



SCHRÖDER

MAX 600 / 1200



Kompaktmassieranlagen

Kompaktes Design, hohe Leistung



MAX 600

Der MAX 600 ist eine kompakte Massieranlage mit integrierter Kühlung und Vakuumpumpe. Er stellt den Einstieg in das Schröder Massieranlagenprogramm dar. Die ideale „plug and play“ Maschine für Chargen bis 600 kg.

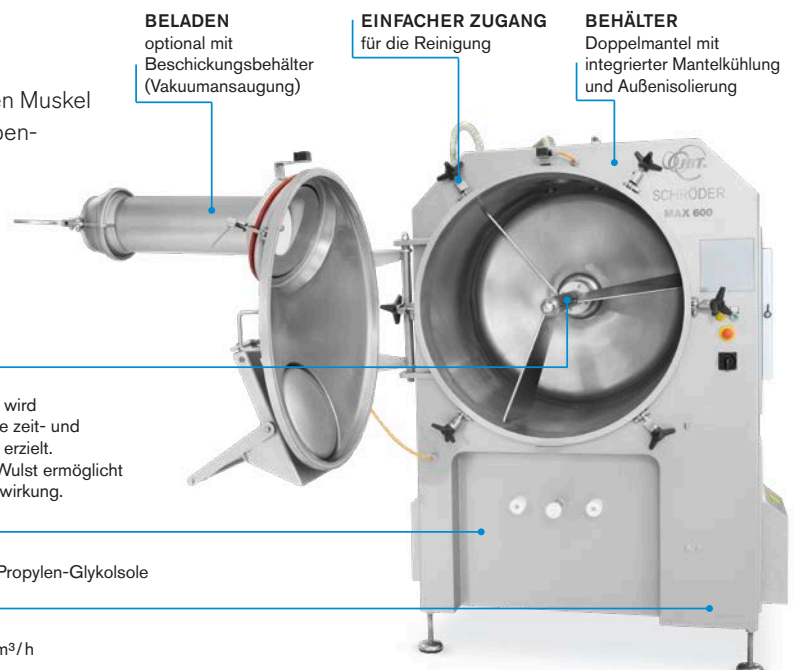
Das verfahrenstechnische Prinzip der MAX-Technologie beruht auf der horizontalen Lagerung einer drehenden Paddelwelle in dem feststehenden Behälter. Der Massiereffekt wird erzielt durch die spiralförmig angeordneten Paddel. Sie arbeiten direkt in der Fleischmasse und bringen dadurch die Massierenergie direkt an den Muskel. Aufgrund der spezifischen Paddelstellung wird ein horizontaler und vertikaler Materialfluss innerhalb des Behälters bewirkt. Dies hat einen gleichmäßigen und wirkungsvollen Massiereffekt zur Folge, der durch den hohen Füllgrad der Anlage zusätzlich unterstützt und beschleunigt wird.

MAX Technologie

- Intensive Eiweißaktivierung insbesondere im einzelnen Muskel
- Verbesserung des intra- und extramuskulären Scheibenzusammenhaltes
- Geringer Eiweißabrieb auf der Produktoberfläche (durch aktive Mantelkühlung)
- Erhöhte Wasserbindung, Zartheit und stabilere Struktur im Endprodukt

TECHNISCHE DATEN – MAX 600

NENNVOLUMEN	ca. 790 l
FÜLLGRAD	ca. 75 %
KAPAZITÄT	Max. 600 kg Produkt bei manueller Beladung
ZYLINDERAUSSENDURCHMESSER	ca. 1000 mm
LÄNGE MIT ANTRIEB	ca. 1850 mm (ohne Vakuumsaugung)
BREITE	ca. 1550 mm
HÖHE	ca. 2150 mm
ENTLEERUNGSHÖHE	ca. 800 mm
ELEKTROANSCHLUSS	3Ph/N/PE; 400/440V; 50/60 Hz od. 3Ph/N/PE; 220V; 50/60 Hz



BELADEN
optional mit Beschickungsbehälter (Vakuumsaugung)

EINFACHER ZUGANG
für die Reinigung

BEHÄLTER
Doppelmantel mit integrierter Mantelkühlung und Außenisolierung

MASSIERSYSTEM

Durch drei rotierende Paddelarme wird unter kontinuierlichem Vakuum eine zeit- und produktoptimierte Massierwirkung erzielt. Ein optionale Rührflügelwelle mit Wulst ermöglicht eine produktschonendere Massierwirkung.

KÜHLAGGREGAT

Sole-Mantelkühlung, Kälte Träger: Propylen-Glykolsole

VAKUUMPUMPE

Drehschieber-Vakuumpumpe, 40 m³/h



MAX 1200



Fahrbarer Beschickungsbehälter
600 Liter

Der MAX 1200 ist der nächste Schritt in der Kompaktklasse und ist damit die ideale Maschine für Kapazitäten bis 1200 kg – effizient und zuverlässig. Eine Palette von Optionen ermöglicht die Eingliederung in jeden individuellen industriellen Herstellungsprozess.

Vorteile MAX Technologie

- Bis zu 50% reduzierte Bearbeitungszeiten im Vergleich zum Tumbler
- Erhöhung der Produktausbeute
- Steigerung der Slicerausbeuten
- Deutlich höherer Befüllungsgrad gegenüber Tumbler-technologie
- Energieeinsparung durch erhöhten Wirkungsgrad

Optionen

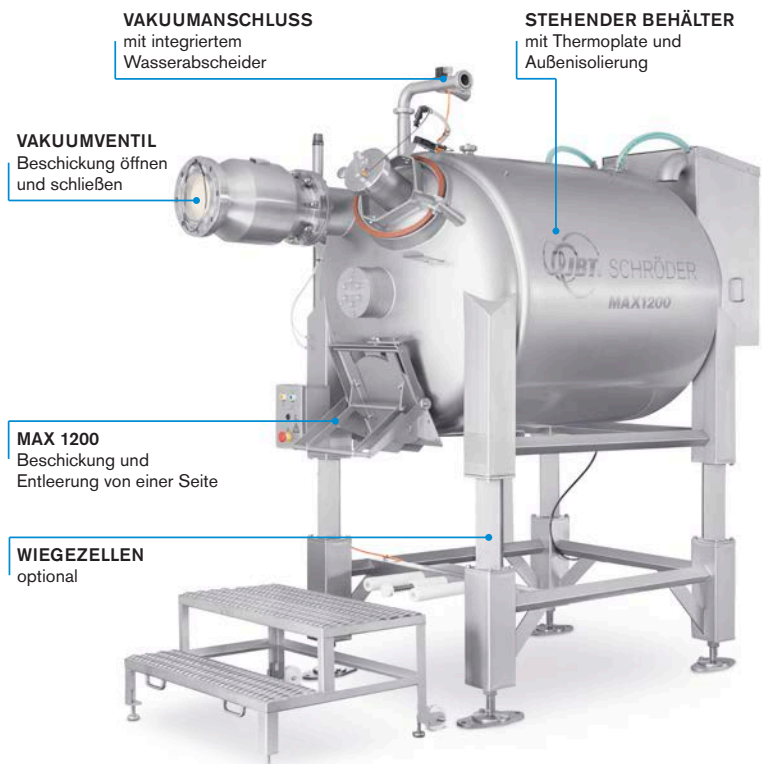
- Paddel mit Wulst für sensible Produkte
- Touch Panel Steuerung
- Pneumatischer Beschickungsschieber
- Wiegezellen
- Produktindividuelle Beschickung (Hebekipper, Band, Ansaugbehälter)
- Höheres Fußgestell

MAX Ausstattung

- Schröder Touchpanel STP 104
- Rezepturverwaltung mit 100 Rezepten
- Hand- und Automatikbetrieb
- Drehschiebervakuumpumpe 100 m³/h
- Doppelwandiger Mantel mit integriertem Thermoplate und Außenisolierung

TECHNISCHE DATEN – MAX 1200

NENNVOLUMEN	1800l
FÜLLGRAD	ca. 70 %
KAPAZITÄT	1200 kg
ZYLINDERAUSSEN-DURCHMESSER	ca. 1300 mm
LÄNGE MIT ANTRIEB	ca. 2400 mm (ohne Vakuumsaugung) ca. 4900 mm (mit Vakuumsaugung, BB600)
BREITE	ca. 1400 mm
HÖHE MIT FUSSGESTELL	ca. 2500 mm
ENTLEERUNGSHÖHE	ca. 740 mm
ELEKTROANSCHLUSS	3Ph/N/PE; 400/440V; 50/60 Hz od. 3Ph/N/PE; 220V; 50/60 Hz



VAKUUMANSCHLUSS
mit integriertem
Wasserabscheider

STEHENDER BEHÄLTER
mit Thermoplate und
Außenisolierung

VAKUUMVENTIL
Beschickung öffnen
und schließen

MAX 1200
Beschickung und
Entleerung von einer Seite

WIEGEZELLEN
optional

Steuerung MAX 600/1200

Die intuitive Bedienoberfläche der Steuerung führt durch das Programm, garantiert eine sichere und praxisorientierte Bedienung und speichert alle Audit relevanten Daten.

Die Funktionen im Handbetrieb umfassen die manuelle Steuerung aller Prozessparameter (z.B. Massieren, Kühlen und Vakuum). Im Automatikbetrieb lassen sich einzelne Rezepte anwählen und durch Festlegung eines vorgesehenen Start- oder Endzeitpunktes automatisch starten.

Die MAX-Rezepturverwaltung bietet maximale Flexibilität im Umfang der automatischen Programmabläufe. Sie ermöglicht sowohl die Anwendung einfacher Automatikprogramme mit wenigen Einzelschritten, als auch die bedienerfreundliche Eingabe komplexer Rezeptabläufe in bis zu fünf Programmphasen.

Vorprogramm – Überbrückt die Zeit bis zum Start des Hauptprogramms (z.B. Anmassieren, Kühlhalten)

Hauptprogramm – bis zu drei mögliche Phasen:

Teil 1 – Linearer Ablauf, Schritt-für-Schritt-Abfolge kurzer Programme mit wenigen Einzelschritten

Teil 2 – Zyklischer Ablauf, vereinfachte Eingabe langer Programme durch einstellbare Anzahl an Wiederholungen der Einzelschritte

Teil 3 – Linearer Ablauf, zur Ergänzung von Teil 2, ein abschließender Schritt-für-Schritt-Ablauf programmierbar

Nachprogramm – Überbrückt die Zeit zwischen Programmende und Entleerung (z.B. Temperaturerhaltung)

Ausstattungsmerkmale der Steuerung

- 100 frei wählbare Rezepturen für den Automatikbetrieb
- Alarm- und Eventhistorie im Ringspeicher mit 1000 Einträgen
- Erfassung und Sicherung der Prozessparameter (Drehzahl, Vakuum, Temperatur, Betriebsstunden)
- Erfassung und Sicherung von Füll- und Dosiermengen beim Vorhandensein von Wiegezellen
- Benutzerverwaltung



Hauptseite

Rezepte, Start

Rezepte, Hauptprogramm

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