



SCHRÖDER

**MAX 600 / 1200**



Instalații de masare compacte

# Design compact, capacitate ridicată



## MAX 600

MAX 600 este o instalație de masare compactă cu răcire integrată și pompă de vid. Acesta reprezintă punctul de acces în gama instalațiilor de masare Schröder. Este mașina „plug and play” ideală pentru loturi de până la 600 kg.

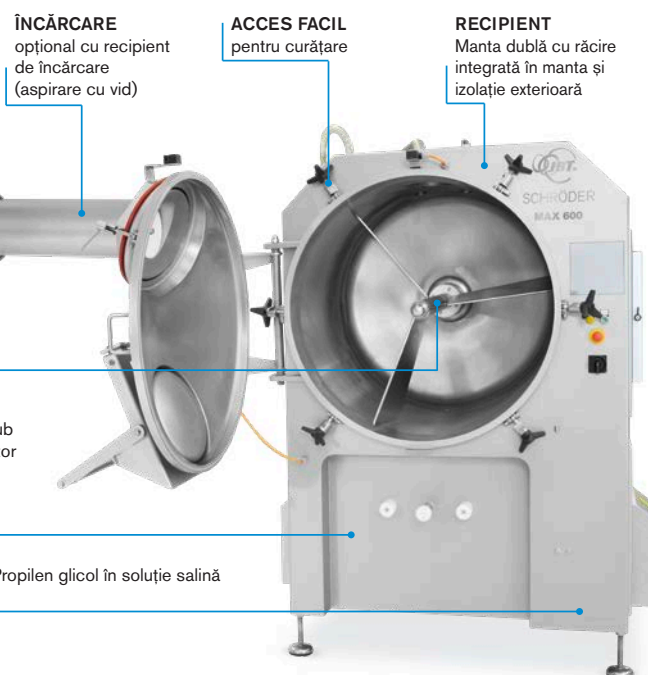
Principiul tehnologic al echipamentelor MAX se bazează pe rezemarea orizontală a unui arbore rotativ cu palete într-un recipient fix. Efectul de masare este obținut cu ajutorul paletelor dispuse în spirală. Acestea acționează direct în masa de carne și transmit astfel energia de masare direct în masa de mușchi. Datorită poziției specifice a paletelor, în interiorul recipientului se produce un flux orizontal și vertical de material. Acest lucru are ca rezultat un efect de masare uniform și eficient, care este susținut și accelerat suplimentar de nivelul ridicat de umplere în instalație.

### Tehnologie MAX

- Activarea intensivă a proteinelor, în special în fiecare fragment de mușchi în parte
- Îmbunătățirea coeziunii intramusculare și extramusculare în feliile de carne
- Abraziunea redusă a proteinelor pe suprafața produsului (datorită răcirii active cu manta)
- Creșterea retenției de apă, a gradului de frăgezire și o structură mai stabilă a produsului final

#### DATE TEHNICE – MAX 600

<b>VOLUM NOMINAL</b>	aprox. 790 l
<b>GRAD DE UMLERE</b>	aprox. 75%
<b>CAPACITATE</b>	max. 600 kg de produs la încărcare manuală
<b>DIAMETRU EXTERIOR AL CILINDRULUI</b>	aprox. 1000 mm
<b>LUNGIME CU SISTEM DE ACȚIONARE</b>	aprox. 1850 mm (fără aspirare cu vid)
<b>LĂȚIME</b>	aprox. 1550 mm
<b>ÎNĂLȚIME</b>	aprox. 2150 mm
<b>ÎNĂLȚIME DE GOLIRE</b>	aprox. 800 mm
<b>BRANȘAMENT ELECTRIC</b>	3f/N/PE; 400/440V; 50/60 Hz



**ÎNCĂRCARE**  
 opțional cu recipient de încărcare (aspirare cu vid)

**ACCES FACIL**  
 pentru curățare

**RECIPIENT**  
 Manta dublă cu răcire integrată în manta și izolație exterioră

#### SISTEM DE MASARE

Trei brațe rotative cu palete asigură un efect de masare optimizat în funcție de timp și de produs, sub vid continuu. Un arbore opțional cu palete de agitator cu bordură permite un efect de masare, cu efect protector asupra produsului.

#### REFRIGERATOR

Răcire cu manta cu soluție salină, agent frigorific: Propilen glicol în soluție salină

#### POMPĂ DE VID

Pompă de vid cu vană rotativă, 40 m<sup>3</sup>/h



MAX 1200



Fahrbarer  
Beschickungsbehälter  
600 Liter

MAX 1200 este următorul pas în clasa compactă, fiind mașina ideală pentru capacități de până la 1200 kg – eficientă și fiabilă. O gamă de opțiuni permite integrarea în orice proces individual de producție industrială.

### Avantaje ale tehnologiei MAX

- Timpi de procesare reduși cu până la 50% față de unitatea de frăgezire
- Creștere a randamentului de producție
- Creștere a randamentului de feliere
- Nivel de umplere semnificativ mai mare în comparație cu echipamentele de frăgezire mecanică
- Economie de energie prin creșterea eficienței

### Opțiuni

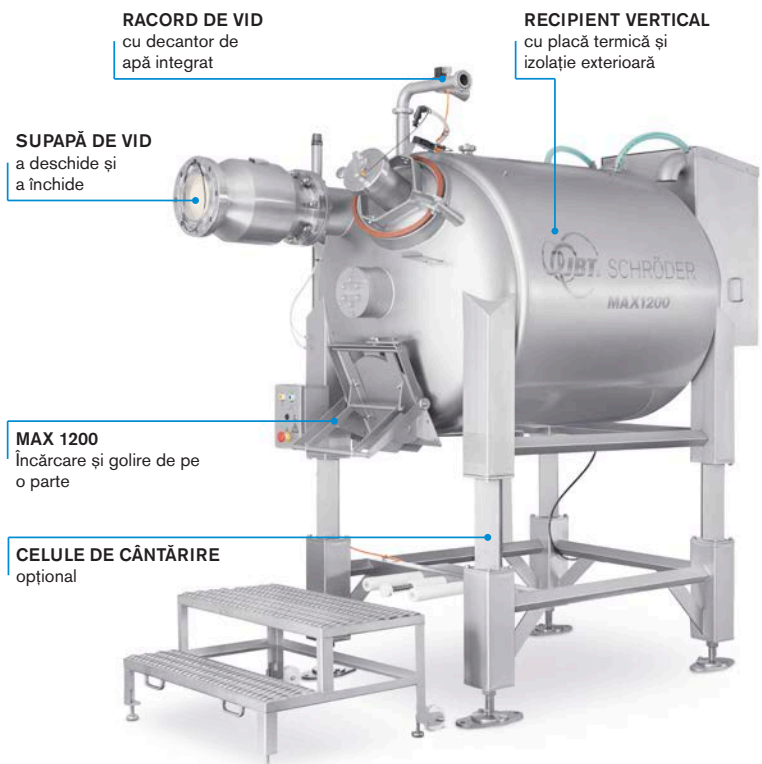
- Palete cu bordură pentru produse sensibile
- Sistem de comandă cu panou tactil
- Sertar de alimentare pneumatic
- Celule de cântărire
- Încărcare specifică pe produs (basculă-elevator, bandă, recipient de aspirare)
- Structură de bază mai ridicată

### Dotare MAX

- Panou tactil Schröder STP 104
- Administrare rețete, cu 100 de poziții
- Regim manual și automat
- Pompă de vid cu vană rotativă 100 m<sup>3</sup>/h
- Îveliș cu pereți dubli cu placă termică integrată și izolație exterioră

#### DATE TEHNICE – MAX 1200

<b>VOLUM NOMINAL</b>	1800 l
<b>GRAD DE UMLERE</b>	aprox. 70%
<b>CAPACITATE</b>	1200 kg
<b>DIAMETRU EXTERIOR AL CILINDRULUI</b>	aprox. 1300 mm
<b>LUNGIME CU SISTEM DE ACȚIONARE</b>	aprox. 2400 mm (fără aspirare cu vid) aprox. 4900 mm (cu aspirare în vid, BB600)
<b>LĂȚIME</b>	aprox. 1400 mm
<b>ÎNĂLȚIME CU STRUCTURA DE BAZĂ</b>	aprox. 2500 mm
<b>ÎNĂLȚIME DE GOLIRE</b>	aprox. 740 mm
<b>BRANȘAMENT ELECTRIC</b>	3f/N/PE; 400/440V; 50/60 Hz



**RACORD DE VID**  
cu decantor de apă integrat

**RECIPIENT VERTICAL**  
cu placă termică și izolație exterioră

**SUPAPĂ DE VID**  
a deschide și a închide

**MAX 1200**  
Încărcare și golire de pe o parte

**CELULE DE CÂNTĂRIRE**  
opțional

# Sistem de comandă MAX 600/1200

Interfața de operare intuitivă a sistemului de comandă vă ghidează pe parcursul programului, garantează o operare sigură și practică și stochează toate datele relevante pentru audit.

Funcțiile din regimul manual includ controlul manual al tuturor parametrilor de proces (de exemplu, masarea, răcirea și vidul). În regimul automat, rețetele individuale pot fi selectate și pornite automat prin specificarea unei ore de început sau de sfârșit.

Administrarea rețetelor la echipamentele MAX oferă o flexibilitate maximă în domeniul de aplicare al secvențelor de programe automate. Ea permite atât utilizarea unor programe automate simple cu câteva etape individuale, cât și introducerea cu ușurință a unor secvențe complexe de rețete în până la cinci faze ale programului.

**Program preliminar** – Sare peste timpul până la începerea programului principal (de ex. masare, menținere la rece)

**Program principal** – Până la trei faze posibile:

*Partea 1* – Proces liniar, succesiune pas cu pas a programelor scurte cu puține etape

*Partea 2* – Proces ciclic, introducere simplificată a programelor lungi prin numărul reglabil de repetări ale etapelor

*Partea 3* – Proces liniar, pentru completarea părții 2, un proces final pas cu pas, programabil

**Program ulterior** – Sare peste timpul dintre finalul programului și golire (de ex. menținerea temperaturii)

## Caracteristici de dotare ale sistemului de comandă

- 100 de rețete care pot fi selectate în mod liber pentru regimul automat
- Istoric al alarmelor și al evenimentelor în memoria FIFO cu 1000 înregistrări
- Înregistrare și salvare a parametrilor de proces (turație, vid, temperatură, ore de funcționare)
- Înregistrare și salvare a cantităților de umplere și dozare în prezența celulelor de cântărire
- Administrare utilizatori



Pagina principală

Rețete, start

Rețete, program 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

TIPPERTIE

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@jbtcc.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@jbtcc.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@jbtcc.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@jbtcc.com



We're with you, right down the line.™

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