JBT SCHRÖDER

MAX 600 / 1200



Masatoare Compacte

MAX TEHNOLOGIE DE MASARE

JBT SCHRÖDER MAX

Compacte si cu performante ridicate



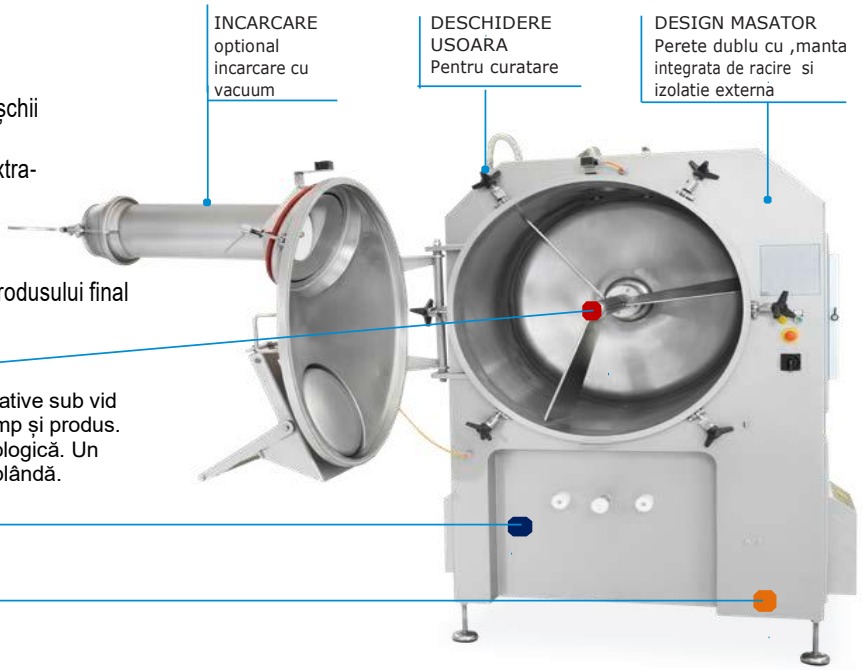
MAX 600

Max 600 este un masator compact cu pompă de răcire și vid integrate, reprezentate in intrarea din programul de masaj Schröder.Este mașina ideală „plug and play" pentru loturi de până la 600 kg.
Principiul de funcționare al tehnologiei max se bazează pe montarea orizontală a unui arbore de palet rotativ în recipientul fix. Efectul de masaj este obținut prin căderile aranjate în spirală. Ele lucrează direct în masa cărnii și aduc astfel energia din masă direct la mușchi. Pozițiile specifice ale paletei generează un flux de material orizontal și vertical în masator, astfel se obține o masare uniformă și eficientă acțiune, care este în plus susținută și accelerată de gradul ridicat de umplere a sistemului.

DATE TEHNICE – MAX 600	
VOLUM	aprox. 790 l
NIVELUL DE UMPLERE	aprox. 75 %
CAPACITATE	maxim 600 kg produs incarcare manuala
DIAMETRUL EXTERIOR	aprox. 1000mm
LUNGIMEA TOTALA	aprox. 1850mm (fara sectiunea de vacuum)
LATIMEA	aprox. 1550mm
INALTIMEA	aprox. 2150 mm
INALTIMEA DE DESCARCARE	aprox. 800mm
CONEXIUNEA ELECTRICA	3Ph/N/PE; 400/440V; 50/60 Hz s 3Ph/N/PE; 220V; 50/60 Hz

Tehnologia MAX

- Activarea intensivă a proteinelor, în special la mușchii individuali.
- Îmbunătățirea coeziunii feliei intra-musculare și extra-musculare.
- Abraziune scăzută de proteine pe suprafața produsului (prin manta de răcire activă)
- Creșterea retenției, a sensibilității și a stabilității produsului final



▪ CONCEPTUL MASATORULUI
Procesul de masaj se realizează prin trei palete rotative sub vid continuu, ceea ce duce la rezultate optimizate în timp și produs. Diferite sicane permit masaj de înaltă calitate tehnologică. Un arbore rotativ cu palete garantează o masare mai blândă.

▪ UNITATE DE RACIRE
răcitor lichid, agent frigorific: propilen-glicol

▪ POMPĂ DE VID
pompă de vid rotativă cu paleti, 40 m³ / h





Container de incarcare mobil 600 litri

MAX 1200

MAX 1200 este următorul pas în clasa compactă, ceea ce îl face ideal pentru capacități de până la 1200 kg - eficient și fiabil. O serie de opțiuni face posibilă integrarea în orice proces de fabricație industrială individuală.

Avantajele technologiei MAX

- Reducerea timpului de procesare cu până la 50% în comparație cu tumblerul normal clasic.
- Creșterea randamentului produsului.
- Creșterea randamentelor la feliere.
- Nivele semnificativ mai mari de utilizare a sistemului în comparație cu tehnologia tumbler.
- Economie de energie datorită eficienței sporite.

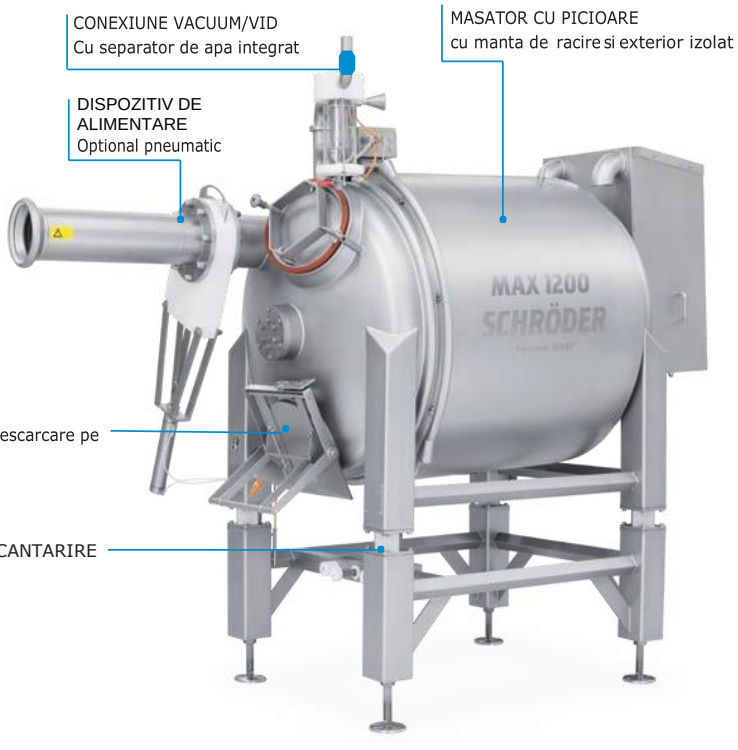
Optiuni

- Paleta cu sicane pentru produse sensibile.
- Controlul ecranului tactil.
- Alimentare pneumatica
- Celule de Cântărire
- Alimentari individuale ale produsului (dispozitiv de ridicare / înclinare, banda, container de încărcare mobil)
- Cadru înaltat.

Echipamentul MAX

- Panou tactil Schröder STP 104
- Managementul rețetelor cu 100 de rețete
- Control manual și automat
- Pompă de vid rotativă cu paleti 100 m³ / h
- Perete dublu cu manta de răcire termică și izolare exterioară.

DATE TEHNICE – MAX 1200	
VOLUM	1800 l
NIVELUL DE UMPLERE	aprox. 70 %
CAPACITATE	1200 kg
DIAMETRUL EXTERIOR	aprox. 1300 mm
LUNGIME, aprox. 2400 mm (fara suctiune cu vacum) INCLUS SUCTIUNE aprox. 4900 mm (CU vacuum suctiune BB600)	
LATIME	aprox. 1400 mm
INALTIMEA CU CADRU	aprox. 2500 mm
INLTIMEA DE DESCARCARE	aprox. 740mm
CONEXIUNEA ELECTRICA	3Ph/N/PE; 400/440V; 50/60 Hz or 3Ph/N/PE; 220V; 50/60 Hz



MAX600/1200unitatea de control

Interfața de utilizator intuitivă a controlerului ghidează programul, garantând o funcționare sigură și practică în timp ce stochează toate datele relevante pentru audit.
Funcțiile în modul manual includ controlul manual al tuturor parametrilor procesului (de exemplu, masaj, răcire și vid). În modul automat, rețetele individuale pot fi selectate și pornite automat prin setarea unui punct de plecare sau de final planificat.
Sistemul de gestionare a rețetelor MAX oferă o flexibilitate maximă ca parte a secvențelor automate de programe. Permite atât utilizarea unor programe automate simple, cu doar câțiva pași, cât și introducerea ușoară a utilizatorului de rețete complexe și secvențe în până la cinci faze ale programului.

Pre-programare – Oprirea timpul până la începerea programului principal (de exemplu, masaj inițial, păstrând la rece)

Programul Principal–pana la 3 faze posibile programabile:

Partea 1 - Secvență liniară, serie pas cu pas de programe scurte, cu puțini pași individuali.

Partea 2 - Secvență ciclică, intrarea simplificată a programelor lungi folosind un număr reglabil de repetări ale etapelor individuale

Partea 3 - Secvență liniară, pentru a completa partea a 2-a, o secvență pas cu pas finală poate fi programată.

Post-program - Oferă timpul între sfârșitul programului și descărcare (de exemplu, menținerea temperaturii)

Caracteristicile unitatii de control ale MAX 600/1200

• 100 de rețete selectabile liber pentru funcționare automată
• Alarma și jurnal de evenimente, conectare apel pentru 1000 de intrări.
• Înregistrarea și stocarea parametrilor procesului (viteză, vid, timp de funcționare)
• Detectarea și asigurarea cantităților de umplere și dozare în prezența celulelor de cântărire.
• Managementul utilizatorilor.



Acasa



Start/pornire reteta



Program principal retete

SECUNDAR
PREPARAREA SARAMURII | OMOGENIZARE | INJECTARE | MACERARE | MASAJ | TENDERDIZARE | RAY TECHNOLOGIE | DOZARE AUTOMATA DE TAVITE

IN PLUS
CANTARIRE | PORTIONARE | PRAJIRE & FILTRARE | GATIRE | RACIRE | PRERACIRE | CONGELARE | REFRIGERARE | CLIPSARE & SOLUTII DE AMBALARE | TEHNOLOGIE X-RAY | PROCESARE LA PRESIUNE INALTA (HPP)

Europe
Schröder
Maschinenbau GmbH & Co. KG
Esch 11
33824 Werther
Germany
Phone + 49 5203 9700 0
info@schroeder-maschinen.de