



SCHRÖDER

**MAX 3000 / 6000**



Malaxeurs

# Rendement maximal et activation optimale des protéines



## Technologie de malaxage MAX

Le principe de la technologie MAX repose sur les connaissances de la théorie de la décomposition de MYAC. Il est mis en pratique via l'installation horizontale d'un arbre rotatif à palettes dans un récipient fixe. L'effet de malaxage est obtenu grâce aux palettes disposées en spirale. Celles-ci entraînent un mouvement très efficace de la masse de viande et conduisent l'énergie de malaxage directement au muscle (du fait de la position spécifique des palettes, un mouvement vertical et horizontal est produit dans le récipient). Cette technologie à palettes, combinée à un degré de remplissage particulièrement élevé de l'installation et un refroidissement actif de la paroi, entraîne une activation extrêmement efficace des protéines. Votre bénéfice : réduction avérée des temps de processus et meilleur rendement.

### La technologie MAX, c'est :

- Activation intense des protéines, en particulier dans les différents muscles
- Amélioration de la tenue intramusculaire et extramusculaire des tranches
- Réduction de la perte des protéines sur la surface du produit (grâce au refroidissement actif)
- Meilleure assimilation de l'eau, tendreté et structure plus stable du produit final
- Efficacité élevée grâce à des volumes de remplissage allant jusqu'à 85 %

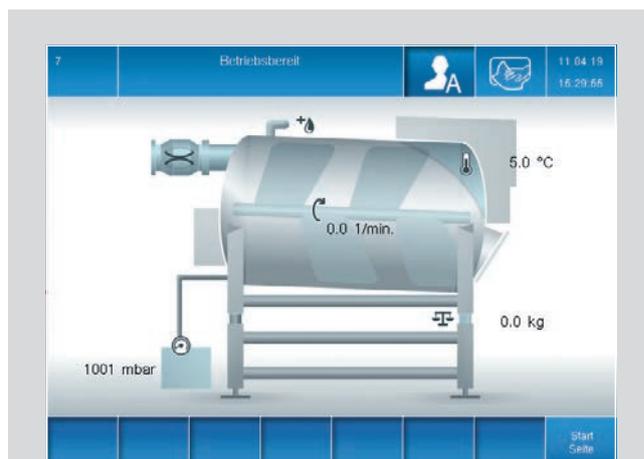
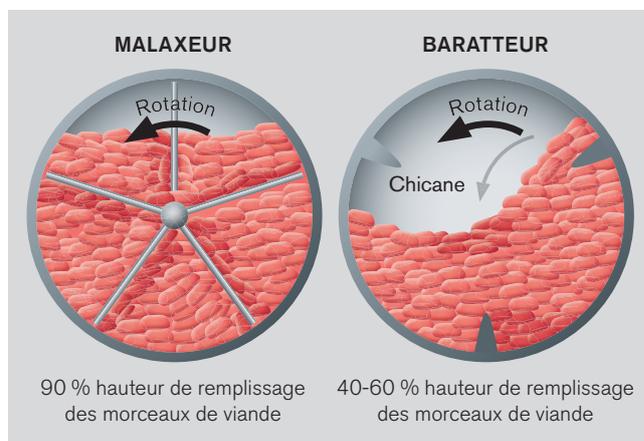
### Commande

L'interface utilisateur intuitive de la commande guide l'utilisateur dans le programme, garantit un fonctionnement sûr et pratique et enregistre toutes les données pertinentes pour les audits.

- 100 recettes en libre choix pour le fonctionnement automatique
- Historique des alarmes et des événements dans la mémoire en anneau avec 1 000 entrées
- Enregistrement et mémorisation de la température pour le produit et le système de refroidissement
- Enregistrement et mémorisation des paramètres du processus (régime, vide, heures de service)
- Enregistrement et mémorisation des poids si présence de cellules de pesée

## Exemples de temps de malaxage

<b>AIGUILLETES DE POULET</b>	10-15 min
<b>FILETS DE POULET</b>	45-90 min
<b>ÉPAULE DE PORC</b>	120-180 min
<b>JAMBON DE PORC</b>	120-180 min
<b>SOUS-NOIX DE JAMBON DE PORC</b>	210-300 min
<b>ROND DE GÎTE DE BŒUF</b>	360-480 min



Commande

# MAX 3000 / 6000

Le top des malaxeurs pour les grandes capacités – grâce à sa haute productivité, sa puissance et sa fiabilité, des quantités allant jusqu'à 3 000 kg ou 6 000 kg peuvent être traitées.

Conçu selon le principe en ligne : les lignes de production avec différentes installations permettent un flux de produits optimal, sans risque de croisements ou de contaminations croisées.

Une large gamme d'options permet l'intégration dans tout processus de fabrication industrielle – de l'alimentation automatique par aspiration au système intelligent Schröder FLOWMAX de vidange par bande à commande programmée.

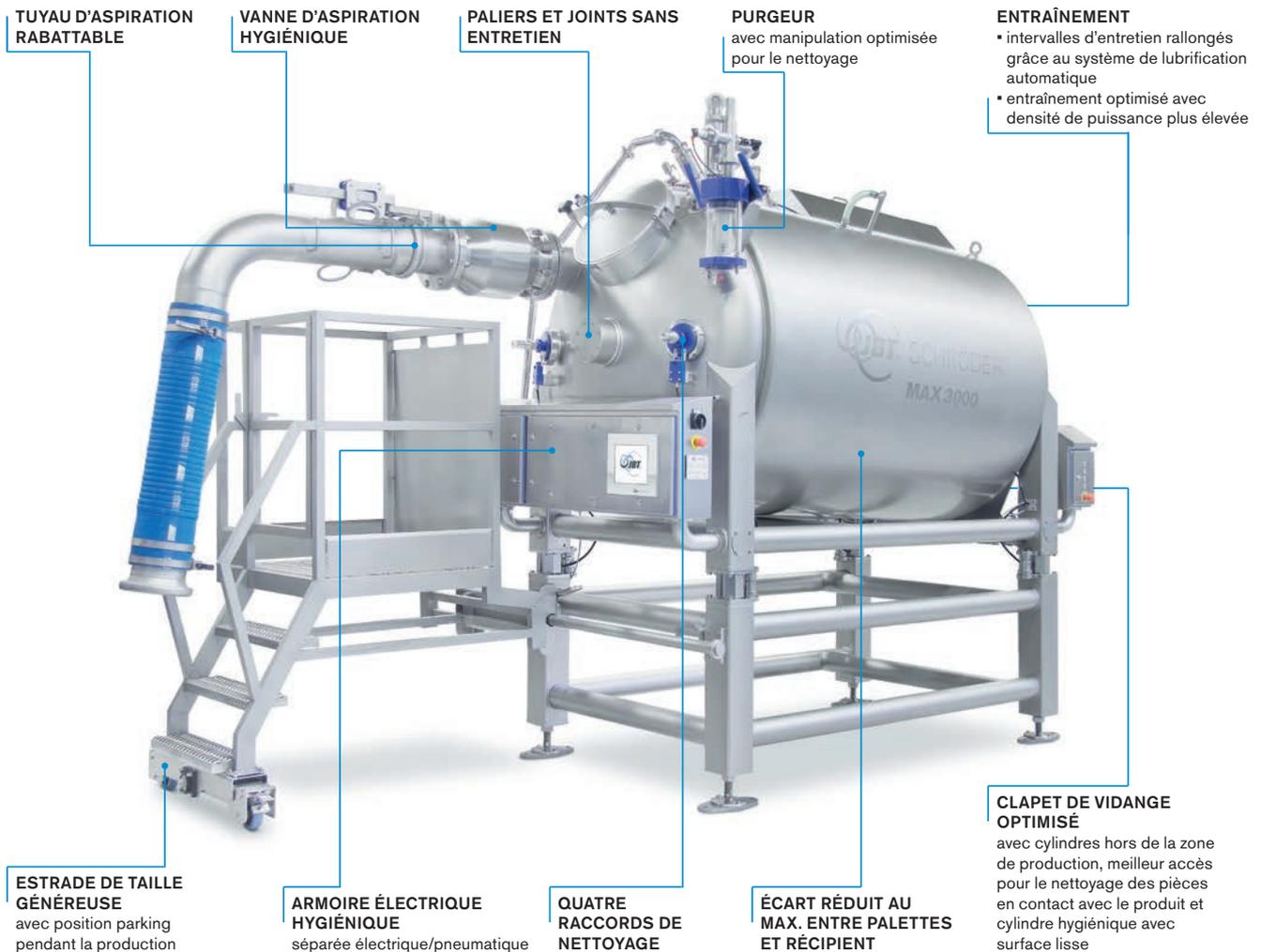
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES	MAX 3000	MAX 6000
VOLUME NOMINAL	3 600 litres	7 000 litres
DEGRÉ DE REMPLISSAGE	env. 84 %	env. 86 %
CAPACITÉ	3 000 kg	6 000 kg
DIAMÈTRE EXTÉRIEUR DU CYLINDRE	env. 1 500 mm	env. 2 000 mm
LONGUEUR AVEC ENTRAÎNEMENT (SANS POMPE D'ASPIRATION À VIDE)	env. 3 300 mm	env. 3 375 mm
LARGEUR DE LA MACHINE	env. 1 720 mm	env. 2 090 mm
HAUTEUR DE LA MACHINE AVEC SOCLE	env. 2 970 mm	env. 3 450 mm
HAUTEUR DE VIDANGE	env. 960 mm	env. 960 mm
AIR COMPRIMÉ	min. 6 bar	min. 6 bar
RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE	3 Ph/PE ; 400 / 440V ; 50 / 60 Hz	3 Ph/PE ; 400 / 440V ; 50 / 60 Hz

## Équipement standard

- Plaque thermique et isolation extérieure
- Écran tactile SCHRÖDER 10,4 pouces
- Pompe à vide à palettes 100 / 160 m³/h
- Tubulure de raccordement pour buses de raccordement
- Raccordement au système de refroidissement du client (fluide frigoporteur : propylène glycol)
- Vanne de chargement pneumatique
- Clapet de vidange de grande dimension

## Options

- Palettes à bourrelets pour les produits sensibles
- Cellules de pesée
- Alimentation spécifique au produit (basculeur, convoyeur, récipient d'aspiration)
- Conteneur d'alimentation avec logiciel de chargement pour préparation du lot
- Système de vidange par bande FLOWMAX
- Installation de dosage et d'aspersion



**TUYAU D'ASPIRATION RABBATABLE**

**VANNE D'ASPIRATION HYGIÉNIQUE**

**PALIER ET JOINTS SANS ENTRETIEN**

**PURGEUR**  
avec manipulation optimisée pour le nettoyage

**ENTRAÎNEMENT**

- intervalles d'entretien rallongés grâce au système de lubrification automatique
- entraînement optimisé avec densité de puissance plus élevée

**ESTRADE DE TAILLE GÉNÉREUSE**  
avec position parking pendant la production

**ARMOIRE ÉLECTRIQUE HYGIÉNIQUE**  
séparée électrique/pneumatique

**QUATRE RACCORDS DE NETTOYAGE**

**ÉCART RÉDUIT AU MAX. ENTRE PALETTES ET RÉCIPENT**

**CLAPET DE VIDANGE OPTIMISÉ**  
avec cylindres hors de la zone de production, meilleur accès pour le nettoyage des pièces en contact avec le produit et cylindre hygiénique avec surface lisse

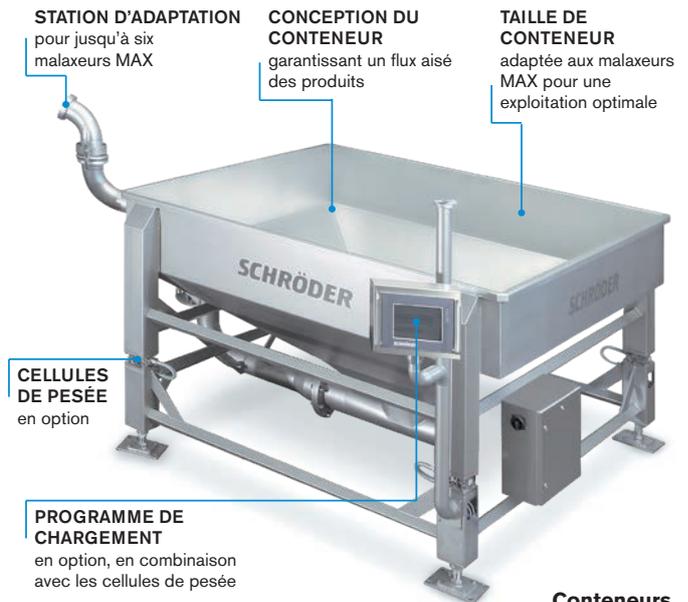
# Caractéristiques de l'équipement MAX

Un grand nombre d'extensions permet d'adapter de manière optimale la technologie de malaxage MAX aux processus de fabrication individuels. Grâce à un préchargement à commande programmée des produits avec marinades (saumure) et additifs, le déroulement des processus est optimisé par le conteneur d'alimentation MAX. L'alimentation par vide permet une alimentation hygiénique du produit. La vidange peut être manuelle ou automatique.

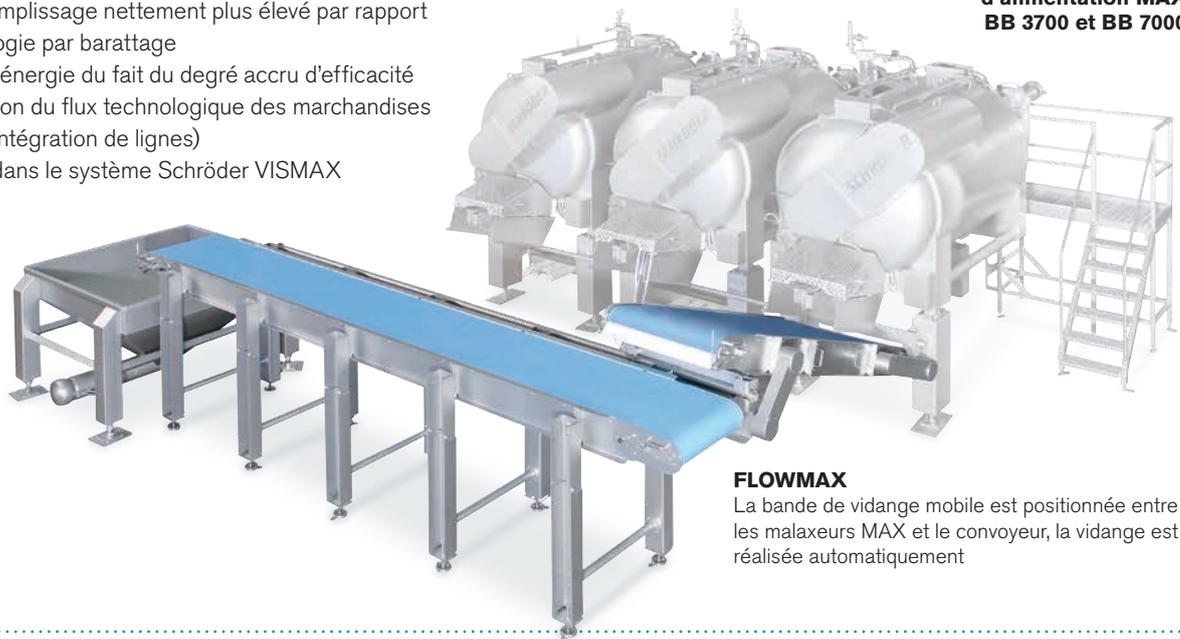
Par rapport à la technologie par barattage, la surface de production nécessaire est moins importante et les processus automatisés permettent d'avoir moins de personnel.

## Technologie MAX : augmentation de la productivité

- Temps de traitement réduits de jusqu'à 50 % par rapport au baratteur
- Augmentation du rendement du produit
- Augmentation du rendement du trancheur
- Degré de remplissage nettement plus élevé par rapport à la technologie par barattage
- Économie d'énergie du fait du degré accru d'efficacité
- Rationalisation du flux technologique des marchandises (capacité d'intégration de lignes)
- Intégration dans le système Schröder VISMAX



**Conteneurs d'alimentation MAX BB 3700 et BB 7000**



## 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)