Drehfilter. Standardmäßig mit dreistufiger Filterung: Filterplatten mit 1 mm / 2 mm plus Filternetz und Ansaugfilter.

### PUMPE

Leistungsstarke 3 kW Pumpe mit vollständiger Restlakeentleerung, Trennung vom Lakebecken ohne Werkzeug möglich.



Hühnerschenkel oder -filet

Schweinerücken

# IMAX ECOLINE Technologie

## INJEKTIONS- UND STEAKERKOPF MIT ABFEDERUNGSBLOCK

für 1- und 2-Wege-Injektion von 10% bis über 90%. Verschiedene Nadelkonfigurationen ermöglichen immer ein optimales Stichbild.

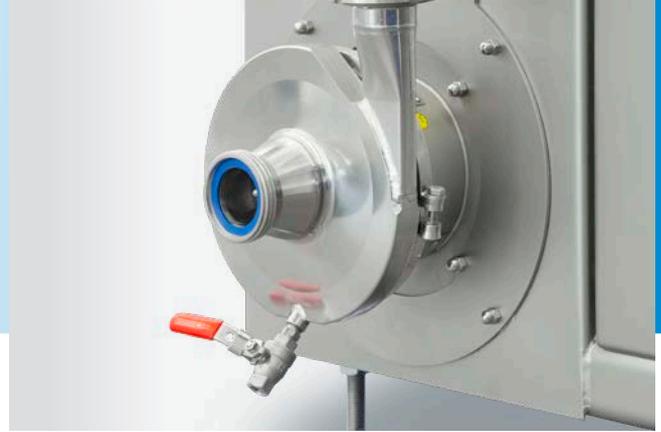
## ABSTREIFER-POSITION

mit mehrstufiger Einstellung für die individuelle Anpassung an die unterschiedlichen Produkthöhen.



## ANTRIEB

Robuster Getriebemotor und mechanische Synchronisierung von Rechenvorzug und Injektionskopf.



Pumpe mit Restlakeentleerung



Injektions- und Steakerkopf (rechts) mit Abfederung, Injektionsnadeln mit 2 mm, 3 mm oder 4 mm Durchmesser, Steakermesser mit geschliffener Spitze (4 mm Durchmesser)

## HYGIENE-DESIGN

Gute Zugänglichkeit aller Teile für eine einfache Reinigung und Inspektion. Außenliegende Lakeführung und schnelle Reinigung des Registers, da dies durch Lösen von lediglich zwei Schrauben geöffnet werden kann.



Rindfleisch

Produkte mit Knochen

Lachsfilet

# Lakebecken FT 130

Optional erhältlich ist das Lakebecken FT 130. Es stellt den IMAX ECOLINE-Injektoren bis zu 130l Lake zur Verfügung. Über einen außenschabenden Drehfilter werden grobe Partikel effektiv ausgefiltert. Die Lakeansaugung erfolgt durch den stationären Ansaugfilter, welcher durch das patentierte Schnellverschlussystem schnell zu Reinigungszwecken entnommen werden kann. Einen hohen Nutzgrad der Lake gewährleistet das Becken durch geringste Restmengen von weniger als zehn Litern.

Für eine schnelle und effektive Reinigung sorgt die Reinigungsposition – für alle Teile des Lakebeckens ist ein Platz zum Aufhängen vorgesehen.



Optionales Lakebecken FT 130



Basisausführung IMAX 420<sup>ECO</sup>

TECHNISCHE DATEN	IMAX 350 <sup>ECO</sup>	IMAX 420 <sup>ECO</sup>
AUFLAGEBREITE	350 mm	420 mm
INJEKTIONSFLÄCHE PRO STUNDE	bis max. 75 m <sup>2</sup> (60 mm Vorzug)	105 m <sup>2</sup>
KAPAZITÄT (BEI 40 KG/M <sup>2</sup> )	3.000 kg	4.200 kg
TAKTE PRO MINUTE	15 – 60	15 – 60
VORSCHUB	20 / 40 oder 60 mm (60 mm nur mit 66 Nadeln möglich)	35 / 70
MAXIMALE PRODUKTHÖHE	165 mm	210 mm
NADELANZAHL	50 / 66 / 102	100 / 141
STEAKER (OPTIONAL)	26 Quattro-Nadeln	141 Einzelmesser
DRUCKBEREICH	0,5 – 4,5 bar	0,5 – 4,5 bar
MASCHINENLÄNGE	ca. 1850 mm	ca. 2160 mm
MASCHINENBREITE	ca. 950 mm	ca. 1250 mm / 2190 mm mit FT 130
MASCHINENHÖHE	ca. 2030 mm	ca. 2090 mm
BESCHICKUNGSHÖHE	ca. 1100 mm	ca. 1200 mm
ELEKTRISCHER ANSCHLUSS	3 Ph/PE; 400/440 V; 50/60 Hz od. 3 Ph/PE; 220 V; 50/60 Hz	3 Ph/PE; 400/440 V; 50/60 Hz od. 3 Ph/PE; 220 V; 50/60 Hz

## 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)