POLSKI

SCHRÖDER

MAX 3000 / 6000

Systemy masarskie

TECHNOLOGIA MASARSKA

jbtc.com

Maksymalna wydajność i maksymalna aktywacja białka

Technologia masarska

Zasada działania technologii masarskiej MAX opiera się na założeniach teorii dekompozycji MYAC i jest realizowana poprzez poziome łożyskowanie obracającego się łopatkowego wału w nieruchomym zbiorniku. Efekt masarski jest uzyskiwany dzięki spiralnie ustawionym łopatkom. Te powodują bardzo wydajny ruch masy mięsnej i przenoszą energię masowania bezpośrednio na mięsień (dzięki specyficznemu ustawieniu łopatek materiał przepływa w pojemniku w płaszczyźnie poziomej i pionowej). Taka technologia wykorzystująca pracę łopatek w połączeniu z wyjątkowo wysokim stopniem napełnienia systemu i aktywnym chłodzeniem płaszczowym zapewnia bardzo wydajną i efektywną aktywację białka. Twoje korzyści: ewidentnie krótsze czasy procesowania i lepsza wydajność.

Technologia MAX to

- Intensywna aktywacja białka, w szczególności w pojedynczym mięśniu
- Polepszenie wewnątrz- i zewnątrzmięśniowej spójności plastrów
- Niższy ubytek białka na powierzchni produktu (dzięki aktywnemu chłodzeniu płaszczem)
- Większa zdolność zatrzymywania wody, delikatność i bardziej stabilna struktura produktu końcowego
- Wysoka wydajność dzięki objętości napełniania do nawet 85%

Sterowanie

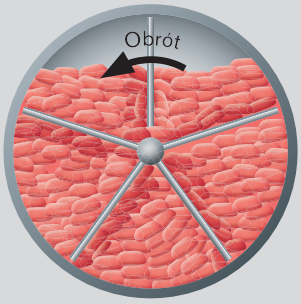
Intuicyjny interfejs użytkownika prowadzi przez program, gwarantuje bezpieczną i ukierunkowaną na praktykę obsługę oraz zapisuje wszystkie dane, które mają znaczenie dla nadzoru.

- 100 dowolnie wybieralnych receptur dla trybu automatycznego
- Historia alarmów i zdarzeń w pamięci w buforze cyklicznym z 1000 wpisów
- Pomiar i zapis temperatury dla produktu i układu chłodzenia
- Pomiar i zapis temperatury parametrów procesowych (prędkość obrotowa, podciśnienie, roboczogodziny)
- Pomiar i zabezpieczenie ciężarków przy obecności modułów wagowych

Przykładowe czasy masowania

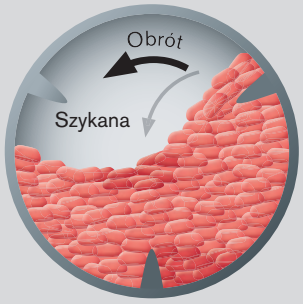
POLĘDWICZKA Z KURCZAKA	10–15 min
FILET Z PIERSI KURCZAKA	45–90 min
ŁOPATKA WIEPRZOWA	120–180 min
SZYNKA WIEPRZOWA ZRAZOWA GÓRNA	120–180 min
SZYNKA WIEPRZOWA ZRAZOWA DOLNA	210–300 min
POLĘDWICA WOŁOWA	360–480 min

SYSTEM MASARSKI

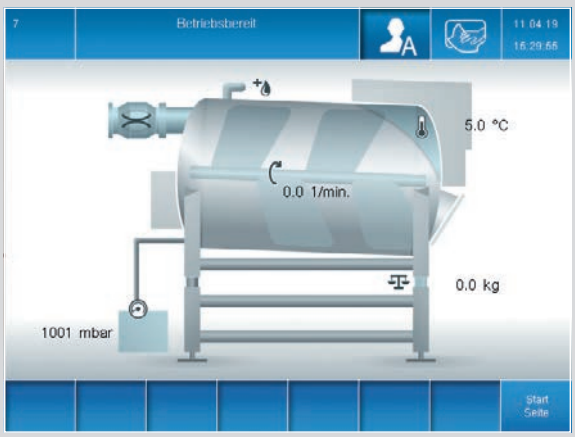


90% wysokości napełnienia kawałkami mięsa

BĘBEN



40–60% wysokości napełnienia kawałkami mięsa



Sterowanie

MAX 3000 / 6000

Mistrzowska liga systemów masarskich dla wysokiej wydajności – wysoce produktywna, sprawna i niezawodna obróbka ilości do 3000 kg / 6000 kg. Skonstruowana zgodnie z zasadą „inline": Linie produkcyjne z wieloma systemami umożliwiają idealny przepływ produktów bez ryzyka ich kolizji lub zanieczyszczenia na skutek kontaktu. Szeroka paleta opcji umożliwia włączenie w każdy przemysłowy proces produkcji. Od automatycznego doprowadzenia poprzez zasysanie, po sterowany programem, inteligentny opróżniacz taśmowy Schröder FLOWMAX.

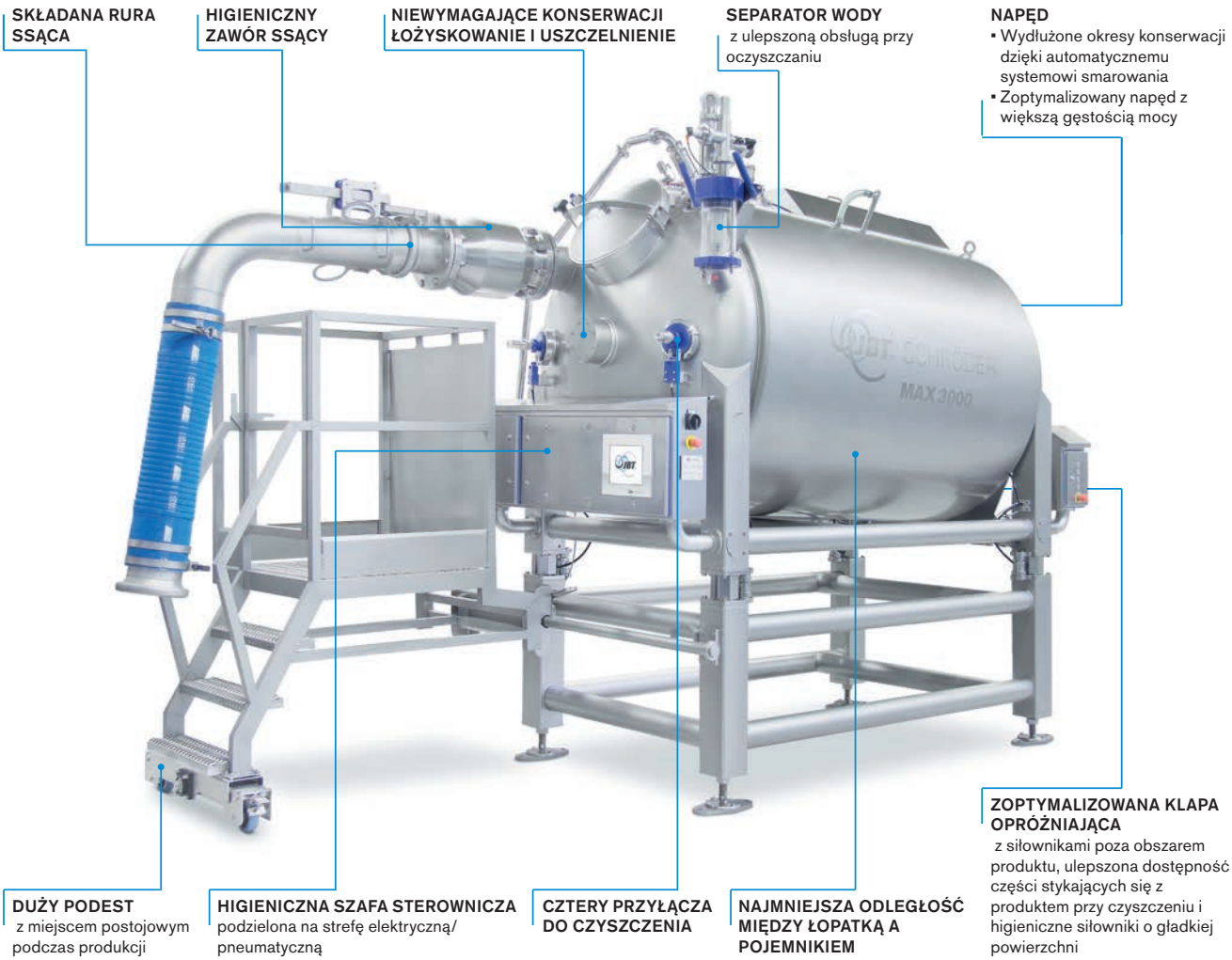
DANE TECHNICZNE	MAX 3000	MAX 6000
POJEMNOŚĆ ZNAMIONOWA	3600 l	7000 l
STOPIEŃ NAPEŁNIENIA	ok. 84%	ok. 86%
POJEMNOŚĆ	3000 kg	6000 kg
ZEWNĘTRZNA ŚREDNICA CYLINDRA	ok. 1500 mm	ok. 2000 mm
DŁUGOŚĆ Z NAPĘDEM (BEZ PRÓŻNIOWEJ POMPY SSĄCEJ)	ok. 3300 mm	ok. 3375 mm
SZEROKOŚĆ MASZYNY	ok. 1720 mm	ok. 2090 mm
WYSOKOŚĆ MASZYNY Z PODSTAWĄ	ok. 2970 mm	ok. 3450 mm
WYSOKOŚC OPRÓŻNIANIA	ok. 960 mm	ok. 960 mm
SPRĘŻONE POWIETRZE	min. 6 bar	min. 6 bar
PRZYŁĄCZE ELEKTRYCZNE	3 fazy/PE; 50/60 Hz; 400/440 V	3 fazy/PE; 50/60 Hz; 400/440 V

Wersja standardowa

- Płyta termiczna i izolacja zewnętrzna
- Panel dotykowy SCHRÖDER 10,4"
- Łopatkowa pompa próżniowa 100/160 m³/h
- Króćce przyłączeniowe do dysz czyszczących
- Podłączenie z systemem chłodzenia klienta (czynnik chłodniczy: solanka na bazie glikolu propylenowego)
- Pneumatyczny zawór doprowadzający
- Klapa opróżniająca o dużych wymiarach

Opcje

- Łopatka ze zgrubieniem do delikatnych produktów
- Moduły wagowe
- Doprowadzanie dostosowane do produktu (podnoszona wywrotka, taśma, pojemnik ssący)
- Pojemnik załadowczy z oprogramowaniem partii do produkcji jednej partii
- Automatyczny taśmowy system opróżniania FLOWMAX
- Urządzenie dozujące i natryskowe



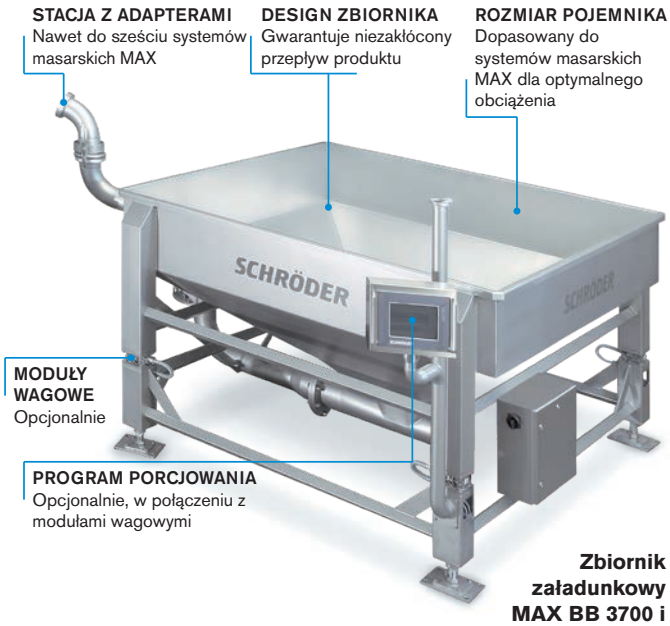
Cechy wyposażenia MAX

Dzięki dużej liczbie rozszerzeń technologia masarska MAX może zostać optymalnie dostosowana do indywidualnego procesu produkcji. Dzięki wstępnemu sterowanemu programem załadunkowi produktów z marynatami (solankami) i substancjami dodatkowymi zoptymalizowano proces obsługi zbiornika załadunkowego MAX. Napełnianie próżniowe umożliwia higieniczne podawanie produktów. Opróżnianie może być wykonywane ręcznie lub automatycznie.

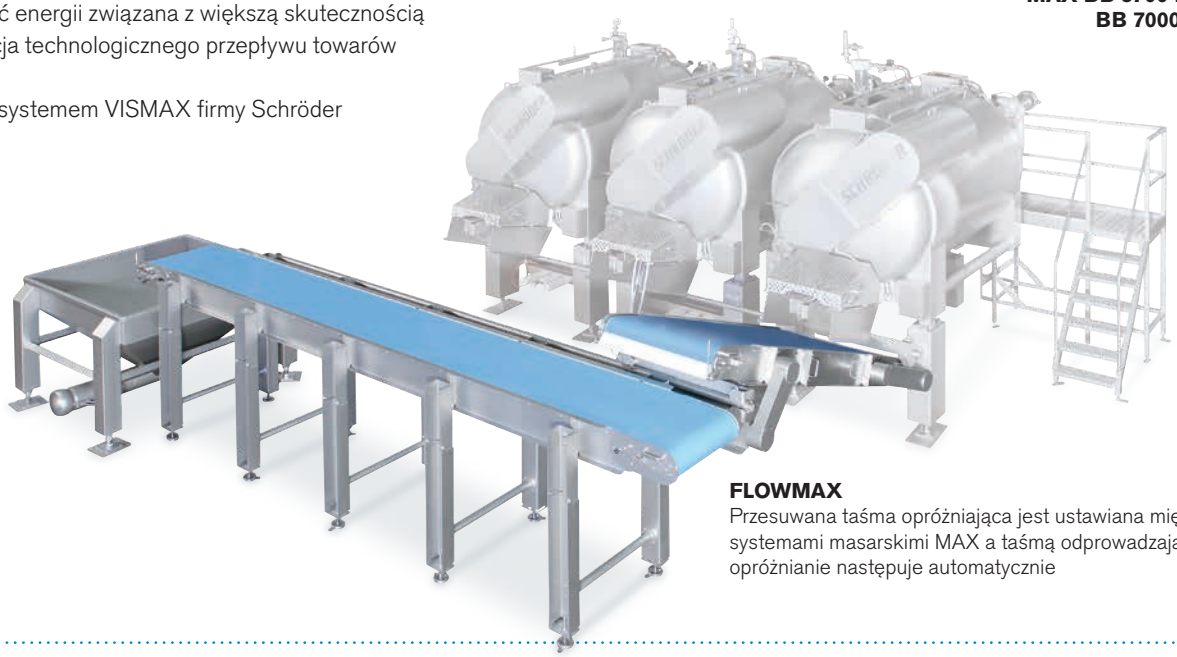
W porównaniu z technologią bębnową dzięki zautomatyzowanym procesom potrzebna jest mniejsza powierzchnia produkcji i mniej liczny personel.

Technologia MAX: Wzrost produktywności

- Nawet o 50% krótsze czasy obróbki w porównaniu do bębna
- Zwiększenie wykorzystania produktu
- Zwiększenie wydajności krojenia
- Znacznie wyższy stopień napełnienia w porównaniu z technologią bębnową
- Oszczędność energii związana z większą skutecznością
- Racjonalizacja technologicznego przepływu towarów (liniowość)
- Integracja z systemem VISMAX firmy Schröder



Zbiornik załadunkowy MAX BB 3700 i BB 7000



FLOWMAX
Przesuwana taśma opróżniająca jest ustawiana między systemami masarskimi MAX a taśmą odprowadzającą, opróżnianie następuje automatycznie

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@jbtc.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@jbtc.com

Europe
Schröder
Maschinenbau GmbH
Esch 11
33824 Werther
Germany
Phone + 49 5203 9700 0
sales.werther@jbtc.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@jbtc.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@jbtc.com

We're with you, right down the line.™

schroeder-maschinen.de | jbtc.com

©2022 JBT. Subject to change without notice. 12•22