

JBT® SCHRÖDER
IMAX HIGHLINE



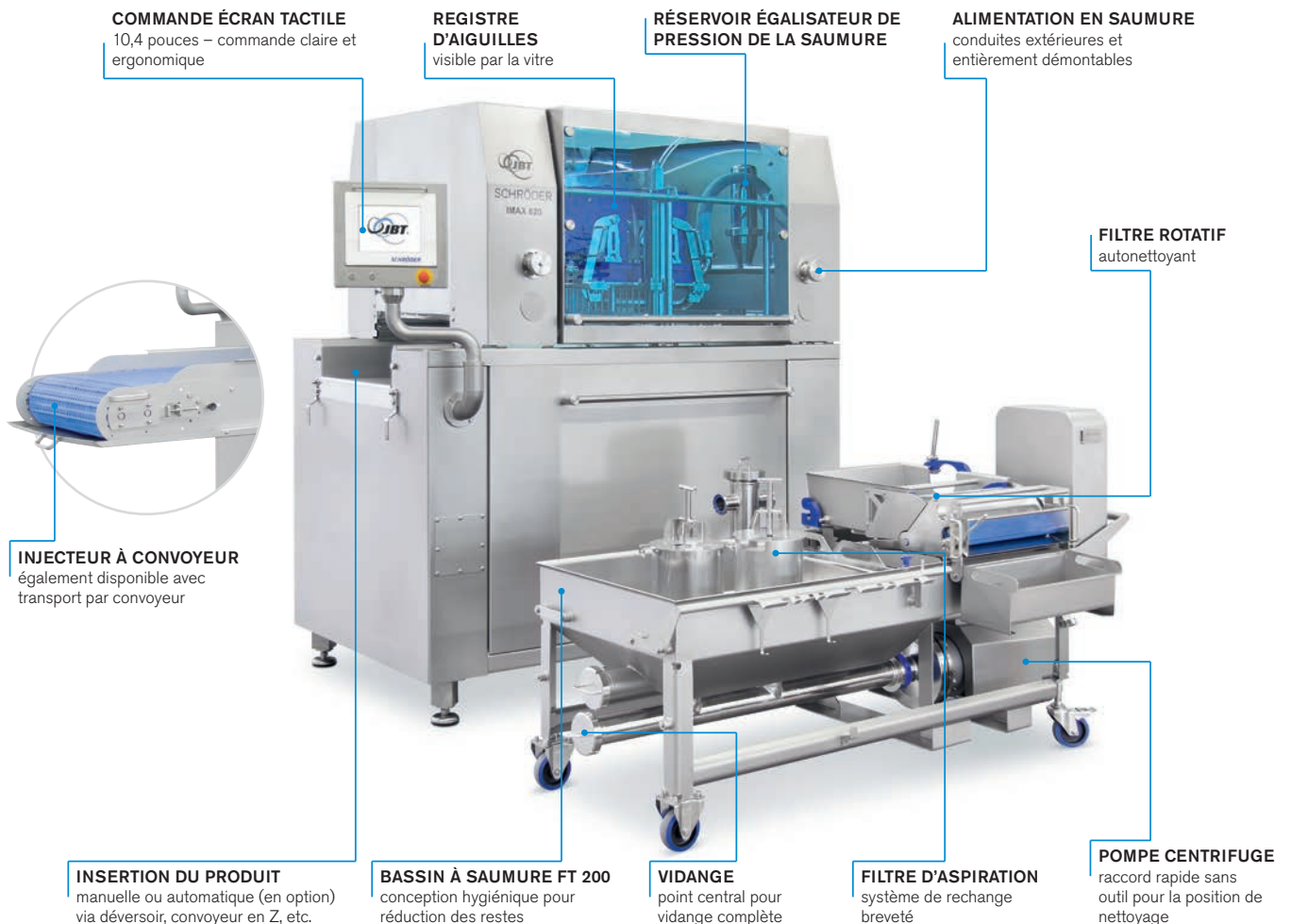
Technologie d'injection IMAX pour les
exigences les plus élevées

Technologie d'injection IMAX pour les exigences les plus élevées

Injecteurs IMAX à convoyeur et grille

Le principe de la technologie IMAX repose sur le salage classique par injection grâce à des aiguilles creuses. Le savoir-faire concernant le type d'aiguille, les orifices d'entrée et de sortie, ainsi que le schéma d'injection jouent ici un rôle

déterminant. La saumure ou l'émulsion à injecter est acheminée directement dans le produit grâce à un système de pompes et de tuyaux. La viande, la volaille et le poisson sans os, mais aussi avec os, peuvent être soumis à l'injection.



Injecteur à grille IMAX 420 / 520 / 620

Dans les injecteurs à grille IMAX, la viande est acheminée dans la machine via une grille de transport. Celle-ci suit une courbe elliptique plate. Alors que les aiguilles se trouvent hors du produit, la grille se soulève de la voie de transport tout en avançant. Cette avance du produit est réglable dans la commande sur une distance de 50 mm à 100 mm. Avec la plus grande avance, la capacité de transport de l'injecteur est la plus grande pour un schéma d'injection large. L'avance plus réduite (50 mm) divise la capacité par deux, mais permet de réaliser un schéma d'injection deux fois plus dense, ce qui peut avoir des avantages technologiques pour l'injection. L'avance réduite est ainsi souvent utilisée pour injecter des produits à une hauteur élevée ou encore pour parvenir à une répartition parfaite de la saumure à une pression très réduite.

La grille de transport est entièrement fabriquée en acier, et par conséquent très robuste et hygiénique.

Les injecteurs IMAX à grille sont disponibles en trois tailles de 420 mm à 620 mm de largeur de cuve.



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES – IMAX 420 / 520 / 620, INJECTEURS À GRILLE

LARGEUR D'APPUI	420 / 520 / 620 mm
SURFACE D'INJECTION MAX. PAR HEURE	151 / 187 / 223 m²
CADENCE PAR MINUTE	15 à 60
AVANCE	50 / 100 mm
NOMBRES D'AIGUILLES	en fonction de l'application
PLAGE DE PRESSION	0,5-4,5 bar
LONGUEUR DE LA MACHINE	env. 2 160 mm
LARGEUR DE LA MACHINE	env. 2 770 / 2 870 / 2 970 mm, avec bassin à saumure
HAUTEUR DE LA MACHINE	env. 2 240 mm
HAUTEUR DE CHARGEMENT	env. 1 200 mm AIR COMPRIMÉ
AIR COMPRIMÉ	min. 6 bar
RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE	3 Ph/PE ; 400 / 440 V ; 50 / 60 Hz ou 3 Ph/PE ; 220 V ; 50/60 Hz

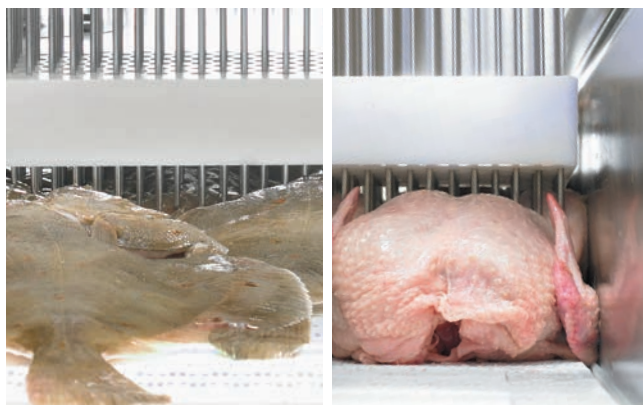
Injecteur à convoyeur IMAX 430 / 630 / 930

Le domaine d'application classique des injecteurs à convoyeur IMAX sont les produits morcelés, ou encore les industries pour lesquelles le transport des produits s'effectue souvent sur convoyeurs. Ces injecteurs sont donc communément utilisés dans l'industrie du poisson et de la volaille.

Une haute densité d'aiguilles (jusqu'à 900 aiguilles) et une pression d'injection réduite des injecteurs à convoyeur IMAX garantissent une injection uniforme et en douceur des produits sensibles, tels que la volaille et le poisson.

Grâce au nombre élevé d'aiguilles, il est possible, en plus du réglage à 50 mm et 100 mm, de régler l'avance du produit jusqu'à 200 mm. Ceci permet de garantir un rendement horaire élevé même pour des produits de très petite taille et très légers.

Les injecteurs IMAX à convoyeur sont disponibles en trois tailles de 420 mm à 920 mm de largeur de cuve.



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES – IMAX 430 / 630 / 930, INJECTEURS À CONVOYEUR

LARGEUR D'APPUI	420 / 620 / 920 mm
MAX. SURFACE D'INJECTION MAX. PAR HEURE	227 / 335 / 497 m²
CADENCE PAR MINUTE	15 à 45
AVANCE	50 / 100 / 200 mm
NOMBRES D'AIGUILLES	en fonction de l'application
PLAGE DE PRESSION	0,5-4,5 bar
LONGUEUR DE LA MACHINE	env. 3 340 / 3 340 / 3 580 mm
LARGEUR DE LA MACHINE	env. 2 770 / 2 970 / 3 450 mm, avec bassin à saumure
HAUTEUR DE LA MACHINE	env. 2 240 mm
HAUTEUR DE CHARGEMENT	env. 1 200 / 1 200 / 1 270 mm
AIR COMPRIMÉ	6 bar min.
RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE	3 Ph/PE ; 400 / 440 V ; 50 / 60 Hz ou 3 Ph/PE ; 220 V ; 50 / 60 Hz

IMAX

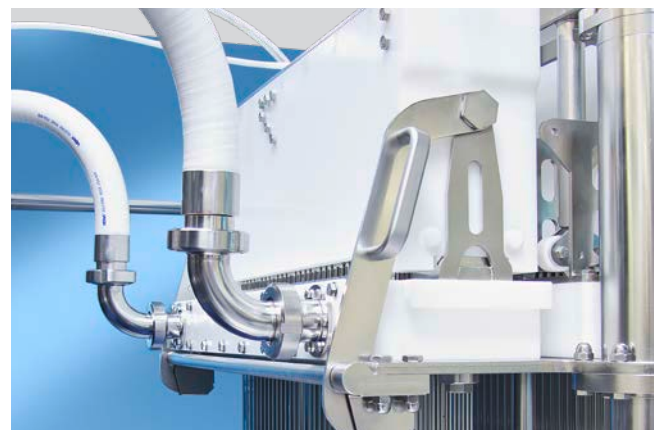
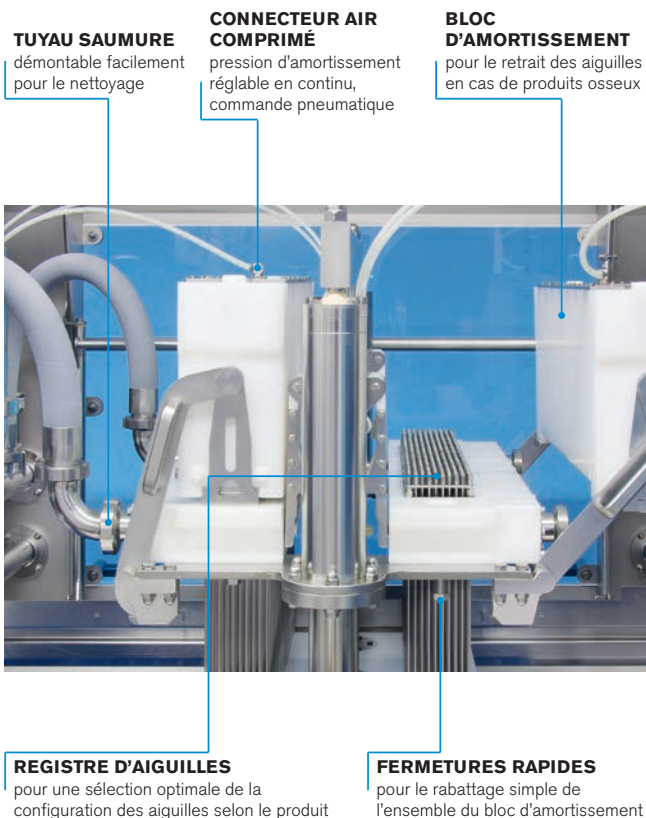
Vue d'ensemble



Guidage de la saumure et registres

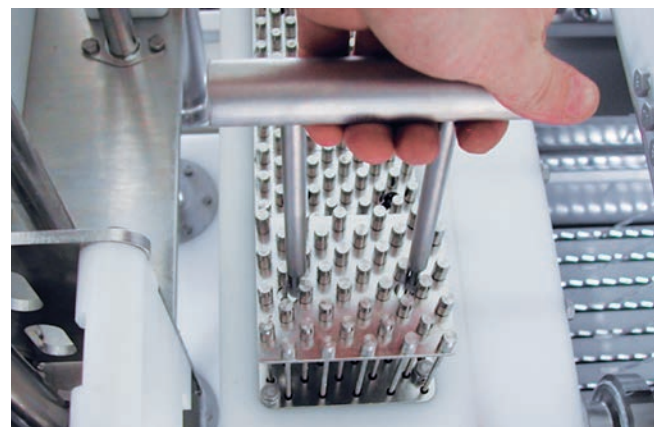
Grâce à la commande intuitive Touch Panel, il est possible de saisir tous les paramètres de processus influençant le produit et de les mémoriser dans des recettes d'injection. De nombreux types d'injection différents sont disponibles : une ou deux voies pour injection forcée avec commande par serre-flanc, injection avec aiguilles de contact, zone d'injection définissable verticalement « BEC » (Brine Exit Control) ou pressions individuelles de saumure pour les différentes zones musculaires « ACI » (Area Controlled Injection) (brevet SCHRÖDER dans les deux cas). Qu'il s'agisse de registre simple ou double, les injecteurs SCHRÖDER peuvent être adaptés au produit, aux caractéristiques de la saumure et au taux d'injection, pour un meilleur résultat et un équipement optimal. La construction et le

dimensionnement du guidage de la saumure sur les injecteurs IMAX est le résultat d'un vaste travail de recherche en collaboration avec l'université. De la pompe au perçage des aiguilles en passant par les filtres, les rapports de pression, les flux volumiques et les aspects concernant l'hygiène ont été examinés et harmonisés afin d'obtenir un résultat optimal.



Alimentation en saumure

Conduite d'alimentation de grande qualité et simple à nettoyer



Outil de retrait des aiguilles

Retrait simple et rapide des aiguilles

Commande « Univers bleu »

- Commande via hotspot
- Interface intuitive avec représentation claire des informations
- Représentation compréhensible grâce à l'utilisation de symboles – points de menu comme Gestion de la recette, Commande des niveaux utilisateurs, Configuration de la machine ou Contrôle du chargement
- Demande de saumure automatique activable par BRIMAX
- Informations sur le niveau de saumure représentable dans BRIMAX, sur l'IMAX

Commande des niveaux utilisateurs

Avec les injecteurs IMAX, il est possible de créer différents profils d'utilisateurs dotés de droits définis pour l'utilisation de la machine. Chaque utilisateur doit alors s'inscrire avec un mot de passe propre et ne peut utiliser la machine que dans le cadre des droits qui lui sont accordés.

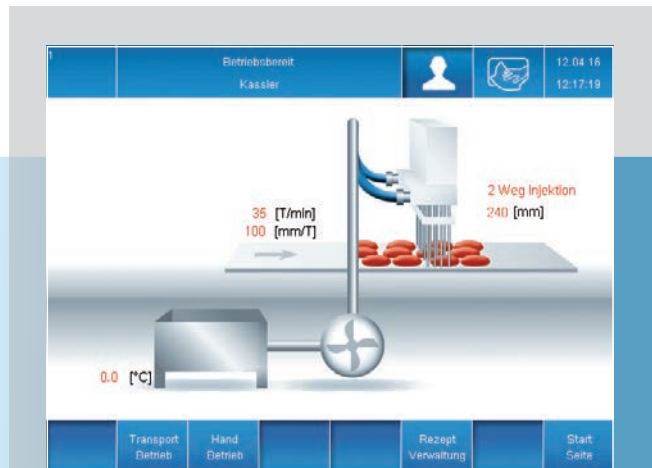
- Niveaux utilisateurs sécurisés par mot de passe (jusqu'à 15 utilisateurs différents), d'où un accès limité aux paramètres d'injection et de la machine
- Sécurité de processus la plus élevée possible permettant d'éviter les erreurs de commande
- Risque réduit de produits défectueux

ACI – Area Controlled Injection

Die von Schröder entwickelte und patentierte Funktion „ACI“ ermöglicht das freie Definieren von Lakemengen für bestimmte horizontale Muskelzonen (in Durchlaufrichtung). Ursprünglich entwickelt, wurde ACI für die Injektion von Schweinerücken, da die Aufnahme von Lake bei gleichem Pumpendruck im weichen Nackenstück deutlich höher ausfällt als im harten Schinkenstück. Mittels ACI können die Einspritzraten an härtere und weichere Teilbereiche des Schweinerückens angepasst werden, um eine gleichbleibendes Injektionsergebnis (Salzgehalt/Zusatzstoffgehalt) über den ganzen Muskel hinweg zu erreichen.

BEC – Brine Exit Control

La fonction « BEC » développée et brevetée par Schröder permet de définir des zones d'injection verticale, c'est-à-dire le contrôle du flux de saumure lors du mouvement ascendant et descendant de la tête d'injection. Sur les produits présentant de la graisse / couenne, il est ainsi possible d'éviter que se forment des poches de saumure entre la couche de graisse et la viande maigre. La surface conserve son aspect naturel.



Commande hotspot



Gestion des utilisateurs



ACI – Area Controlled Injection



BEC – Brine Exit Control

HVB et fonction Hybrid

HVB et fonction Hybrid HVB signifie : High Viscose Brine, soit l'injection de saumures hautement visqueuses ou encore hautement fonctionnelles. Schröder propose l'équipement approprié pour traiter tout type de saumure – saumures saturées d'additifs ou saumures hautement visqueuses enrichies en trimmings ou en additifs. Tous les injecteurs IMAX peuvent être configurés soit entièrement comme injecteur HVB seul, soit comme injecteur Hybrid pour plusieurs types de saumures, ce qui permet d'injecter sur une machine aussi bien de simples saumures claires que des saumures fonctionnelles et visqueuses.

Domaines d'application :

- injection de saumures grasses pour obtenir le marbrage des morceaux de bœuf – amélioration du goût, y compris pour toutes les autres viandes
- injection de saumures hautement saturées, comme dans le cas de l'injection pour les produits de bœuf jerky (plus de 50 % de matières sèches)
- injection viande dans viande – utilisation dans la saumure de trimmings comme protéines à base de viande pour réduire ou remplacer les phosphates et autres additifs, et pour augmenter le rendement, la saveur, la consistance et le goût
- nombreuses autres applications possibles



IMAX 620 Hybrid avec réservoir à saumure FT 200 et HVB 1000

Système ultraflexible configurable pour de nombreuses applications spéciales

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
Villawood 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