



SCHRÖDER IMAX ECOLINE



La inyectora para todo tipo de usos

Versátiles y robustas para cualquier tipo de aplicaciones



IMAX 420^{ECO} con un tanque de salmuera FT 130

IMAX ECOLINE 350^{ECO} y 420^{ECO}

La serie ECOLine ofrece una calidad de inyección excelente a un precio muy asequible y con un bajo coste operativo. Las inyectoras de esta serie son ideales para trabajar en empresas donde se elaboran una amplia gama de productos diferentes. La eficiencia, robustez y diseño higiénico describen perfectamente el concepto de una inyectora Schröder. De manera opcional se pueden seleccionar dos tipos de cabezales dependiendo del número y densidad de agujas. Los cabezales estarán siempre equipados con un bloque de retracción que le permitirá inyectar productos con hueso. Otra opción es la posibilidad de disponer de un segundo cabezal tenderizador. El concepto de "filtro variable" permite a las inyectoras adaptarse de manera flexible a cualquier tipo de salmuera.

Según el modelo y tamaño de la inyectora nos permite trabajar de la manera más óptima con carne de cerdo, carne de res, aves de corral o productos de la pesca, pudiendo llegar a tener una capacidad de inyección de 3 t a 4 t de carne fresca por hora*.

*Calculando aprox. 40 kg de carne/m².



Panel táctil que controla todas las funciones básicas, incluyendo el tipo de transporte y función de limpieza

PANEL TÁCTIL DE CONTROL

Permite controlar el funcionamiento de la máquina. Controla la presión, velocidad y modo de inyección (1 ó 2 caminos). **Opcional:** Panel táctil con gestión de usuarios y recetas.

TUBERÍAS PARA LA SALMUERA

Las tuberías por donde circula la salmuera están siempre en el exterior la inyectora. Construidas en acero inoxidable y con un diseño higiénico.

SISTEMAS FILTRACIÓN EN EL FT 130 (OPCIONAL) filtro de succión y filtro rotatorio. Estándar: dos platos de filtrado de 1 mm y 2 mm de diámetro y una bolsa adicional.

BOMBA

Con una potencia de 3 kW, permite un vaciado completo de salmuera y se separa muy fácilmente del chásis.



Pollo

Lomo de cerdo

IMAX ECOLINE Technologie

CABEZAL DE INYECCIÓN Y TENDERIZACIÓN CON BLOQUE DE RETRACCIÓN

Permite inyectar con 1 o 2 caminos con rangos de inyección de un 10% a un 90%. Las diferentes configuraciones de las agujas permiten obtener siempre el patrón de inyección más óptimo.

POSICIÓN DEL PISADOR

Ajustable a múltiples niveles según la altura del producto a inyectar.



MOTOR

Motor de engranajes, robusto y sincronizado mecánicamente con el rastrillo transportador y el cabezal de inyección.



Permite un vaciado completo de salmuera y se separa del chasis muy fácilmente



Cabezal de inyección (Izquierda) y Cabezal Tenderizador (derecha) ambos con bloque de retracción. Las agujas de inyección pueden ser de 2 mm, 3 mm o 4 mm de diámetro. Las cuchillas tenderizadoras tienen 4 mm de diámetro

DISEÑO HIGIENICO

Su diseño permite una buena accesibilidad a todas las piezas y componentes de la máquina facilitando su limpieza e inspección. El interior del cabezal se puede limpiar de manera rápida y eficaz únicamente aflojando dos tornillos.



Ternera

Productos con hueso

Filetes de salmón

Tanque de salmuera FT 130

El FT 130 puede suministrar hasta 130 litros de salmuera filtrada a las inyectoras de la serie IMAX ECOLINE. Dispone de un filtro rotatorio con un raspado externo que garantiza una filtración efectiva de la salmuera de retorno. La eliminación de las partículas presentes en filtro es posible sin interrumpir la producción. La salmuera filtrada se devuelve a la inyectora a través del filtro de succión. El diseño del depósito asegura un alto grado de utilización de la salmuera con una cantidad de salmuera residual de menos de diez litros. La limpieza puede ser rápida y eficaz, ya que el desmontaje de las piezas puede hacerse sin herramientas.



Opcional:
Tanque de salmuera FT 130



Versión básica
IMAX 420^{ECO}

DATOS TÉCNICOS	IMAX 350 ^{ECO}	IMAX 420 ^{ECO}
ANCHO DE ALIMENTACIÓN	350 mm	420 mm
SUPERFICIE DE INYECCIÓN POR HORA	hasta máx. 75m ² (60mm de avance)	105 m ²
CAPACIDAD (A 40KG/M ²)	3.000 kg	4.200 kg
CICLOS POR MINUTO	15 – 60	15 – 60
DISTANCIA POR ABANCE	20 / 40 o 60 mm (60 mm sólo es posible con 66 agujas)	35/70
MÁXIMA ALTURA DEL PRODUCTO	165 mm	210 mm
NÚMERO DE AGUJAS	50 / 66 / 102 (con bloque de retracción)	100 / 141 (con bloque de retracción)
TENDERIZADOR (OPCIONAL)	26 cuchillas (opcional con bloque de retracción)	141 cuchillas (opcional con bloque de retracción)
RANGO DE PRESIÓN	0,5 – 4,5 bar	0,5 – 4,5 bar
LONGITUD DE LA MÁQUINA	1980mm (sin FT130) / 2.165mm (con FT130)	2330mm (sin FT130) / 2.520mm (con FT130)
ANCHO DE LA MÁQUINA	1500mm (sin FT130) / 2.272mm (con FT130)	1590mm (sin FT130) / 2.360mm (con FT130)
ALTURA DE LA MÁQUINA	2050mm	2090 mm
ALTURA DE ALIMENTACIÓN	1115mm	1185mm
CONEXIÓN ELÉCTRICA	3 Ph/PE; 400/440 V; 50/60 Hz, 3 Ph/PE; 220 V; 50/60 Hz	3 Ph/PE; 400/440 V; 50/60 Hz, 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 | jbt.com