



SCHRÖDER IMAX ECOline



Uniwersalny iniektor

Uniwersalny i wytrzymały do szerokiego za- kresu zastosowań



IMAX 420^{ECO} ze zbiornikiem solanki FT 130

IMAX ECOline 350^{ECO} i 420^{ECO}

Seria ECOline w ofercie z wyposażeniem podstawowym to wysoka jakość typowa dla firmy Schröder w korzystnej cenie początkowej i z niskimi kosztami eksploatacyjnymi. Produkty uniwersalne są przeznaczone do zastosowania przy różnorodnym asortymencie produktów. Ich sprawdzona i wytrzymała koncepcja napędu i przemyślany higieniczny design są cechami charakterystycznymi typowego iniektora Schröder. Do wyboru z dwoma wariantami bloku (liczba i zagęszczenie igieł), zawsze wyposażony w blok sprężynujący do produktów zawierających kości, opcjonalnie także z dodatkową głowicą skruszającą. Zmienna koncepcja filtra pozwala na elastyczne dopasowanie do wszystkich właściwości solanki.

Dzięki klasom wydajności do 3 t i 4 t świeżego mięsa na godzinę* zawsze możliwy jest dobór optymalnego rozmiaru maszyny do produkcji wyrobów z wieprzowiny, wołowiny, drobiu i ryb.

*Ustalono przy obłożeniu ok. 40 kg/m²



Standardowy dotykowy panel sterowania podstawowymi funkcjami, w tym funkcjami transportu i płukania

STEROWNIK / PANEL DOTYKOWY

Centralny element obsługowy do sterowania ciśnieniem, prędkością i rodzajem nastrzykiwania.

Opcjonalnie: Panel dotykowy dostępny z zarządzaniem użytkownikami i recepturami.

PRZEWODY SOLANKI

Części przewodzące solankę poza maszyną, wyjątkowo higieniczna obróbka przewodów przez sprasowanie.

ZBIORNIK SOLANKI FT 130

(OPCJONALNIE) z filtrem ssącym i obrotowym. Standardowo z trzystopniową filtracją: Płyty filtracyjne o średnicy 1 mm / 2 mm oraz siatka filtracyjna i filtr ssący.

POMPA

Wydajna pompa o mocy 3 kW z funkcją całkowitego usuwania pozostałej solanki, odłączenie od zbiornika solanki możliwe bez narzędzi.



Udko lub filet kurczaka

Schab wieprzowy

Technologia IMAX ECOLine

GŁOWICA INIEKCYJNA I SKRUSZAJĄCA Z BLOKIEM SPRĘŻYNUJĄCYM

Do iniekcji 1- lub 2-drożnej od 10% do 90%. Różne konfiguracje igieł umożliwiają zawsze optymalny schemat nakłuć.

POZYCJA ZGARNIAJĄCA

Z wielostopniową regulacją dla indywidualnego dopasowania do różnych wysokości produktu.



Pompa z funkcją usuwania resztek solanki



Głowica iniekcyjna i skruszająca (po prawej stronie) ze sprężynowaniem, igłami iniekcyjnymi o średnicy 2 mm, 3 mm lub 4 mm, nóż skruszający ze szlifowaną końcówką (średnica 4 mm)

NAPĘD

Wytrzymały silnik przekładniowy i mechaniczna synchronizacja posuwu palców i głowicy iniekcyjnej.

HIGIENICZNY DESIGN

Dobra dostępność wszystkich części dla łatwego czyszczenia i inspekcji. Zewnętrzne przewody solanki i szybkie czyszczenie bloku perforowanego, ponieważ można go otworzyć już po wykręceniu dwóch śrub.



Mięso wołowe

Produkty z kośćmi

Filet z łososia

Zbiornik solanki FT 130

Opcjonalnie dostępny jest zbiornik solanki FT 130. Dzięki niemu możliwe jest uzyskanie iniektora IMAX ECOLine ze 130 l solanki. Skrobiący na zewnątrz filtr obrotowy efektywnie filtruje duże cząsteczki. Solanka jest zasysana przez stacjonarny filtr ssący, który można szybko wyjąć do czyszczenia, korzystając z opatentowanego systemu szybkołącznego. Wysoki stopień wykorzystania solanki gwarantuje zbiornik do magazynowania najmniejszych ilości resztek, mniej niż dziesięć litrów.

Szybkie i efektywne czyszczenie zapewnia pozycja czyszczenia – w przypadku wszystkich części zbiornika solanki przewidziane jest miejsce do zawieszenia.



Opcjonalny zbiornik solanki FT 130



Wersja podstawowa IMAX 420^{ECO}

DANE TECHNICZNE	IMAX 350 ^{ECO}	IMAX 420 ^{ECO}
SZEROKOŚĆ WARSTWY	350 mm	420 mm
POWIERZCHNIA NASTRYKIWIANIA NA GODZINĘ	do maks. 75 m ² (posuw 60 mm)	105 m ²
WYDAJNOŚĆ (PRZY 40 KG/M ²)	3000 kg	4200 kg
CYKLE NA MINUTĘ	15–60	15–60
POSUW	20/40 mm lub 60 mm (60 mm możliwe tylko z 66 igłami)	35/70 mm
MAKSYMALNA WYSOKOŚĆ PRODUKTU	165 mm	185 mm
LICZBA IGIEŁ	50 / 66 / 102	100 / 141
SKRUSZARKA (OPCJONALNIE)	26 poczwórnych igieł	141 pojedynczych noży
ZAKRES CIŚNIENIA	0,5–4,5 bar	0,5–4,5 bar
DŁUGOŚĆ MASZYNY	ok. 1850 mm	ok. 2160 mm
SZEROKOŚĆ MASZYNY	ok. 950 mm	ok. 1250 mm / 2190 mm z FT 130
WYSOKOŚĆ MASZYNY	ok. 2030 mm	ok. 2090 mm
WYSOKOŚĆ ZAŁADUNKU	ok. 1100 mm	ok. 1200 mm
PRZYŁĄCZE ELEKTRYCZNE	3 fazy / PE; 400/440 V; 50/60 Hz lub 3 fazy / PE; 220 V; 50/60 Hz	3 fazy / PE; 400/440 V; 50/60 Hz lub 3 fazy / 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
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