



SCHRÖDER

**MAX 3000 / 6000**



Massieranlagen

# Höchste Ausbeute und maximale Proteinaktivierung



## MAX Massiertechnologie

Das verfahrenstechnische Prinzip der MAX-Massiertechnologie beruht auf den Erkenntnissen aus der MYAC-Decompositionstheorie und wird realisiert durch die horizontale Lagerung einer drehenden Paddelwelle in einem feststehenden Behälter. Der Massiereffekt wird durch die spiralförmig angeordneten Paddel erzielt. Diese bewirken eine sehr effektive Bewegung der Fleischmasse und bringen die Massierenergie direkt an den Muskel (aufgrund der spezifischen Paddelstellung entsteht ein horizontaler und vertikaler Materialfluss im Behälter). Diese Paddeltechnologie, in Verbindung mit einem besonders hohen Befüllungsgrad der Anlage und aktiver Mantelkühlung, führt zu einer sehr effizienten und effektiven Eiweißaktivierung. Ihr Nutzen: nachweislich kürzer Prozesszeiten und bessere Ausbeuten.

### MAX Technologie bedeutet

- Intensive Eiweißaktivierung insbesondere im einzelnen Muskel
- Verbesserung des Intra- und Extramuskulären Scheibenzusammenhaltes
- Geringer Eiweißabrieb auf der Produktoberfläche (durch aktive Mantelkühlung)
- Erhöhte Wasserbindung, Zartheit und stabilere Struktur im Endprodukt
- Hocheffizient durch Befüllvolumen von bis zu 85%

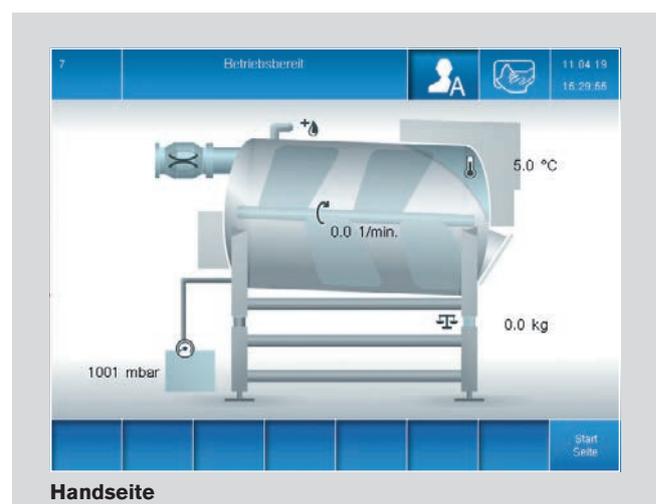
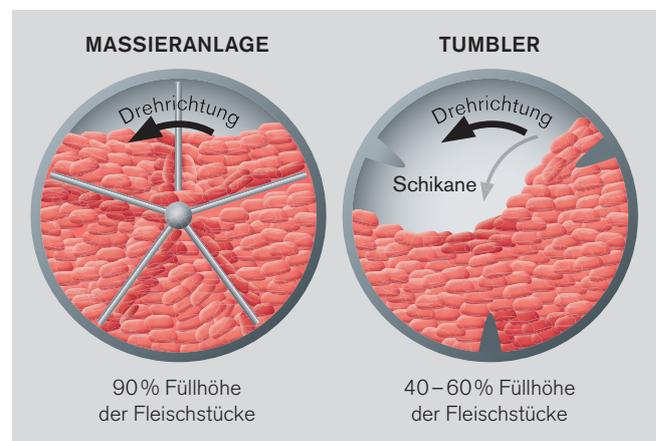
### Steuerung

Die intuitive Bedienoberfläche der Steuerung führt durch das Programm, garantiert eine sichere und praxisorientierte Bedienung und speichert alle auditrelevanten Daten.

- 100 frei wählbare Rezepturen für den Automatikbetrieb
- Alarm- und Eventhistorie im Ringspeicher mit 1000 Einträgen
- Erfassung und Sicherung der Temperatur für Produkt und Kühlsystem
- Erfassung und Speicherung der Prozessparameter (Drehzahl, Vakuum, Betriebsstunden)
- Erfassung und Sicherung der Gewichte bei Vorhandensein von Wiegezellen

### Beispiele für Massagezeiten

<b>HÄHNCHENINNENFILET</b>	10 – 15 min.
<b>HÄHNCHENBRUSTFILET</b>	45 – 90 min.
<b>SCHWEINESCHULTER</b>	120 – 180 min.
<b>SCHWEINEOBERSCHALE</b>	120 – 180 min.
<b>SCHWEINEUNTERSCHALE</b>	210 – 300 min.
<b>RINDERROLLE</b>	360 – 480 min.



# MAX 3000 / 6000

Die Oberliga der Massieranlagen für große Kapazitäten – hochproduktiv, leistungsstark und zuverlässig können Mengen bis zu 3000 kg bzw. 6000 kg verarbeitet werden.

Aufgebaut nach dem Inline-Prinzip: Produktionslinien mit mehreren Anlagen ermöglichen einen idealen Produktfluss ohne das Risiko von Kreuzungswegen oder der Kreuzkontamination.

Eine breite Palette von Optionen ermöglicht die Eingliederung in jeden industriellen Herstellungsprozess. Von der automatischen Beschickung durch Ansaugung, bis zur programmgesteuerten, intelligenten Schröder FLOWMAX Bandentleerung.

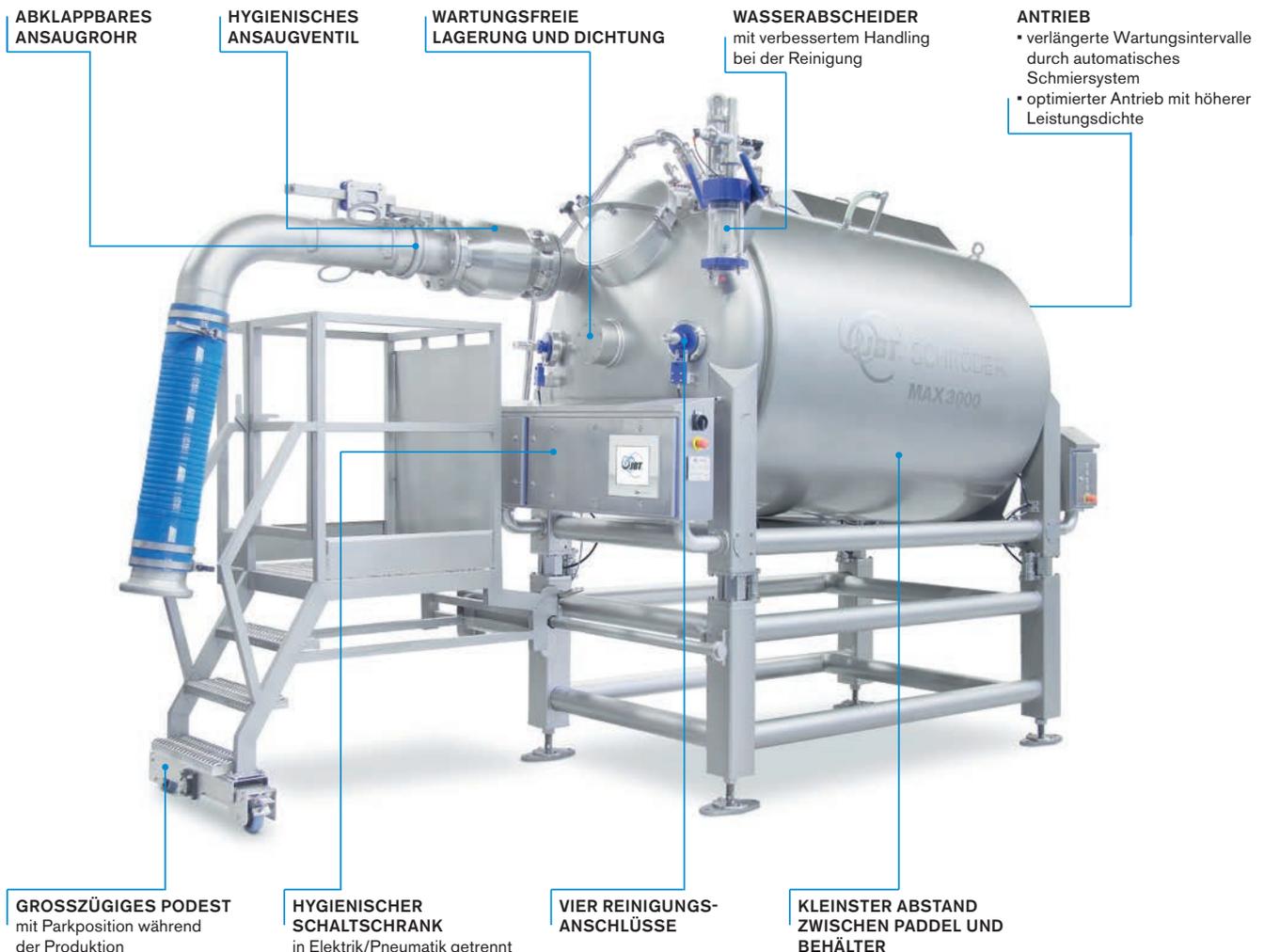
TECHNISCHE DATEN	MAX 3000	MAX 6000
NENNVOLUMEN	3600 Liter	7000 Liter
FÜLLGRAD	ca. 84 %	ca. 86 %
KAPAZITÄT	3000 kg	6000 kg
ZYLINDERAUSSENDURCHMESSER	ca. 1500 mm	ca. 2000 mm
LÄNGE MIT ANTRIEB (OHNE VAKUUMANSAUGPUMPE)	ca. 3300 mm	ca. 3375 mm
MASCHINENBREITE	ca. 1720 mm	ca. 2090 mm
MASCHINENHÖHE MIT FUSSGESTELL	ca. 2970 mm	ca. 3450 mm
ENTLEERUNGSHÖHE	ca. 960 mm	ca. 960 mm
DRUCKLUFT	min. 6 bar	min. 6 bar
ELEKTROANSCHLUSS	3Ph/PE; 400/440V; 50/60 Hz	3Ph/PE; 400/440V; 50/60 Hz

## Standardausführung

- Thermoplate und Außenisolierung
- SCHRÖDER 10,4" Touchpanel
- 100 / 160 m<sup>3</sup> / h Drehschieber-Vakuumpumpe
- Anschlussstutzen für Reinigungsdüsen
- Anschluss an kundenseitige Kühlung (Kälte Träger: Propylen-Glykolsole)
- Pneumatisches Beschickungsventil
- Großzügig dimensionierte Entleerungsklappe

## Optionen

- Paddel mit Wulst für sensible Produkte
- Wiegezellen
- Produktindividuelle Beschickung (Hebekipper, Band, Ansaugbehälter)
- Beschickungsbehälter mit Chargersoftware zur Fertigstellung einer Charge
- Automatisches Bandentleerungssystem FLOWMAX
- Dosier- und Sprüheinrichtung



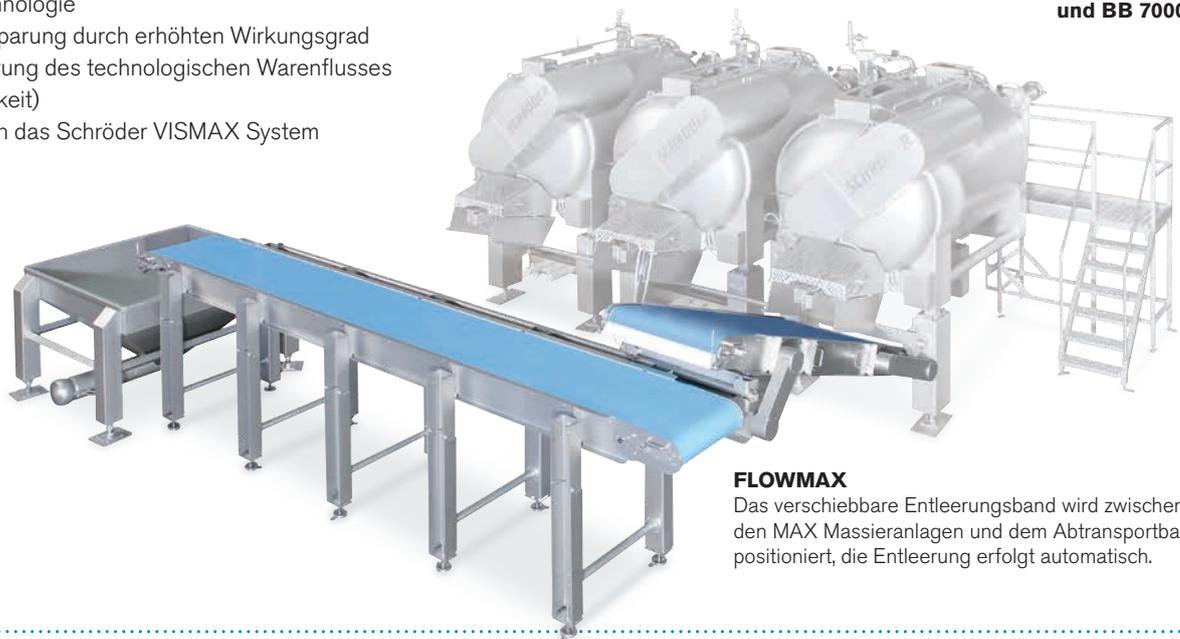
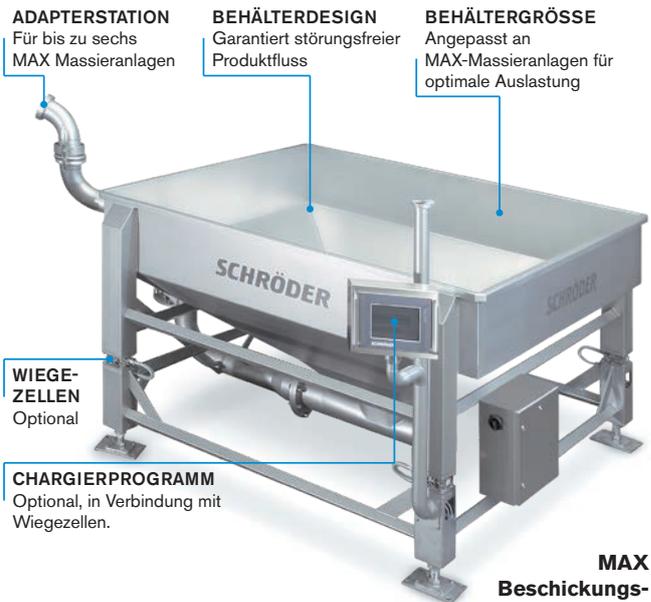
# MAX Ausstattungsmerkmale

Durch eine Vielzahl von Erweiterungen kann die MAX Massier-technologie optimal an den individuellen Herstellungsprozess angepasst werden. Durch programmgesteuertes Vorchargieren von Produkten mit Marinaden (Laken) und Zusatzstoffen wird der Prozessablauf mit dem MAX Beschickungsbehälter optimiert. Die Vakuumbeschickung ermöglicht eine hygienische Produktzufuhr. Die Entleerung kann manuell oder automatisch erfolgen.

Im Vergleich zur Tumlertechnologie benötigt man weniger Produktionsfläche und weniger Personal durch automatisierte Prozesse.

## MAX Technologie: Produktivitätssteigerung

- Bis zu 50% reduzierte Bearbeitungszeiten im Vergleich zum Tumbler
- Erhöhung der Produktausbeute
- Steigerung der Slicerausbeuten
- Deutlich höherer Befüllungsgrad gegenüber Tumlertechnologie
- Energieeinsparung durch erhöhten Wirkungsgrad
- Rationalisierung des technologischen Warenflusses (Linienfähigkeit)
- Integration in das Schröder VISMAX System



## 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](http://schroeder-maschinen.de) | [jbt.com](http://jbt.com)