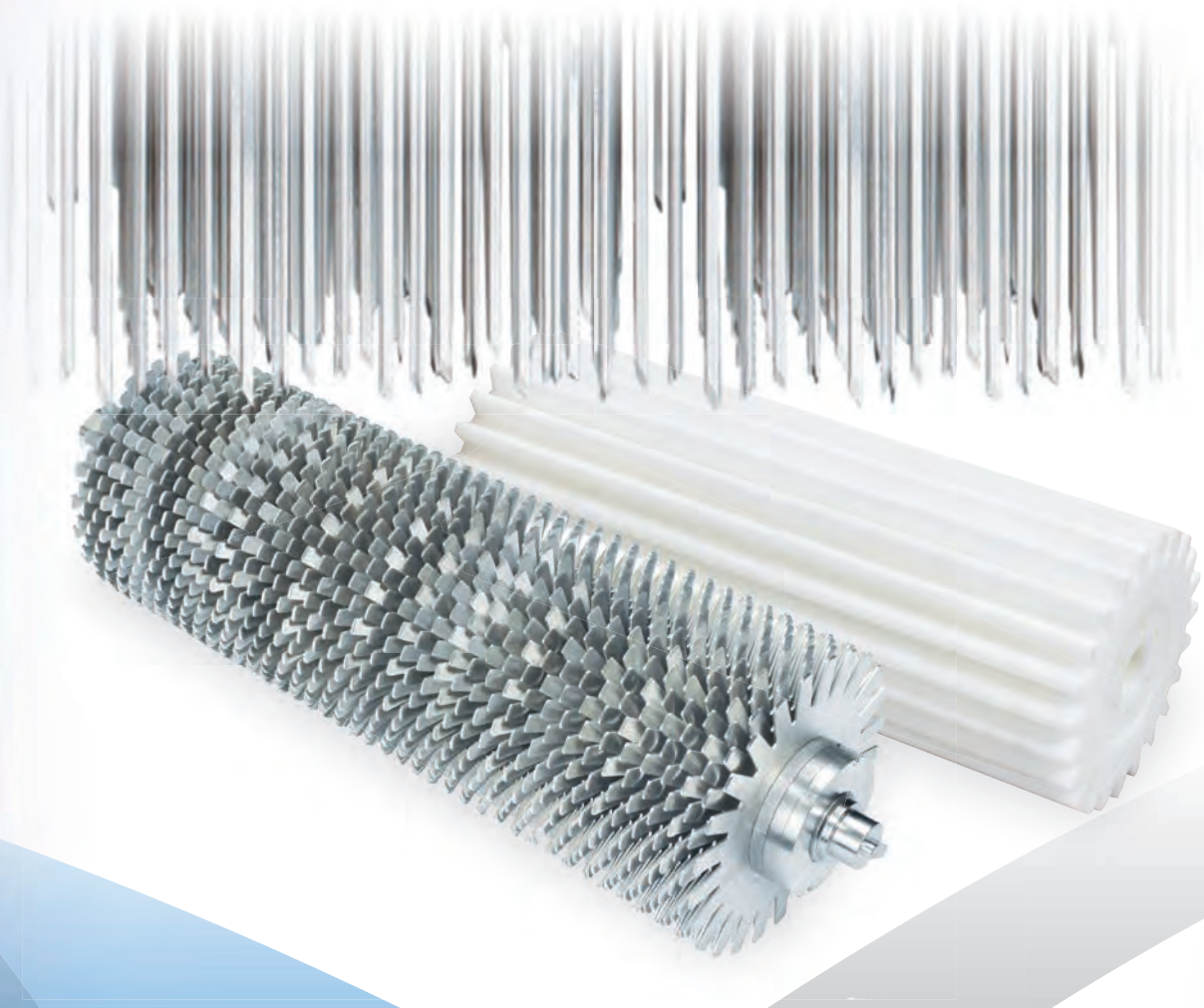
SCHRÖDER

PREMAX



Mechanische Bearbeitung

MECHANISCHE FLEISCHBEARBEITUNG

jbtc.com

Verbesserte Qualität durch Oberflächenbearbeitung

MacMAX 500 – Walzensteaker

Für die Herstellung von Kochschinken mit hoher Qualität ist das Massieren der Muskeln ein wichtiger Bestandteil des Prozesses. Eiweiß wird aufgeschlossen, welches für die optimale Verbindung zwischen den einzelnen Fleischstücken sorgt.

Diesen Prozess unterstützt der Walzensteaker von Schröder. Die Messerwalzen schneiden die Oberfläche an, vergrößern diese, wodurch der Eiweißaustritt erhöht und die Lakeaufnahme verbessert wird.

Großflächige Sehnen, auch bei Geflügelprodukten, werden zudem vom MacMAX angeschnitten, so wird das Zusammenziehen der Muskeln während des Kochens reduziert und die Bindung erhöht.

Das Ergebnis

- Verbesserte Bindung zwischen den Teilstücken
- Erhöhte Ausbeute
- Verkürzung der Massierzeit
- Erhöhter Scheibenzusammenhalt
- Erhöhte Lakeaufnahme
- Reduzierung von Laketaschen

TECHNISCHE DATEN	
MASCHINENLÄNGE	ca. 3470 mm (mit Ein- und Auslaufband)
MASCHINENBREITE	ca. 1340 mm
MASCHINENHÖHE	ca. 1340 mm (ohne Kran), ca. 2260 mm (mit Kran)
HÖHENVERSTELLBARKEIT EINLAUFBAND	1045 mm – 1215 mm
BANDBREITE	ca. 500 mm
ANZAHL DER MESSER JE MESSERWALZE	wahlweise 79 (1,5 mm) oder 84 Stück (1 mm)
DRUCKLUFT	min. 6 bar
WALZENEINSTELLUNG	Produktabhängig im Bereich 0 bis 50 mm
GEWICHT	ca. 950 kg
ELEKTRISCHER ANSCHLUSS	3Ph/PE; 400/440V; 50/60 Hz

Mehr Flexibilität durch Pressen

PSM 650 – Pökelpresse

Die Verarbeitung von Muskeln mit harter Struktur muss bei der Herstellung von hochwertigem Schinken besonders berücksichtigt werden. Die geringe Flexibilität erschwert den Einform-und Füllprozess. Bei dem Mischen unterschiedlicher Muskeln (Ober-/Unterschale) gibt es unterschiedliche Kochverluste, Diffusions- und Massierzeiten.

Um die unterschiedlichen Muskelbeschaffenheiten anzugleichen, wird die PSM 650 eingesetzt. Ihre Walzenpaare brechen die inneren Strukturen ohne die Oberfläche zu zerstören.

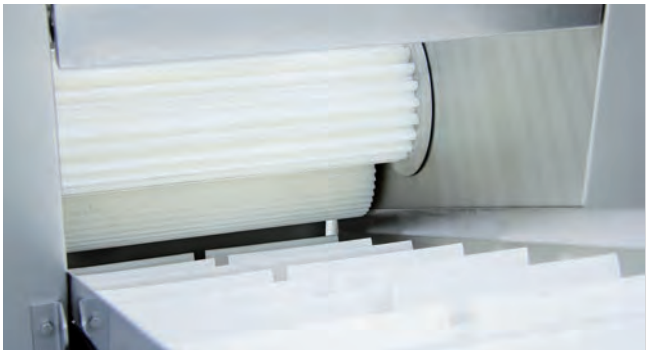
Durch die individuelle Einstellung von Druck und Walzenabstand, wird den unterschiedlichen Produkten Rechnung getragen.

Die entscheidenden Qualitätsverbesserungen sind:

- Optimiertes Einformverhalten
- Vereinheitlichung des Massierprozesses
- Schnellere Massierergebnisse
- Besseres Slicerverhalten
- Diffusionsprozess bei Chargen aus gemischten Muskeln ist gleichmäßiger und schneller
- Gleichmäßige Muskelgrößen im Anschnitt
- Bessere Lakeaufnahme während des Massieren/Tumbelns

TECHNISCHE DATEN	
MASCHINENLÄNGE	ca. 2100 mm
MASCHINENBREITE	ca. 1250 mm
MASCHINENHÖHE	ca. 1500 mm
BANDBREITE	ca. 600 mm
DRUCKLUFT	min. 6 bar
SPALTEINSTELLUNG	10 bis 50 mm
WALZENTYP (ZAHNWALZE)	Produktabhängig
GEWICHT	ca. 860 kg
ELEKTRISCHER ANSCHLUSS	3Ph/PE; 400/440V; 50/60 Hz

Die Maschinensicherheit wird durch die vorgestellte Maschine (vorzugsweise Schröder IMAX) einschließlich Eingriffsschutz und Magnetschalter realisiert.
Beim Einsatz als „stand alone“ Maschine ist eine mit Magnetschalter abgefragte Schütte notwendig.



T-MAX 620 – Nadelsteaker

Die unterschiedlichen Faserstrukturen innerhalb eines Muskels, nehmen injizierte Lake unterschiedlich auf. Lakenester und inhomogene Lakeverteilung müssen bei hohen Qualitätsansprüchen vermieden werden.

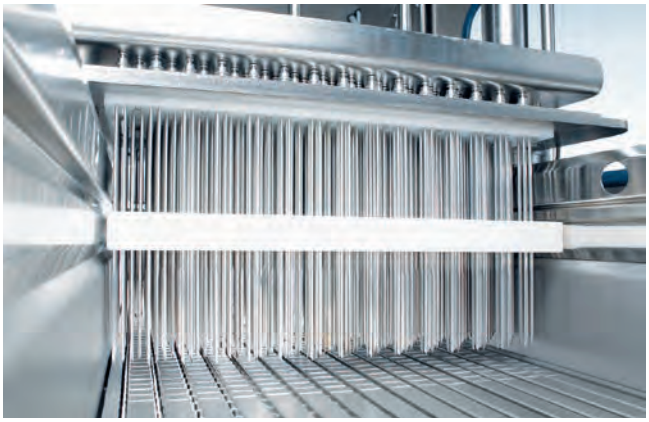
Der Schröder Nadelsteaker T-MAX durchdringt den gesamten Muskel. Seine messerartig angeschliffenen Spitzen durchtrennen dabei die Muskelfasern und verkürzen diese.
Ein Austausch der injizierten Lake innerhalb der Faserverläufe wird dadurch möglich, die Verteilung optimiert und zudem der Muskel für den Eiweißaufschluss während des Massierens optimal vorbereitet.

Der Steaker kann in Abhängigkeit des zu bearbeitenden Produktes mit Einzel- oder Doppelkopf sowie mit Einzel- oder Duo-Messern ausgestattet werden.

Die Qualitätssteigerung zeigt sich deutlich durch:

- Schnellere Diffusion von Zusatzstoffen
- Reduzieren von Laketaschen im Bindegewebe
- Homogenes Umröten
- Erhöhte Zartheit
- Kürzere Massier- und Tumbelzeiten

TECHNISCHE DATEN	
MASCHINENLÄNGE	ca. 2160 mm
MASCHINENBREITE	ca. 1400 mm
MASCHINENHÖHE	ca. 2240 mm
WANNENBREITE	620 mm
AUFLEGEHÖHE	ca. 1200 mm
PRODUKTEINLAUFHÖHE	bis 210 mm
ANZAHL DER STEAKERMESSER	abhängig von der Ausstattung von 300 bis 600
PRODUKTVORSCHUB	50/100 mm
TAKTE PRO MINUTE	15–60
TRANSPORTIERTE FLÄCHE	223 m^2/h
DRUCKLUFT	min. 6 bar
GEWICHT	ca. 1450 kg
ELEKTRISCHER ANSCHLUSS	3Ph/PE; 400/440V; 50/60 Hz



JBT PROTEIN PROCESSING

SECONDARY
BRINE PREPARATION | HOMOGENIZATION | INJECTION
INJECTION & RETURN MILLING | MACERATION | MASSAGING | TENDERIZATION
TVI MEAT SLICING | -RAY TECHNOLOGY | AUTOMATED TRAY LOADING

FURTHER
WEIGHING | PORTIONING/TRIMMING | 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@jbtc.com

Australia
John Bean Technologies Ltd.
Cnr Marple Ave & Biloela Street
Villawood New South Wales 2163
Australia
Phone +61 2 9723 2000
Fax +61 2 9723 2085
Natale.Greco@jbtc.com

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

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@jbtc.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@jbtc.com

We're with you, right down the line.™

jbtc.com/foodtech.com

©2019 JBT. Subject to change without notice. 02•19