

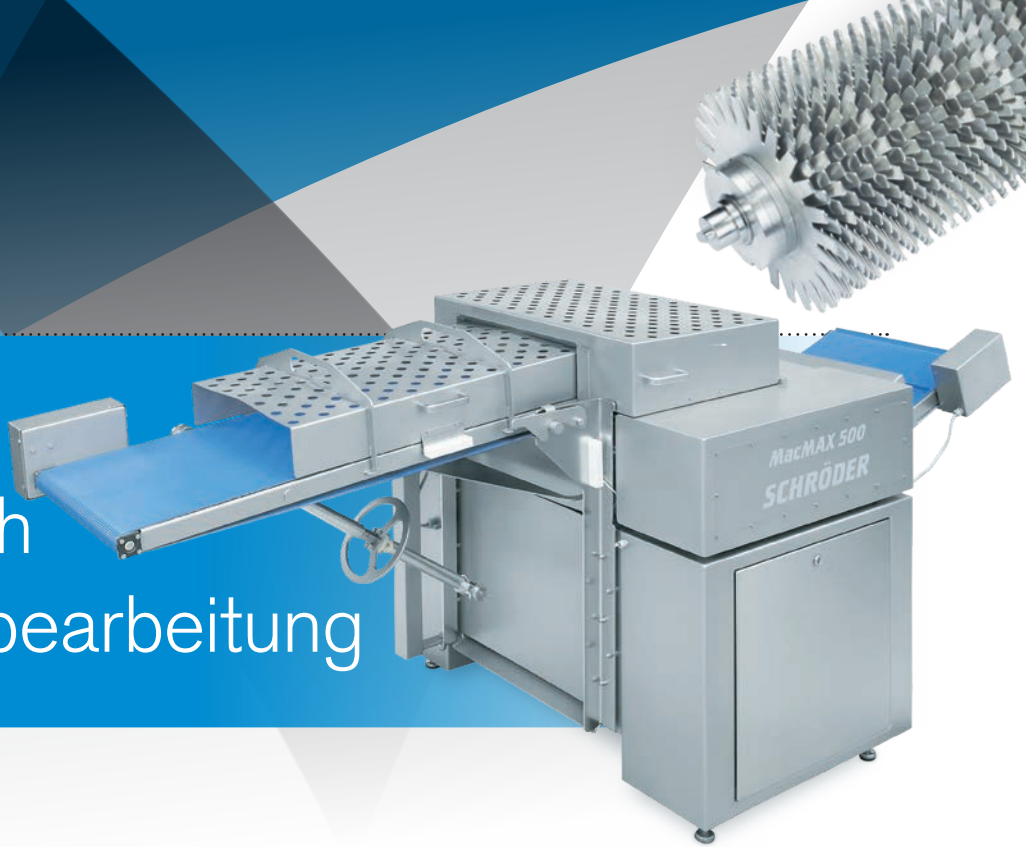


SCHRÖDER  
**PREMAX**



## Mechanische Bearbeitung

# Verbesserte Qualität durch Oberflächenbearbeitung



## MacMAX 500 – Walzensteaker

Für die Herstellung von Kochschinken mit hoher Qualität ist das Massieren der Muskeln ein wichtiger Bestandteil des Prozesses. Eiweiß wird aufgeschlossen, welches für die optimale Verbindung zwischen den einzelnen Fleischstücken sorgt.

Diesen Prozess unterstützt der Walzensteaker von Schröder. Die Messerwalzen schneiden die Oberfläche an, vergrößern diese, wodurch der Eiweißaustritt erhöht und die Lakeaufnahme verbessert wird.

Großflächige Sehnen, auch bei Geflügelprodukten, werden zudem vom MacMAX angeschnitten, so wird das Zusammenziehen der Muskeln während des Kochens reduziert und die Bindung erhöht.

### Das Ergebnis

- Verbesserte Bindung zwischen den Teilstücken
- Erhöhte Ausbeute
- Verkürzung der Massierzeit
- Erhöhter Scheibenzusammenhalt
- Erhöhte Lakeaufnahme
- Reduzierung von Laketaschen



### TECHNISCHE DATEN

<b>MASCHINENLÄNGE</b>	ca. 3470 mm (mit Ein- und Auslaufband)
<b>MASCHINENBREITE</b>	ca. 1340 mm
<b>MASCHINENHÖHE</b>	ca. 1340 mm (ohne Kran), ca. 2260 mm (mit Kran)
<b>HÖHENVERSTELLBARKEIT EINLAUFBAND</b>	1045 mm – 1215 mm
<b>BANDBREITE</b>	ca. 500 mm
<b>ANZAHL DER MESSER JE MESSERWALZE</b>	wahlweise 79 (1,5 mm) oder 84 Stück (1 mm)
<b>DRUCKLUFT</b>	min. 6 bar
<b>WALZENEINSTELLUNG</b>	Produktabhängig im Bereich 0 bis 50 mm
<b>GEWICHT</b>	ca. 950 kg
<b>ELEKTRISCHER ANSCHLUSS</b>	3Ph/PE; 400/440V; 50/60 Hz





## Mehr Flexibilität durch Pressen

### PSM 650 – Pökelpresse

Die Verarbeitung von Muskeln mit harter Struktur muss bei der Herstellung von hochwertigem Schinken besonders berücksichtigt werden. Die geringe Flexibilität erschwert den Einförm- und Füllprozess. Bei dem Mischen unterschiedlicher Muskeln (Ober-/Unterschale) gibt es unterschiedliche Kochverluste, Diffusions- und Massierzeiten.

Um die unterschiedlichen Muskelbeschaffenheiten anzugleichen, wird die PSM 650 eingesetzt. Ihre Walzenpaare brechen die inneren Strukturen ohne die Oberfläche zu zerstören.

Durch die individuelle Einstellung von Druck und Walzenabstand, wird den unterschiedlichen Produkten Rechnung getragen.

#### Die entscheidenden Qualitätsverbesserungen sind:

- Optimiertes Einförmverhalten
- Vereinheitlichung des Massierprozesses
- Schnellere Massierergebnisse
- Besseres Slicerverhalten
- Diffusionsprozess bei Chargen aus gemischten Muskeln ist gleichmäßiger und schneller
- Gleichmäßige Muskelgrößen im Anschnitt
- Bessere Lakeaufnahme während des Massieren/Tumbelns



#### TECHNISCHE DATEN

**MASCHINENLÄNGE** ca. 2100 mm

**MASCHINENBREITE** ca. 1250 mm

**MASCHINENHÖHE** ca. 1500 mm

**BANDBREITE** ca. 600 mm

**DRUCKLUFT** min. 6 bar

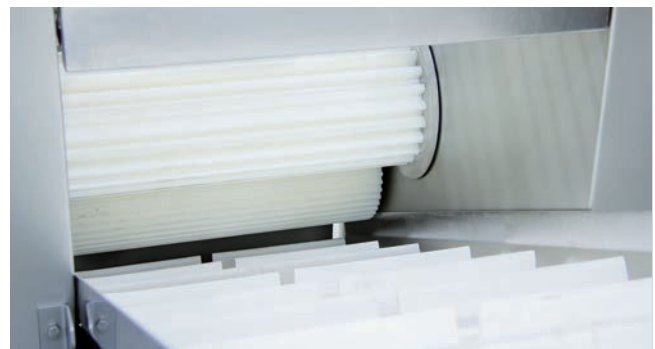
**SPALTEINSTELLUNG** 10 bis 50 mm

**WALZENTYP (ZAHNWALZE)** Produktabhängig

**GEWICHT** ca. 860 kg

**ELEKTRISCHER ANSCHLUSS** 3Ph/PE; 400/440V; 50/60 Hz

Die Maschinensicherheit wird durch die vorgestellte Maschine (vorzugsweise Schröder IMAX) einschließlich Eingriffsschutz und Magnetschalter realisiert. Beim Einsatz als „stand alone“ Maschine ist eine mit Magnetschalter abgefragte Schütte notwendig.



# T-MAX 620 – Nadelsteaker

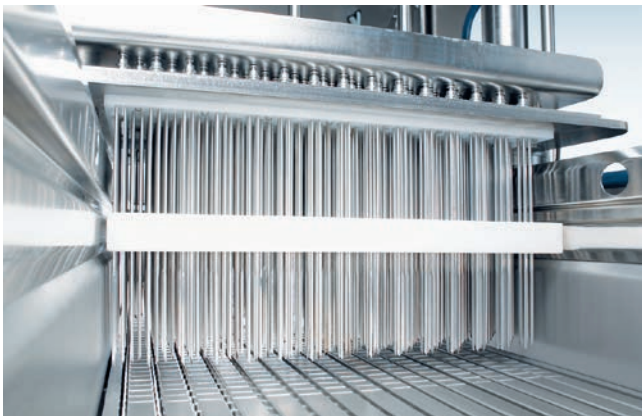
Die unterschiedlichen Faserstrukturen innerhalb eines Muskels, nehmen injizierte Lake unterschiedlich auf. Lakenester und inhomogene Lakeverteilung müssen bei hohen Qualitätsansprüchen vermieden werden.

Der Schröder Nadelsteaker T-MAX durchdringt den gesamten Muskel. Seine messerartig angeschliffenen Spitzen durchtrennen dabei die Muskelfasern und verkürzen diese. Ein Austausch der injizierten Lake innerhalb der Faserverläufe wird dadurch möglich, die Verteilung optimiert und zudem der Muskel für den Eiweißaufschluss während des Massierens optimal vorbereitet.

Der Steaker kann in Abhängigkeit des zu bearbeitenden Produktes mit Einzel- oder Doppelkopf sowie mit Einzel- oder Duo-Messern ausgestattet werden.

## Die Qualitätssteigerung zeigt sich deutlich durch:

- Schnellere Diffusion von Zusatzstoffen
- Reduzieren von Laketaschen im Bindegewebe
- Homogenes Umröten
- Erhöhte Zartheit
- Kürzere Massier- und Tumbelzeiten



### TECHNISCHE DATEN

MASCHINENLÄNGE	ca. 2160 mm
MASCHINENBREITE	ca. 1400 mm
MASCHINENHÖHE	ca. 2240 mm
WANNENBREITE	620 mm
AUFLEGEHÖHE	ca. 1200 mm
PRODUKTEINLAUFHÖHE	bis 210 mm
ANZAHL DER STEAKERMESSER	abhängig von der Ausstattung von 300 bis 600
PRODUKTVORSCHUB	50/100 mm
TAKTE PRO MINUTE	15–60
TRANSPORTIERTE FLÄCHE	223 m <sup>2</sup> /h
DRUCKLUFT	min. 6 bar
GEWICHT	ca. 1450 kg
ELEKTRISCHER ANSCHLUSS	3Ph/PE; 400/440V; 50/60 Hz



### 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)