



SCHRÖDER IMAX ECOLINE



L'injecteur pour un usage polyvalent

Polyvalent et robuste pour une large gamme d'applications

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



IMAX 420^{ECO} avec bassin de saumure FT 130

La série ECOLINE propose l'excellente qualité Schröder pour un prix d'entrée de gamme et des coûts de fonctionnement réduits avec l'équipement de base. Ces systèmes polyvalents sont adaptés à un fonctionnement avec une gamme variée de produits. Leur concept d'entraînement éprouvé et robuste, de même que le design hygiénique bien pensé permettent tout de suite de reconnaître un injecteur Schröder. Ils sont disponibles en deux versions de registre (nombre et densité d'aiguilles), toujours équipés de blocs d'amortissement pour les produits osseux, et en option d'une tête d'attendrissage supplémentaire. Le concept de filtration variable est adaptable à toutes les conditions de saumure.

Avec des classes de performance jusqu'à 3 t et 4 t de viande fraîche par heure*, il est toujours possible de trouver la taille de machine optimale pour la fabrication des produits de porc, de bœuf, de volaille et de poisson.

*Avec un remplissage d'env. 40 kg/m²



Écran tactile standard pour la commande des fonctions de base, y compris les fonctions transport et nettoyage

COMMANDE / ÉCRAN TACTILE

Élément central pour la commande de la pression, de la vitesse et du type d'injection.

En option : écran tactile avec gestion des utilisateurs et des recettes.

TUYAUX DE SAUMURE

Pièces d'acheminement hors de la machine, fabrication particulièrement hygiénique des tuyaux par pressage.

CUVE DE SAUMURE FT 130

(OPTION) avec filtre rotatif et d'aspiration. Filtration standard à trois niveaux : plaques filtres de 1 mm / 2 mm plus toile de filtration et filtre d'aspiration

POMPE

Pompe puissante 3 kW avec vidange complète de restes de saumure, découplage du bassin de saumure possible sans outil.



Cuisse ou filet de poulet



Longe de porc

Technologie IMAX ECOLINE

TÊTE INJECTION ET ATTENDRISSAGE AVEC BLOC D'AMORTISSEMENT

pour injection 1 ou 2 voies de 10 % à 90 %. Les différentes configurations d'aiguilles permettent d'obtenir un schéma d'injection toujours optimal.

POSITION DE RACLAGE

à réglage variable pour une adaptation individuelle aux différents produits.



Pompe avec vidange des restes de saumure



Tête injection et attendrissage (à droite) avec amortissement, aiguilles d'injection (2 mm, 3 mm ou 4 mm de diamètre), couteaux attendrisseurs à pointe aiguisée (4 mm de diamètre)

ENTRAÎNEMENT

Moteur robuste et synchronisation mécanique de la grille d'avance et de la tête d'injection.

DESIGN HYGIËNIQUE

Accès aisé à toutes les pièces pour un nettoyage et une inspection faciles. Alimentation externe en saumure et nettoyage rapide du registre, dans la mesure où il suffit de dévisser deux vis pour l'ouvrir.



Bœuf

Produits avec os

Filet de saumon

Bassin de saumure FT 130

Le bassin de saumure FT 130 est disponible en option. Il met jusqu'à 130 l de saumure à disposition des injecteurs IMAX ECOLINE. Un filtre rotatif externe permet de filtrer efficacement les particules grossières. L'aspiration de saumure est réalisée par le filtre d'aspiration fixe, qui peut être retiré rapidement pour le nettoyage grâce au système breveté de fermeture rapide. Avec des restes de moins de dix litres, le bassin garantit un degré d'utilisation élevée de la saumure.

La position de nettoyage permet un nettoyage rapide et efficace – un emplacement est prévu pour suspendre toutes les pièces du bassin à saumure.



Version de base
IMAX 420^{ECO}

Bassin à saumure
en option FT 130

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES	IMAX 350 ^{ECO}	IMAX 420 ^{ECO}
LARGEUR D'APPUI	350 mm	420 mm
SURFACE D'INJECTION PAR HEURE	jusqu'à 75 m ² max. (60 mm d'avance)	105 m ²
CAPACITÉ (AVEC 40 KG/M ²)	3 000 kg	4 200 kg
CADENCE PAR MINUTE	15-60	15-60
AVANCE	20 / 40 mm ou 60 mm (60 mm uniquement possible avec 66 aiguilles)	35 / 70 mm
HAUTEUR MAXIMALE PRODUIT	165	210 mm
NOMBRE D'AIGUILLES	50 / 66 / 102	100 / 141
ATTENDRISEUR (EN OPTION)	26 aiguilles Quattro	141 couteaux individuels
PLAGE DE PRESSION	0,5-4,5 bar	0,5-4,5 bar
LONGUEUR DE LA MACHINE	env. 1 850 mm	env. 2 160 mm
LARGEUR DE LA MACHINE	env. 950 mm	env. 1 250 mm / 2 190 mm avec FT 130
HAUTEUR DE LA MACHINE	env. 2 030 mm	env. 2 090 mm
HAUTEUR DE CHARGEMENT	env. 1 100 mm	env. 1 200 mm
RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE	3 Ph / PE ; 400 / 440 V ; 50 / 60 Hz ou 3 Ph / PE ; 220 V ; 50 / 60 Hz	3 Ph / PE ; 400 / 440 V ; 50 / 60 Hz ou 3 Ph / PE ; 220 V ; 50 / 60 Hz

JBT PROTEIN PROCESSING

SECONDARY

BRINE PREPARATION | HOMOGENIZATION | INJECTION
INJECTION & RETURN MILLING | MACERATION | MASSAGING | TENDERIZATION
TVI MEAT SLICING | X-RAY TECHNOLOGY | AUTOMATED TRAY LOADING

FURTHER

WEIGHING | PORTIONING/TRIMMING | 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