



SCHRÖDER

MAX 600 / 1200



Bombos de masaje compactos

Diseño compacto, alto rendimiento



MAX 600

El MAX 600 es un bombo de masaje compacto con el sistema de refrigeración y vacío integrado en la estructura. Es un claro ejemplo de la idea: "enchufar y trabajar", con la que se pueden llegar a hacer lotes de hasta 600 Kg de carne. El principio fundamental de la tecnología MAX se basa en tener un bombo fijo y un eje giratorio central con palas dispuestas de forma helicoidal. Las palas trabajan directamente en contacto con la carne y, por lo tanto, transmiten toda la energía directamente a la carne. La disposición helicoidal de las palas genera un flujo horizontal y vertical de la carne que, junto con la capacidad de llenar completamente el tanque, da como resultado una masaje más uniforme y efectivo.

Tecnología MAX

- Activa de manera muy intensa las proteínas, especialmente en músculos enteros
- Mejora la cohesión de los productos loncheados
- La doble camisa proporciona un alto grado de enfriamiento al producto disminuyendo la abrasión de la proteína superficial
- Aumenta la retención de agua, jugosidad y la estabilidad del producto final

DATOS TÉCNICOS – MAX 600

VOLUMEN NOMINAL	790 l
NIVEL DE LLENADO	aprox. 75 %
CAPACIDAD	máx. 600 kg con carga manual
DIÁMETRO EXTERIOR DEL CILINDRO	aprox. 1000 mm
LONGITUD, INCLUYENDO MOTOR	aprox. 1850 mm (sin aspiración al vacío)
ANCHO	aprox. 1550 mm
ALTURA	aprox. 2150 mm
ALTURA DE DESCARGA	aprox. 800 mm
CONEXIÓN ELÉCTRICA	3Ph/N/PE; 400/440V; 50/60 Hz o 3Ph/N/PE; 220V; 50/60 Hz

CARGA
opcional
alimentación por
succión con vacío

APERTURA FÁCIL
para la limpieza

DISEÑO DEL CONTENEDOR
con doble camisa para la
refrigeración con glicol y una
capa de aislamiento externa

CONCEPTO DE MASAJEADOR

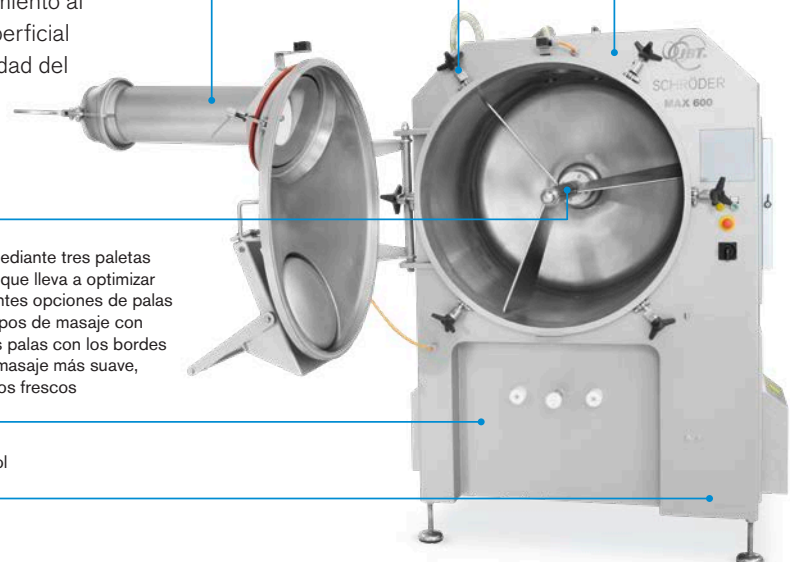
El proceso de masaje se realiza mediante tres paletas giratorias y el vacío controlado, lo que lleva a optimizar los tiempos de masaje. Las diferentes opciones de palas nos permiten obtener diferentes tipos de masaje con una alta calidad tecnológica. Unas palas con los bordes redondeados nos permite dar un masaje más suave, ideal para el marinado de productos frescos

UNIDAD DE REFRIGERACION

líquido refrigerante: Propilen-Glicol

BOMBA DE VACÍO

bomba de vacío rotativa, 40 m³/h





MAX 1200



Aspiración al vacío
600 litro

El MAX 1200 es el siguiente modelo dentro de la clase compacta, siendo la máquina ideal para capacidades de hasta 1200 kg. Se distingue por su eficiencia, fiabilidad y, la gran cantidad de opciones que puede ofrecer, hace posible su integración en cualquier proceso de fabricación industrial.

Ventajas de la tecnología MAX

- Reduce hasta en un 50% los tiempos de procesamiento comparado con otras tecnologías
- Aumenta el rendimiento de producción
- Aumenta el rendimiento en el loncheado
- Un mismo modelo puede utilizarse para procesar muchos productos diferentes, en comparación con otras tecnologías
- Ahorro de energía gracias al aumento de la eficiencia

Opciones

- Palas con los rebordes redondeados para productos delicados
- Pantalla táctil de control
- Portaobjetos de alimentación neumática
- Células de carga
- Alimentación a través de un volcador, cinta transportadora o succión por vacío
- Una estructura más alta

Equipación

- Panel táctil de control Schröder STP 104
- Gestión de hasta 100 recetas
- Control manual y automático
- Bomba de vacío rotativa, 100 m³/h
- Doble camisa con la refrigeración integrada y aislamiento externo

DATOS TÉCNICOS – MAX 1200

VOLUMEN NOMINAL	1800 l
NIVEL DE LLENADO	aprox. 70 %
CAPACIDAD	máx. 1200 kg
DIÁMETRO EXTERIOR DEL CILINDRO	aprox. 1300 mm
LONGITUD INCLUIDO EL MOTOR	aprox. 2400 mm (sin aspiración al vacío) aprox. 4900 mm (con aspiración al vacío, BB600)
ANCHO	aprox. 1400 mm
ALTURA A LA BASE DEL MARCO	aprox. 2500 mm
ALTURA DE DESCARGA	aprox. 740 mm
CONEXIÓN ELÉCTRICA	3Ph/N/PE; 400/440V; 50/60 Hz o 3Ph/N/PE; 220V; 50/60 Hz

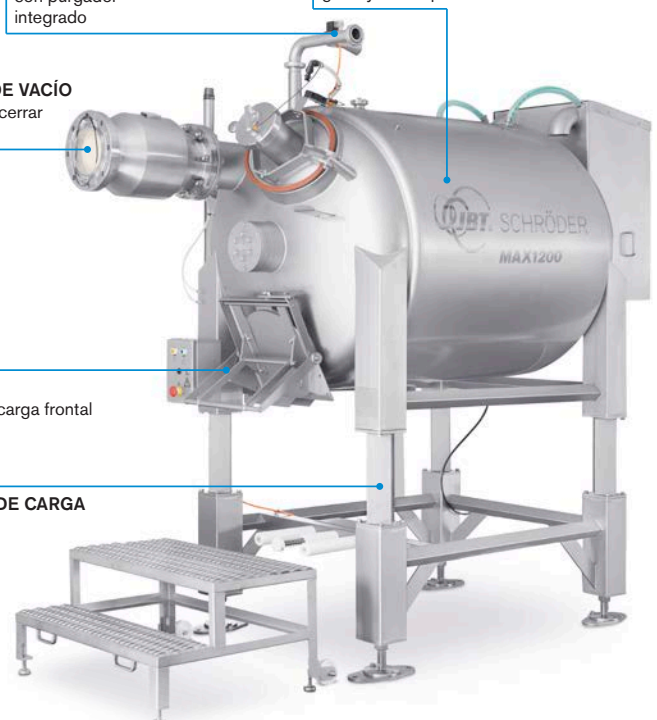
CONEXIÓN DEL VACÍO
con purgador integrado

DISEÑO DEL CONTENEDOR
con doble camisa para la refrigeración con glicol y una capa de aislamiento externa

VÁLVULA DE VACÍO
para abrir y cerrar la entrada

MAX 1200
carga y descarga frontal

CÉLULAS DE CARGA
opcionales



Unidad de control MAX 600/1200

La interfaz permite controlar el programa de forma intuitiva, garantizando su seguridad y almacenando todos los datos relevantes del proceso

El modo "manual" permite controlar de manera manual de todos los parámetros del proceso (tiempo y velocidad de masaje, temperatura de enfriamiento y grado de vacío). El modo "automático" permite seleccionar e iniciar una receta de manera automática pudiéndose establecer el momento de iniciar y finalizar dicha receta.

El sistema de gestión de recetas ofrece la máxima flexibilidad dentro del programa automático. Permite tanto el uso de programas automáticos simples con solo unos pocos pasos individuales y programas complejos con hasta cinco fases diferentes.

Pre-programa – Se utiliza cuando se quiere iniciar el programa en algún momento determinado del día. El programa te permite mantener el producto fresco hasta el inicio del programa.

Programa principal – te permite programar hasta tres opciones posibles:

Opción 1 – Secuencia lineal, el programa sigue uno a uno todos los pasos individuales.

Opción 2 – Secuencia cíclica, el programa permite repetir de manera cíclica algunos pasos individuales del programa.

Opción 3 – Secuencia lineal, el programa te permite añadir una secuencia lineal una vez haya finalizado una secuencia cíclica.

Post-programa – Se utiliza cuando se quiere finalizar el programa en algún momento determinado del día. El programa te permite mantener el producto fresco hasta el momento de la descarga.

Características de la unidad de control MAX 600/1200

- Se pueden crear hasta 100 recetas para su funcionamiento en automático
- Registro de alarmas y eventos en el búfer de alarmas con capacidad para 1000 entradas
- Registro y almacenamiento de todos los parámetros del proceso (velocidad, vacío, tiempo de funcionamiento y temperatura)
- Las células de carga permiten controlar de manera segura la cantidad de producto que va entrando en el bombo, tanto carne como aditivos
- Gestión de usuarios. Cada usuario tendrá una contraseña de entrada en el programa



Página de inicio

Inicio de la receta

Programa de la receta

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