



Obróbka mechaniczna

Lepsza jakość dzięki obróbce powierzchniowej



MacMAX 500 – skruszacz walcowy

Ważnym elementem procesu w produkcji gotowanej szynki o wysokiej jakości jest masowanie mięśni. Białko ulega otwarciu, co zapewnia optymalne połączenie między poszczególnymi kawałkami mięsa.

Ten proces wspiera skruszacz walcowy firmy Schröder. Skruszacze walcowe nacinają powierzchnię, powiększają ją, co zwiększa wypływ białka i polepsza wchłanianie solanki.

MacMAX nacina dodatkowo ścięgną o dużej powierzchni, występujące także w produktach drobiowych, co redukuje kurczenie się mięśni podczas gotowania i zwiększa wiązanie.

Rezultat to

- Lepsze wiązanie między kawałkami
- Większa wydajność
- Skrócenie czasu masowania
- Większa spójność plastrów
- Podwyższona absorpcja solanki
- Redukcja kieszeni z solanką



DANE TECHNICZNE

DŁUGOŚĆ MASZYNY	ok. 3470 mm (z taśmą wlotową i wylotową)
SZEROKOŚĆ MASZYNY	ok. 1340 mm
WYSOKOŚĆ MASZYNY	ok. 1340 mm (bez żurawia), ok. 2260 mm (z żurawiem)
REGULOWANA WYSOKOŚĆ TAŚMY WLOTOWEJ	1045–1215 mm
SZEROKOŚĆ TAŚMY	ok. 500 mm
LICZBA NOŻY NA WALEC Z NOŻAMI	do wyboru 79 (1,5 mm) lub 84 szt. (1 mm)
SPRĘŻONE POWIETRZE	min. 6 bar
REGULACJA WALCA	w zależności od produktu w zakresie od 0 do 50 mm
MASA	ok. 950 kg
PRZYŁĄCZE ELEKTRYCZNE	3 fazy / PE; 400/440 V; 50/60 Hz





Większa elastyczność dzięki prasowaniu

PSM 650 – prasa do peklowania

Obróbka mięśni z twardą strukturą wymaga uwzględnienia szczególnie w produkcji wysokiej jakości szynki. Niska elastyczność utrudnia proces formowania i napełniania. Podczas mieszania różnych mięśni (górną / dolną zrazową) pojawiają się różnicowane straty w obróbce cieplnej, czasu dyfuzji i masowania.

Dla wyrównania różnych właściwości mięśni, stosuje się PSM 650. Podwójne wałki łamią wewnętrzną strukturę bez niszczenia powierzchni.

Indywidualne ustawienie ciśnienia i rozstawu wałków zapewnia dostosowanie do różnych produktów.

Polepszenie jakości przejawia się przede wszystkim:

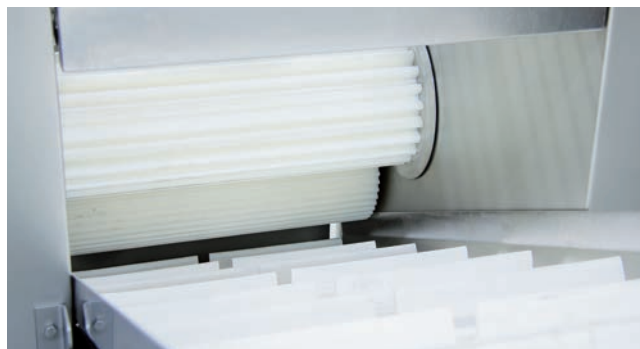
- Optymalnymi właściwościami podczas formowania
- Ujednoczeniem procesu masowania
- Szybszymi rezultatami masowania
- Lepszymi właściwościami podczas krojenia
- Bardziej równomiernym i szybszym procesem dyfuzji w partiach z mieszanych mięśni
- Równomiernymi wielkościami mięśni przy nacinaniu
- Lepszą absorpcją solanki podczas masowania/obróbki w bębnie



DANE TECHNICZNE

DŁUGOŚĆ MASZINY	ok. 2100 mm
SZEROKOŚĆ MASZINY	ok. 1250 mm
WYSOKOŚĆ MASZINY	ok. 1500 mm
SZEROKOŚĆ TAŚMY	ok. 600 mm
SPRĘŻONE POWIETRZE	min. 6 bar
USTAWIENIE SZCZELINY	od 10 do 50 mm
RODZAJ WAŁKA (WAŁEK ZĘBATY)	zależnie od produktu
MASA	ok. 860 kg
PRZYŁĄCZE ELEKTRYCZNE	3 fazy / PE; 400/440 V; 50/60 Hz

Bezpieczeństwo maszyny jest realizowane przez maszynę przyłączoną z przodu (najlepiej Schröder MAX) łącznie z zabezpieczeniem przed ingerencją i przełącznikiem magnetycznym. Przy zastosowaniu jako maszyna „stand alone” konieczny jest wysp zabezpieczony przełącznikiem magnetycznym.



T-MAX 620 – skruszarka igłowa

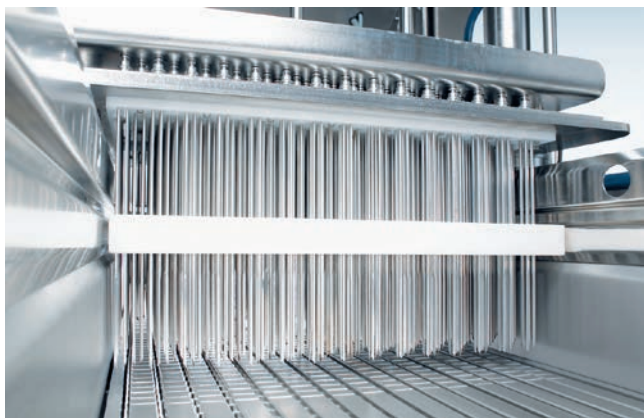
Różnorodne struktury włókien w mięsniu różnie absorbują wstrzykniętą solankę. Przy wysokich wymaganiach jakościowych należy unikać gniazd z solanką i nierównomiernego rozprzodzenia solanki.

Skruszarka igłowa T-MAX firmy Schröder przenika przez cały mięsień. Jej ostrza oszlifowane jak noże jednocześnie przecinają włókna mięśniowe i je skracają. A to umożliwia wymianę wstrzykniętej solanki wewnątrz przebiegających włókien, optymalizację rozprzodzenia, a do tego optymalne przygotowanie mięśnia do otwarcia się białka podczas masowania.

W zależności od obrabianego produktu skruszarka może być wyposażona w pojedynczą lub podwójną głowicę oraz w pojedyncze lub podwójne noże.

Wzrost jakości jest widoczny szczególnie przez:

- Szybszą dyfuzję dodatków
- Redukcję kieszeni z solanką w tkance łącznej
- Jednolite osadzanie
- Większą kruchość
- Krótsze czasy masowania i obróbki w bębnie



DANE TECHNICZNE

DŁUGOŚĆ MASZYNY	ok. 2160 mm
SZEROKOŚĆ MASZYNY	ok. 1400 mm
WYSOKOŚĆ MASZYNY	ok. 2240 mm
SZEROKOŚĆ WANNY	620 mm
WYSOKOŚĆ WARSTWY	ok. 1200 mm
WYSOKOŚĆ WLOTU PRODUKTU	do 210 mm
LICZBA NOŻY W SKRUSZARCE	w zależności od wyposażenia od 300 do 600
POSUW PRODUKTU	50/100 mm
CYKLE NA MINUTĘ	15–60
TRANSPORTOWANA POWIERZCHNIA	223 m ² /h
SPRĘŻONE POWIETRZE	min. 6 bar
MASA	ok. 1450 kg
PRZYŁĄCZE ELEKTRYCZNE	3 fazy / PE; 400/440 V; 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 | jbt.com