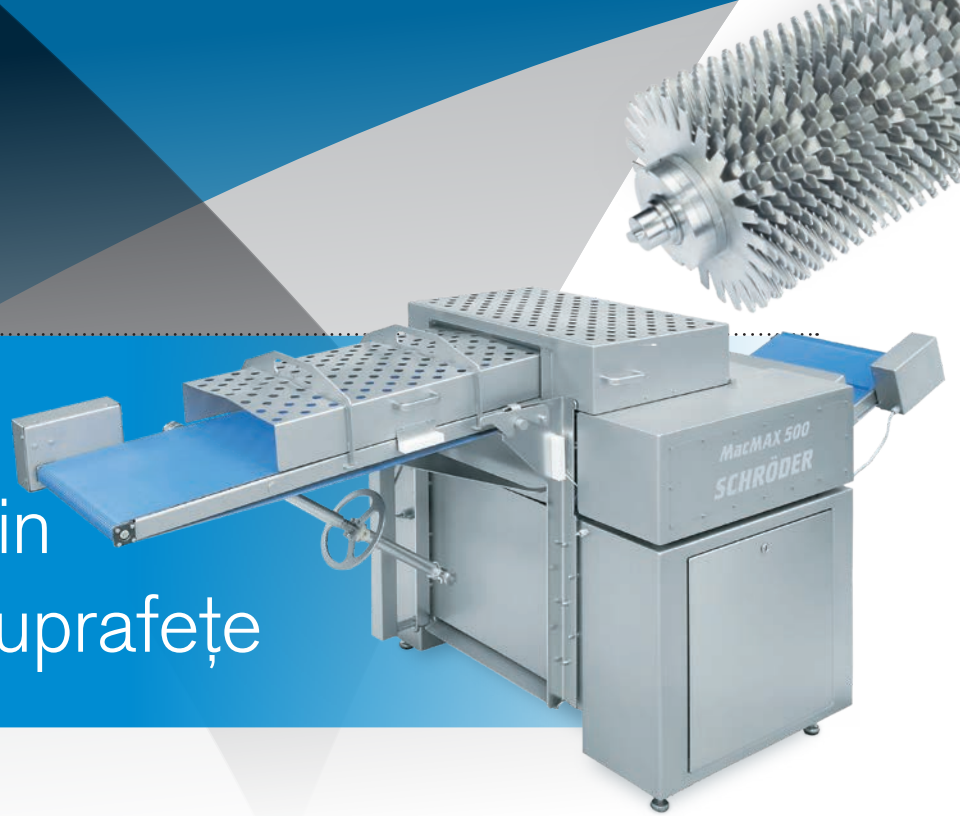




Prelucrare mecanică

Calitate îmbunătățită prin prelucrare pe suprafețe



MacMAX 500 – Frăgezitor cu role

Pentru producerea de șuncă fiartă la o calitate înaltă, masarea mușchilor este o parte importantă a procesului. Proteinele sunt scindate, ceea ce asigură o legătură optimă între bucățile de carne.

Acest proces este ajutat de frăgezitorul cu role de la Schröder. Rolele cu cuțite incizează suprafața și o lărgesc, ceea ce sporește eliminarea proteinelor și îmbunătățește absorbția saramurii.

Tendoanele mari, inclusiv cele din produsele din carne de pasăre, sunt incizate și ele de MacMAX, ceea ce reduce contractarea mușchilor în timpul gătirii și crește gradul de legare.

Rezultatul

- Îmbunătățire a legăturii dintre bucăți
- Randament mărit
- Scurtare a timpului de masare
- Creștere a coeziunii felielor
- Absorbție mărită a saramurii
- Reducere a aglomerărilor de saramură



DATE TEHNICE

LUNGIMEA MAȘINII	aprox. 3470 mm (cu banda de intrare și de evacuare)
LĂȚIMEA MAȘINII	aprox. 1340 mm
ÎNĂLȚIMEA MAȘINII	aprox. 1340 mm (fără macara), aprox. 2260 mm (cu macara)
DOMENIU DE REGLARE PE ÎNĂLȚIME LA BANDA DE INTRARE	1045 mm – 1215 mm
LĂȚIMEA BENZII	aprox. 500 mm
NUMĂR DE CUȚITE PE FIE- CARE ROLĂ DE CUȚITE	optional 79 (1,5 mm) sau 84 bucăți (1 mm)
AER COMPRIMAT	min. 6 bari
REGLAJ ROLE	În funcție de produs, în intervalul 0 – 50 mm
MASA	aprox. 950 kg
BRANȘAMENT ELECTRIC	3f/PE; 400/440V; 50/60 Hz





Mai multă flexibilitate prin presare

PSM 650 – Presă de maturare

Prelucrarea bucăților de mușchi având o structură tare necesită o atenție deosebită în producția de șuncă de înaltă calitate. Flexibilitatea redusă îngreunează procesul de presare și umplere. Atunci când se amestecă mușchi diferiți (carcasă superioară/inferioară), există diferite pierderi prin fierbere, timpii de difuzie și de masare.

Pentru a armoniza proprietățile diferitelor tipuri de mușchi, se utilizează mașina PSM 650. Perechile de role ale acesteia sfărâmă structurile interne fără a distruge suprafața.

Reglarea individuală a presiunii și a distanței dintre role ține cont de proprietățile diferite ale produselor.

Îmbunătățirile decisive ale calității sunt:

- Comportament optimizat la presare
- Uniformizarea procesului de masare
- Rezultate mai rapide la masare
- Un comportament mai bun la feliere
- Procesul de difuzie în loturile de mușchi mixt este mai uniform și mai rapid
- Mărimi uniforme de mușchi în secțiune
- Absorbție mai bună a saramurii în timpul masării/frăgezirii mecanice



DATE TEHNICE

LUNGIMEA MAȘINII	aprox. 2100 mm
LĂȚIMEA MAȘINII	aprox. 1250 mm
ÎNĂLȚIMEA MAȘINII	aprox. 1500 mm
LĂȚIMEA BENZII	aprox. 600 mm
AER COMPRIMAT	min. 6 bari
REGLAJUL FANTEI	10 până la 50 mm
TIP DE ROLE (ROLE CU DINȚI)	În funcție de produs
MASA	aprox. 860 kg
BRANȘAMENT ELECTRIC	3f/PE; 400/440V; 50/60 Hz

Securitatea mașinii este realizată prin intermediul mașinii anterioare din linie (de preferință Schröder IMAX), inclusiv protecția antiintervenție și comutatorul magnetic. În cazul utilizării ca mașină „stand alone”, este necesar un jgheab interogat cu un comutator magnetic.



T-MAX 620 – Frăgezitor cu ace

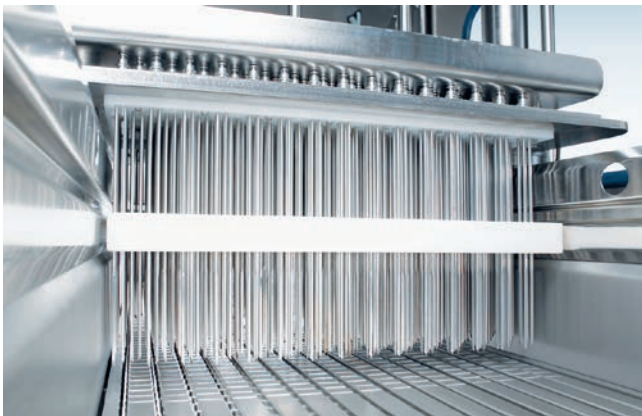
Diferitele structuri fibroase din interiorul unui mușchi absorb în mod diferit saramura injectată. În cazul unor exigențe ridicate de calitate, trebuie evitate punctele cu aglomerări de saramură și distribuția neomogenă a saramurii.

Frăgezitorul cu ace T-MAX Schröder penetrează întregul mușchi. Vârfulurile sale ascuțite, asemănătoare unui cuțit, taie fibrele musculare și le scurtează. Acest lucru face posibilă schimbarea saramurii injectate în interiorul fibrelor, optimizează distribuția și, totodată, pregătește în mod optim mușchiul pentru încorporarea proteinelor în timpul mășării.

În funcție de produsul care urmează să fie prelucrat, frăgezitorul poate fi echipat cu capete simple sau duble și cu cuțite simple sau duble.

Creșterea calității este evidențiată în mod clar prin:

- Difuzarea mai rapidă a aditivilor
- Reducerea aglomerărilor de saramură în țesut
- Împroșire omogenă
- Un nivel de frăgezire mai ridicat
- Timpi mai scurți de masare și de frăgezire mecanică



DATE TEHNICE

LUNGIMEA MAȘINII	aprox. 2160 mm
LĂȚIMEA MAȘINII	aprox. 1400 mm
ÎNĂLȚIMEA MAȘINII	aprox. 2240 mm
LĂȚIMEA CUVEI	620 mm
ÎNĂLȚIME DE AȘEZARE	aprox. 1200 mm
ÎNĂLȚIME DE INTRARE A PRODUSULUI	până la 210 mm
NUMĂR DE CUȚITE ALE FRĂGEZITORULUI	în funcție de dotare, de la 300 până la 600
AVANS PRODUS	50/100 mm
CICLURI PE MINUT	15-60
SUPRAFAȚĂ TRANSPORTĂ	223 m ² /h
AER COMPRIMAT	min. 6 bari
MASA	aprox. 1450 kg
BRANȘAMENT ELECTRIC	3f/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 | jbt.com