



SCHRÖDER

**MAX 600 / 1200**



Malaxeurs compacts

# Design compact, performance élevée



## MAX 600

Le MAX 600 est un malaxeur compact avec refroidissement intégré et pompe à vide. Il correspond à l'entrée de gamme des malaxeurs Schröder. Une machine « plug and play » idéale pour les lots jusqu'à 600 kg.

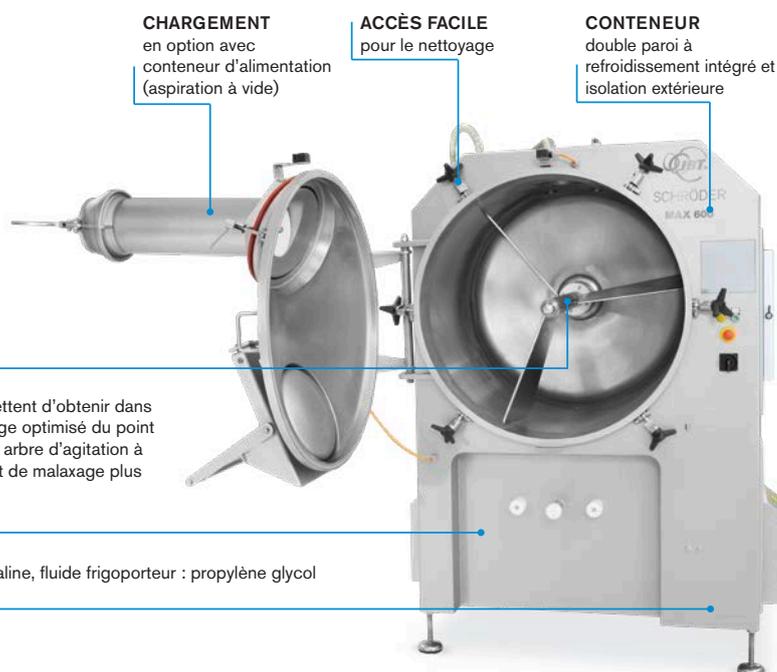
Le principe de la technologie MAX repose sur le positionnement horizontal d'un arbre à palettes dans un récipient fixe. L'effet de malaxage est obtenu grâce aux palettes disposées en spirale. Celles-ci agissent directement dans la masse de viande et conduisent ainsi l'énergie de malaxage directement au muscle. Du fait de la position spécifique des palettes, un flux horizontal et vertical du matériau est obtenu au sein du conteneur. Résultat : un malaxage uniforme et efficace, encore amélioré et accéléré grâce au haut degré de remplissage de l'installation.

### Technologie MAX

- 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

#### CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES – MAX 600

<b>VOLUME NOMINAL</b>	env. 790 l
<b>DEGRÉ DE REMPLISSAGE</b>	env. 75 %
<b>CAPACITÉ</b>	600 kg de produit max. avec chargement manuel
<b>DIAMÈTRE EXTÉRIEUR DU CYLINDRE</b>	env. 1 000 mm
<b>LONGUEUR AVEC ENTRAÎNEMENT</b>	env. 1 850 mm (sans aspiration à vide)
<b>LARGEUR</b>	env. 1 550 mm
<b>HAUTEUR</b>	env. 2 150 mm
<b>HAUTEUR DE VIDANGE</b>	env. 800 mm
<b>RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE</b>	3 Ph/N/PE ; 400/440V ; 50/60 Hz ou 3 Ph/N/PE ; 220V ; 50/60 Hz



#### SYSTÈME DE MALAXAGE

Trois bras rotatifs à palettes permettent d'obtenir dans un vide continu un effet de malaxage optimisé du point de vue du temps et du produit. Un arbre d'agitation à bourrelet en option permet un effet de malaxage plus doux pour le produit.

#### RÉFRIGÉRANT

Refroidissement intégré par eau saline, fluide frigoporteur : propylène glycol

#### POMPE À VIDE

Pompe à vide à palettes, 40 m<sup>3</sup>/h



MAX 1200



Conteneur de chargement mobile  
600 litres

Dans la catégorie compacte, le niveau supérieur est le MAX 1200 – la machine idéale, efficace et fiable, pour des capacités jusqu'à 1 200 kg. Une gamme d'options permet l'intégration dans tout processus individuel de fabrication industrielle.

### Avantages de la technologie MAX

- 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

### Options

- Palettes à bourrelets pour les produits sensibles
- Commande par écran tactile
- Tiroir d'alimentation pneumatique
- Cellules de pesée
- Alimentation spécifique au produit (basculer, convoyeur, récipient d'aspiration)
- Socle plus élevé

### Équipement MAX

- Écran tactile Schröder STP 104
- Gestion des recettes avec 100 recettes
- Mode manuel et automatique
- Pompe à vide à palettes 100 m<sup>3</sup>/h
- Double paroi avec plaque thermique et isolation extérieure

#### CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES – MAX 1200

VOLUME NOMINAL	1 800 l
DEGRÉ DE REMPLISSAGE	env. 70 %
CAPACITÉ	1 200 kg
DIAMÈTRE EXTÉRIEUR DU CYLINDRE	env. 1 300 mm
LONGUEUR AVEC ENTRAÎNEMENT	env. 2 400 mm (sans aspiration à vide) env. 4 900 mm (sans aspiration à vide, BB600)
LARGEUR	env. 1 400 mm
HAUTEUR AVEC SOCLE	env. 2 500 mm
HAUTEUR DE VIDANGE	env. 740 mm
RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE	3 Ph/N/PE ; 400 / 440V ; 50 / 60 Hz ou 3 Ph/N/PE ; 220V ; 50 / 60 Hz



# Commande MAX 600/1200

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.

En mode manuel, les fonctions comprennent la commande manuelle de tous les paramètres de processus (par ex. malaxage, refroidissement et vide). En mode automatique, il est possible de sélectionner différentes recettes et de définir une heure de début ou de fin pour un démarrage automatique. La gestion des recettes MAX offre une flexibilité maximale dans le cadre du déroulement des programmes automatiques.

Elle permet aussi bien d'utiliser des programmes automatiques simples comprenant peu d'étapes que de saisir aisément des recettes complexes demandant jusqu'à cinq phases de programmes.

**Préprogramme** – phase avant le début du programme principal (avec par ex. prémalaxage, maintien de la température)

**Programme principal** – jusqu'à trois phases possibles :  
Partie 1 – déroulement linéaire, suite pas à pas de programmes courts comprenant peu d'étapes

Partie 2 – déroulement cyclique, saisie simplifiée de programmes longs grâce à un nombre réglable de répétition des étapes

Partie 3 – déroulement linéaire, en complément de la partie 2, suite pas à pas programmable

**Postprogramme** – phase entre la fin du programme et la vidange (avec par ex. maintien de la température)

## Caractéristiques d'équipement de la commande

- 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 des paramètres du processus (régime, vide, température, heures de service)
- Enregistrement et mémorisation des quantités de remplissage et de dosage si présence de cellules de pesée
- Gestion des utilisateurs



Page d'accueil

Recettes, Démarrage

Recettes, Programme principal

## JBT PROTEIN PROCESSING

### SECONDARY

BRINE PREPARATION | HOMOGENIZATION | INJECTION  
INJECTION & RETURN MILLING | MACERATION | MASSAGING | TENDERIZATION  
TVI MEAT SLICING | -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)



Northfield

SCHRÖDER

STEIN

TIPPER TIE

Wolf-tec POLAR

XVISION

### 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  
info@schroeder-maschinen.de

### 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.™

[jbt.com/foodtech.com](http://jbt.com/foodtech.com)