



SCHRÖDER

**MAX 600 / 1200**



Kompaktowy system masazerski

# Kompaktowy design, wysoka wydajność



## MAX 600

MAX 600 to kompaktowy system masarski ze zintegrowanym chłodzeniem i pompą próżniową. Jest wstępem do programu systemów masarskich Schröder. Idealna maszyna typu „plug and play” dla partii do 600 kg.

Zasada działania technologii MAX opiera się na poziomym łożyskowaniu obrotowego łopatkowego wału w nieruchomym zbiorniku. Efekt masarski jest uzyskiwany dzięki spiralnie ustawionym łopatkom. Łopatki pracują bezpośrednio w mięsnej masie i w ten sposób przenoszą energię masowania bezpośrednio na mięsień. Specyficzne ułożenie łopatek powoduje, że materiał jest przesuwany w poziomie i w pionie wewnątrz zbiornika. Rezultatem jest równomierny i skuteczny efekt masowania, który dodatkowo wspiera i przyspiesza wysoki stopień napętnienia instalacji.

### Technologia MAX

- Intensywna aktywacja białka, w szczególności w pojedynczym mięśniu
- Polepszenie wewnątrz- i zewnątrzmięśniowej spójności plastrów
- Niższy ubytek białka na powierzchni produktu (dzięki aktywnemu chłodzeniu płaszczowemu)
- Większa zdolność zatrzymywania wody, delikatność i bardziej stabilna struktura produktu końcowego

#### DANE TECHNICZNE – MAX 600

<b>POJEMNOŚĆ ZNAMIONOWA</b>	ok. 790 l
<b>STOPIEŃ NAPEŁNIENIA</b>	ok. 75%
<b>WYDAJNOŚĆ</b>	Maks. 600 kg produktu przy załadunku ręcznym
<b>ZEWNĘTRZNA ŚREDNICA CYLINDRA</b>	ok. 1000 mm
<b>DŁUGOŚĆ Z NAPĘDEM</b>	ok. 1850 mm (bez ssania próżniowego)
<b>SZEROKOŚĆ</b>	ok. 1550 mm
<b>WYSOKOŚĆ</b>	ok. 2150 mm
<b>WYSOKOŚĆ OPRÓŻNIANIA</b>	ok. 800 mm
<b>PRZYŁĄCZE ELEKTRYCZNE</b>	3 fazy / N / PE; 400/440 V; 50/60 Hz lub 3 fazy / N / PE; 220 V; 50/60 Hz

#### ZAŁADUNEK

Opcjonalnie ze zbiornikiem załadunkowym (ssanie próżniowe)

#### ŁATWY DOSTĘP do czyszczenia

#### ZBIORNIK

Plaszcz podwójny ze zintegrowanym chłodzeniem płaszczem i izolacją zewnętrzną

#### SYSTEM MASOWANIA

Dzięki trzem rotującym ramionom z łopatkami w warunkach stałej próżni uzyskiwany jest czasowo i produktowo zoptymalizowany efekt masarski.

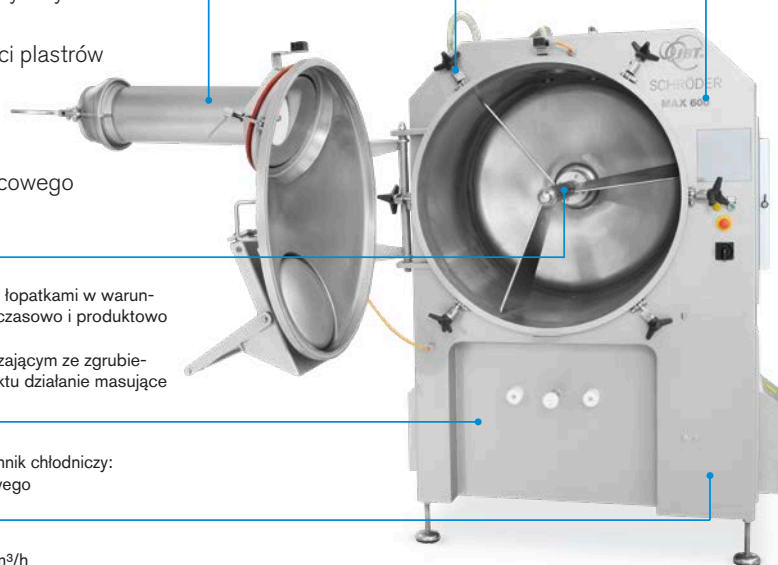
Opcjonalny wał ze skrzydłem mieszającym ze zgrubieniem umożliwia łagodne dla produktu działanie masujące

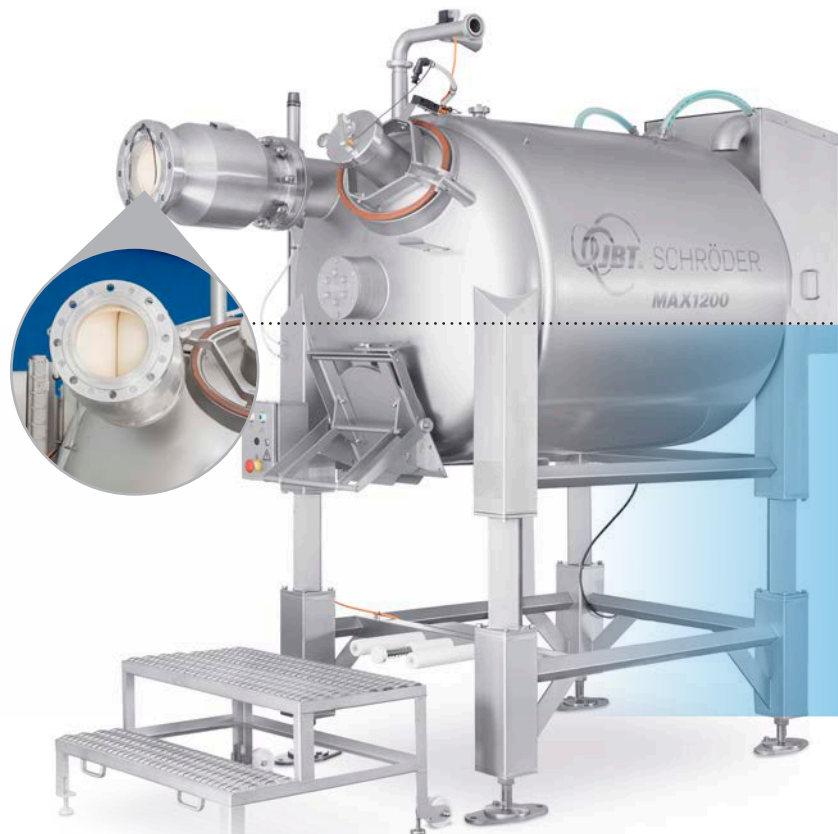
#### AGREGAT CHŁODNICZY

Plaszczowe chłodzenie solanki, czynnik chłodniczy: solanka na bazie glikolu propylenowego

#### POMPA PRÓŻNIOWA

Próżniowa pompa łopatkowa, 40 m³/h





MAX 1200



Mobilny kontener do załadunku  
600 litrów

MAX 1200 to kolejny krok w klasie kompaktowej i tym samym idealna maszyna dla wydajności do 1200 kg – wydajny i niezawodny. Paleta opcji umożliwia włączenie w każdy indywidualny przemysłowy proces produkcji.

### Zalety technologii MAX

- 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

### Opcje

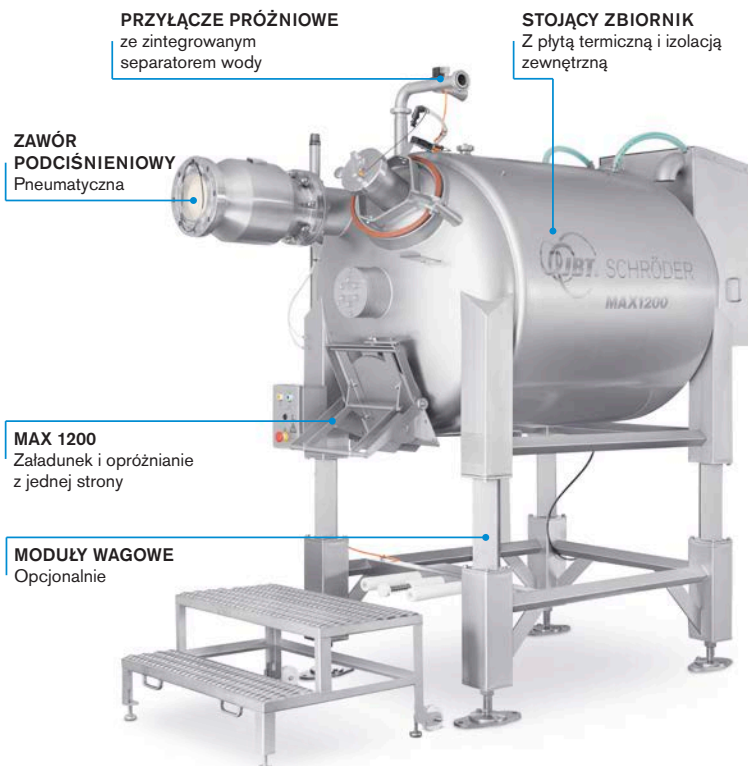
- Łopátka ze zgrubieniem do delikatnych produktów
- Sterowanie poprzez panel dotykowy
- Pneumatyczna zasuwa napełniająca
- Moduły wagowe
- Doprowadzanie dostosowane do produktu (podnoszona wywrotka, taśma, pojemnik ssący)
- Wyższy stojak

### Wyposażenie MAX

- Panel dotykowy Schröder STP 104
- Zarządzanie recepturami ze 100 recepturami
- Tryb ręczny i automatyczny
- Próżniowa pompa łopatkowa 100 m<sup>3</sup>/h
- Dwuścienny płaszcz ze zintegrowaną płytą termiczną i izolacją zewnętrzną

#### DANE TECHNICZNE – MAX 1200

POJEMNOŚĆ ZNAMIONOWA	1800 l
STOPIEŃ NAPEŁNIENIA	ok. 70%
WYDAJNOŚĆ	1200 kg
ZEWNĘTRZNA ŚREDNICA CYLINDRA	ok. 1300 mm
DŁUGOŚĆ Z NAPĘDEM	ok. 2400 mm (bez ssania próżniowego) ok. 4900 mm (z ssaniem próżniowym, BB600)
SZEROKOŚĆ	ok. 1400 mm
WYSOKOŚĆ ZE STELAŻEM	ok. 2500 mm
WYSOKOŚĆ OPRÓŻNIANIA	ok. 740 mm
PRZYŁĄCZE ELEKTRYCZNY	3 fazy / N / PE; 400/440 V; 50/60 Hz lub 3 fazy / N / PE; 220 V; 50/60 Hz



**ZAWÓR PODCIŚNIENIOWY**  
Pneumatyczna

**PRZYŁĄCZE PRÓŻNIOWE**  
ze zintegrowanym separatorem wody

**STOJĄCY ZBIORNIK**  
Z płytą termiczną i izolacją zewnętrzną

**MAX 1200**  
Załadunek i opróżnianie z jednej strony

**MODUŁY WAGOWE**  
Opcjonalnie

# Sterowanie MAX 600/1200

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

W trybie ręcznym te funkcje obejmują sterowanie ręczne wszystkimi parametrami procesowymi (np. masowanie, chłodzenie i podciśnienie). W trybie automatycznym możliwy jest wybór poszczególnych receptur, a dzięki określeniu przewidywanego momentu startu i końca automatyczny start.

Zarządzanie recepturami MAX oferuje maksymalną elastyczność w zakresie automatycznego przebiegu programu. Umożliwia zarówno zastosowanie prostych programów automatycznych z kilkoma pojedynczymi krokami, jak i przyjazne dla użytkownika wprowadzenie kompleksowego przebiegu receptury w nawet pięciu fazach programu.

**Program wstępny** – mostkuje czas do startu programu głównego (np. delikatne masowanie, utrzymywanie schłodzenia)

**Program główny** – do trzech możliwych faz:

Część 1: przebieg liniowy, krótkie programy z kilkoma pojedynczymi etapami w kolejności „krok po kroku”

Część 2: przebieg cykliczny, uproszczone wprowadzanie długich programów poprzez ustawianą liczbę powtórzeń poszczególnych kroków

Część 3: przebieg liniowy, programowalny końcowy przebieg „krok po kroku” dla uzupełnienia części 2

**Program dodatkowy** – mostkuje czas między końcem programu a opróżnianiem (np. utrzymanie temperatury)

## Cechy wyposażenia sterownika

- 100 dowolnie wybieralnych receptur dla trybu automatycznego
- Historia alarmów i zdarzeń w pamięci w buforze cyklicznym z 1000 wpisów
- Pomiar i zapis temperatury parametrów procesowych (prędkość obrotowa, podciśnienie, temperatura, roboczość)
- Pomiar i zabezpieczenie ilości napełniania i dozowania przy występowaniu modułów wagowych
- Administracja użytkownikami



Strona główna

Receptury, start

Receptury, program główny

## 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 & Co. KG  
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)