



SCHRÖDER IMAX ECOLINE



Injector pentru utilizare universală

Versatil și robust pentru o gamă largă de aplicații



IMAX ECOLINE 350^{ECO} și 420^{ECO}

IMAX 420^{ECO} cu bazin de sare FT 130

Seria ECOLINE oferă calitate Schröder deosebită la un preț de lansare avantajos și costuri de exploatare reduse pentru echipamentul de bază. Echipamentele universale sunt potrivite pentru utilizare cu o gamă largă de produse. Conceptul de acționare consacrat în practică și robust, precum și designul foarte bine conceput în materie de igienă dezvoltă imediat injectorul tipic Schröder. Disponibil opțional în două variante de registre (număr și densitate de ace), echipat întotdeauna cu un bloc de amortizare elastică pentru produsele care conțin oase, opțional și cu un cap suplimentar de frăgezitor. Conceptul de filtrare variabilă poate fi adaptat în mod flexibil la toate condițiile saramurii.

Cu clasele sale de performanță de până la 3t și 4t de carne proaspătă pe oră*, se poate alege întotdeauna dimensiunea optimă a mașinii pentru fabricarea produselor din carne de porc, vită, pasăre și pește.

*Determinat cu o încărcătură de aproximativ 40 kg/m²



Panou tactil standard pentru controlul funcțiilor de bază, inclusiv funcția de transport și spălare

SISTEM DE COMANDĂ/PANOU TACTIL

Element central de operare pentru controlul presiunii, vitezei și tipului de injectare.

Opțional: Panou tactil disponibil cu opțiuni de administrare a utilizatorilor și a rețetelor.

FURTUNURI DE SARAMURĂ

Piese de ghidare a saramurii în afara mașinii, prelucrare deosebit de igienică a furtunurilor prin sertizare.

BAZIN DE SARAMURĂ FT 130

(OPȚIUNE) cu filtru de aspirare și rotativ. În varianta standard cu filtrare în trei trepte: Plăci de filtrare cu plasă de filtrare de 1mm/2mm plus și filtru de aspirare.

POMPĂ

Pompă puternică de 3 kW cu golire completă a saramurii reziduale, separarea din rezervorul de sare este posibilă fără unelte.



Pulpă sau file de pui



Carne de porc

Tehnologie IMAX ECOLINE

CAP DE INJECTARE ȘI FRĂGEZIRE CU BLOC DE AMORTIZARE ELASTICĂ

pentru injectare pe 1 și 2 căi de la 10% până la peste 90%. Diferitele configurații ale acelor permit întotdeauna un tipar optim al împingerii.

POZIȚIE RĂZUITOR

cu reglare în mai multe trepte, pentru adaptare individuală la diferitele înălțimi ale produsului.



Pompă cu golire a saramurii reziduale



Cap de injectare și de frăgezire (dreapta) cu amortizare elastică, ace de injectare cu diametrul de 2 mm, 3 mm sau 4 mm, cuțit de frăgezire cu vârf șlefuit (diametru de 4 mm)

SISTEM DE ACȚIONARE

Motor cu transmisie robust și sincronizare mecanică a avansului grilei și a capului de injectare.

DESIGN PENTRU IGIENĂ

Accesibilitate bună la toate piesele pentru o curățare și inspecție ușoară. Ghidajul extern al saramurii și curățarea rapidă a registrului, deoarece acesta poate fi deschis prin slăbirea a doar două șuruburi.



Carne de vită

Produse cu oase

File de somon

Bazin saramură FT 130

Rezervorul de saramură FT 130 este disponibil opțional. Acesta furnizează injectoarele IMAX ECOLINE până la 130 litri de saramură. Particulele grosiere sunt filtrate în mod eficient prin intermediul unui filtru rotativ de răzuire externă. Saramura este aspirată prin filtrul de aspirare staționar, care poate fi îndepărtat rapid pentru curățare datorită sistemului brevetat de închidere rapidă. Bazinul asigură un grad ridicat de utilizare a saramurii datorită unor cantități reziduale minime, mai mici de zece litri.

Poziția de curățare asigură o curățare rapidă și eficientă – este prevăzut un loc de agățat pentru toate piesele bazinului de saramură.



Bazin de saramură opțional FT 130



Varianta de bază IMAX 420^{ECO}

DATE TEHNICE	IMAX 350 ^{ECO}	IMAX 420 ^{ECO}
LĂȚIME DE AȘEZARE	350mm	420 mm
SUPRAFAȚĂ DE INJECTARE PE ORĂ	Până la max. 75m ² (avans 60 mm)	105 m ²
CAPACITATE (LA 40KG/M ²)	3.000 kg	4.200 kg
CICLURI PE MINUT	15 – 60	15 – 60
AVANS	20 / 40 mm sau 60 mm (60 mm posibil numai cu 66 de ace)	35 / 70 mm
ÎNĂLȚIME MAXIMĂ A PRODUSULUI	165 mm	210 mm
NUMĂR DE ACE	50 / 66 / 102	100 / 141
FRĂGEZITOR (OPȚIONAL)	26 ace Quattro	141 cuțițe individuale
DOMENIU DE PRESIUNI	0,5 – 4,5 bari	0,5 – 4,5 bari
LUNGIMEA MAȘINII	aprox. 1850 mm	aprox. 2160 mm
LĂȚIMEA MAȘINII	aprox. 950 mm	aprox. 1250 mm/2190 mm cu FT 130
ÎNĂLȚIMEA MAȘINII	aprox. 2030 mm	aprox. 2090 mm
ÎNĂLȚIME DE ÎNCĂRCARE	aprox. 1100 mm	aprox. 1200 mm
BRANȘAMENT ELECTRIC	3f/PE; 400/440V; 50/60Hz	3f/PE; 400/440V; 50/60Hz

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