



Calitate de top - este la ceea ce aspirăm

Calitate, performanță și inovație – acestea sunt valorile la care suntem angajați. Cu aceasta aspirație în gând, noi fabricăm produse care îndeplinesc integral cerințele și exigența celei mai înalte calități pentru beneficiarii noștri. Sistemele noastre sunt create pentru a fierbe, afuma, coace, răci și pasteuriza produse din carne, pește și brânzeturi.

Noi fabricăm sisteme de afumare caldă și fierbere personalizate, care să îndeplinească cerințele specifice ale beneficiarilor noștri, precum și linii de producție semi-continue și continue, sisteme de pasteurizare cu contra presiune, sisteme de uscare și sisteme de purificare a aerului evacuat, pentru o gamă largă de aplicații. Sistemele de verificare și control și de spălare/igienizare completează gama noastră de produse.

Gama noastră de produse - datorită versatilității - nu lasă nici o dorință neîmplinită:

THERMICjet®

ARCTICjet®

SEMIjet®

CONTIjet®

CLIMAjet®

BAKEjet®

FISHjet®

SMOKjet®

CLEENjet

Informații asupra **sistemelor de control și spălare** sunt de asemenea prezentate aici.

THERMICjet®

THERMICjet® este alegerea perfectă pentru fierbere și afumare, încălzire/înroșire și uscare. Noi fabricăm pentru Dvs. instalații de afumare caldă și sisteme de fierbere, fie pentru un singur cărucior sau 50 de cărucioare, unități de tranzit sau standard, pentru cărucioare cu roți sau cărucioare pentru linii aeriene, cât și cazane de fierbere individuale. Acestea asigură integrarea perfectă a sistemului în fluxul Dvs. de producție.

THERMICjet®

THERMICjets® pentru o gamă largă de sisteme de încărcare.



Încărcare cu cărucioare cu rulare la sol



Instalații cu uși culisante pe verticală



Incărcare cu cărucioare cu rulare pe linii aeriene



Cazane de fierbere individuale

ARCTICjet®

Cu sistemele Schröter ARCTICjet® de răcire intensivă, produsele Dvs. pot fi răcite rapid și se pot ambala imediat. Datorită acestor avantaje, sistemele noastre de răcire intensivă sunt suplimentul ideal în fluxul Dvs. de producție și au devenit indispensabile pentru foarte mulți procesatori din industria cărnii.

Diferiți agenți de răcire cum ar fi – apa cu gheață, aerul rece sau saramura – garantează cel mai bun tratament pentru produsele din carne și dacă cerințele vi se vor schimba noi vom putea modifica sistemul Dvs. de răcire intensivă, într-o opțiune completă pentru fierbere.





Instalație de răcire intensivă cu aer rece - uși culisante pe verticală



Răcire cu aer rece și dusare cu apă fierbinte și rece



Răcire cu apă cu gheață pentru produse cu calibru mare

SEMIjet®

Unități semi-continue produc sarje de produs , utilizând un conveier automat, integrat , echipate cu sisteme de măsură și control prietenoase cu operatorul.

SEMIjet se concentrează în egală măsură pe viteza tratamentului și economia de energie cât și pe omogenitatea calității produselor din carne, precum și repetabilitatea, cu acuratețe a rezultatelor. In acest fel sunt garantate întotdeauna procese optime .



Unitate pe 2 rânduri, cu cale de rulare cu role



Unitate pentru sarcini mari , pe un singur rând



Unitate pe 2 rânduri, cu conveyer balansier și cu rolgang



Conveier balansier(tip suveică) pentru rame cu rulare pe pardoseală

CONTIjet®

Sistemul cu funcționare continuă CONTIjet® - Schröter, usucă, fierbe, afumă, coace, răcește și pasteurizează într-un singur pas de proces - rapid, eficient și fără costuri mari cu personalul. Livrarea automată de bețe, scoaterea bețelor și re-încărcarea bețelor, spălarea, garantează un proces automat.

Acesta oferă avantaje majore clienților care produc cantități mari de produse. Mărimea și execuția sunt adaptate individual la condițiile structurale ale dotărilor clienților.



Producție continuă de crenwurști(hot dog)



Producție continuă de bacon

CLIMAJet®

CLIMAJet sunt sisteme cu curenți de aer individuali pentru procesarea dealungul întregului lanț de producție - de la decongelare la afumare rece, maturare și post maturare

Aceasta tehnologie de vârf este în egală măsură de interes pentru comercianți cât și pentru industrie deoarece poate fi adaptată flexibil pentru a corespunde gamei de produse și capacități.

De la camerele de post maturare mici până la cele mari, produsele sunt procesate într-o manieră absolut uniformă și gentilă, datorită unui sistem complicat de recirculare a aerului.

Suplimentar, Schröter va adapta toate instalațiile de afumare rece, maturare , post maturare și sistemele de decongelare condițiilor specifice clădirii Dvs., ba mai mult, noi vom găsi întotdeauna cea mai bună soluție pentru noile clădiri.



Sistem de tubulaturi de aer multiple cu curgere orizontală și verticală



Cameră de maturare de 700 m2



Camere de maturare pentru carne de vită maturată și uscată



Sistem de decongelare pentru marfă pe cărucioare cu roți

BAKEjet®

Noi proiectăm sistemele Schröter de coacere în variate versiuni , inclusiv sisteme de coacere rotative, sisteme cu circulație de aer încrucișată, multiplă sau o combinație de coacere cu aer fierbinte.

Noi vă putem oferi întotdeauna sistemul cu combinația perfectă pentru coacere, rumenire/glazurare/ caramelizare și fierbere a preparatelor din carne.



Unitatea poate coace și produse cum ar fi drobul



Exemplu de prăjire al unui produs cu chimen



Construcție specială pentru forme cu adâncimea de 1500 mm și sarcini mari

FISHjet®

Peștele poate fi procesat cu FISHjet® într-un produs gustos și sănătos. Fie că este pește afumat, cum ar fi anghila(țipar) sau macrou, cod uscat sau trunchi de pește, instalațiile Schröter de uscare și afumare , de ultimă generație, pentru afumare caldă sau rece garantează prepararea unei game largi de delicatessuri , de o calitate constant superioară.

Procesele omogene de uscare asigură o calitate deosebită, cu scăzăminte minime și culoare apetisantă.







Somon afumat

SMOKjet®

Fie că afumarea este intensă sau mai puțin intensă – diferite produse necesită diferite intensități de afumare. De aceea Schröter oferă în gama de produse SMOKjet® patru sisteme pentru afumare caldă și rece : generatoare de fum cu ardere înăbușită pentru așchii din lemn și rumeguș, generatoare de fum cu abur și fricțiune , precum și dispozitive de afumare cu lichid de afumare.

Suplimentar, generatoarele cu ardere înăbușită și cu abur generează volume de aer evacuate reduse, care pot fi economic curățate cu ajutorul sistemelor de purificare a aerului evacuat. In contrast, generatoarele de fum prin fricțiune au avantajul unei funcționări circulatorii și sistemele cu lichid de afumare realizează afumarea prin vaporizare cu aer comprimat, în sisteme închise.



SMOKjet® RH - generator de fum cu ardere înăbușită ale particulelor de lemn



SMOKjet® RD - generator de fum cu abur

CLEENjet®

Sistemele Schröter de purificare termică sunt utilizate pentru curenții de aer foarte poluați - de la 200 la mii de metri cubi/h. Acestea se pot livra ca soluții individuale sau ca un sistem central pentru multiple surse de emisie. În plus, în unitățile din aval pot fi integrate sisteme de recuperare a căldurii. CLEENjet® Schröter este disponibil în multiple opțiuni, în execuția noastră clasică sau într-o execuție tip container, rezistent la intemperii, izolat fonic. Pentru fabricile cu generatoare de fum cu abur, scruberele cu apă pot fi o alternativă. Noi oferim deasemenea soluții individuale pentru curenți de aer puțin poluați.



Purificarea evacuării de fum bazată pe purificarea termică a aerului evacuat



Scrubber RWK cu 4 coloane pentru cureni cu slabă încărcătură



Purificare biologică a aerului evacuat bazată pe tehnologia de biofiltre

Spălarea

Spălarea automată devine din ce în ce mai importantă atunci când se utilizează sisteme industriale de mare capacitate. Experții Schröter au elaborat în consecință un sistem cu automat programabil pentru toate procesele. Aceasta vă permite să realizați o spălare eficientă și consistentă în cel mai scurt timp - în timp ce se menține un consum de chimicale și apă redus la minimul absolut. Dispozitivul de spălare automată funcționează cu o pompă booster și poate fi utilizat la diferite instalații.

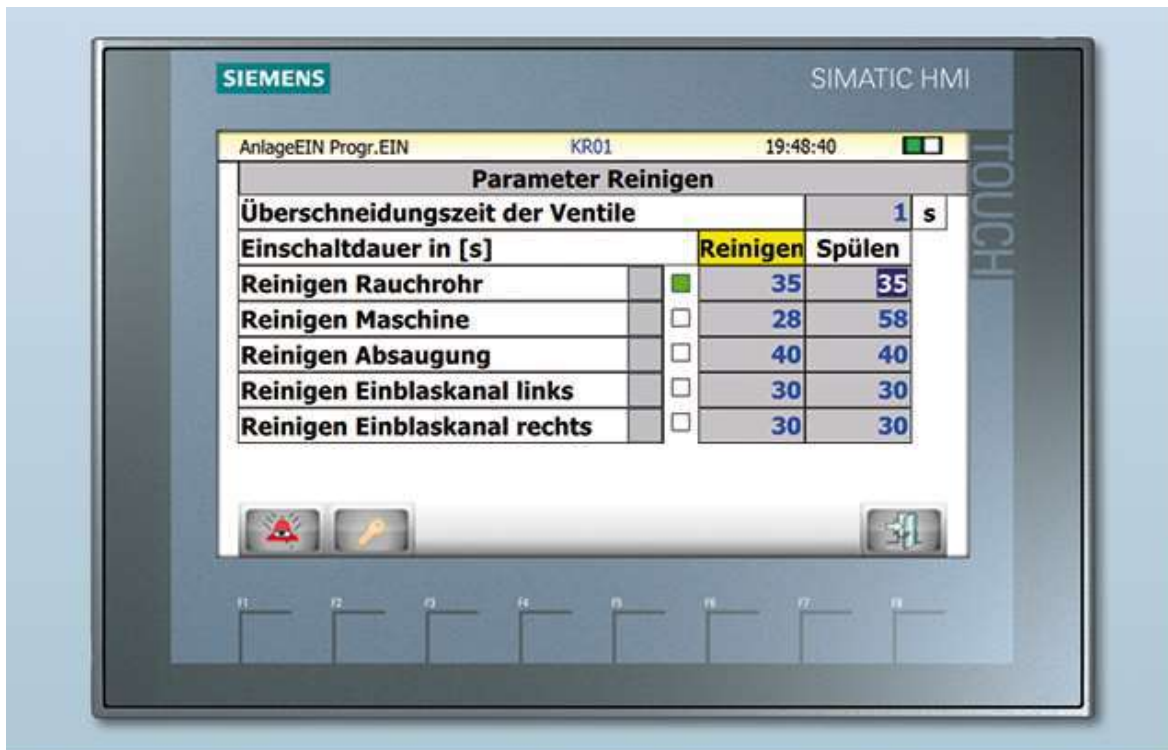
Sistemul de vizualizare al procesului înregistrează fiecare proces de spălare, cu aceeași acuratețe ca și a proceselor de producție. Ca rezultat, operatorii pot vedea în orice moment dacă spălarea a fost făcută. Cu această automatizare, Schröter asigură securitatea și permite o utilizare optimă a resurselor.



Cap de spălare rotativ pentru spălare interioară automată



Alternativă: sisteme de spălare cu spumă



Unitate de comandă a programului de spălare



Sistem de spălare complet automat (RG450)

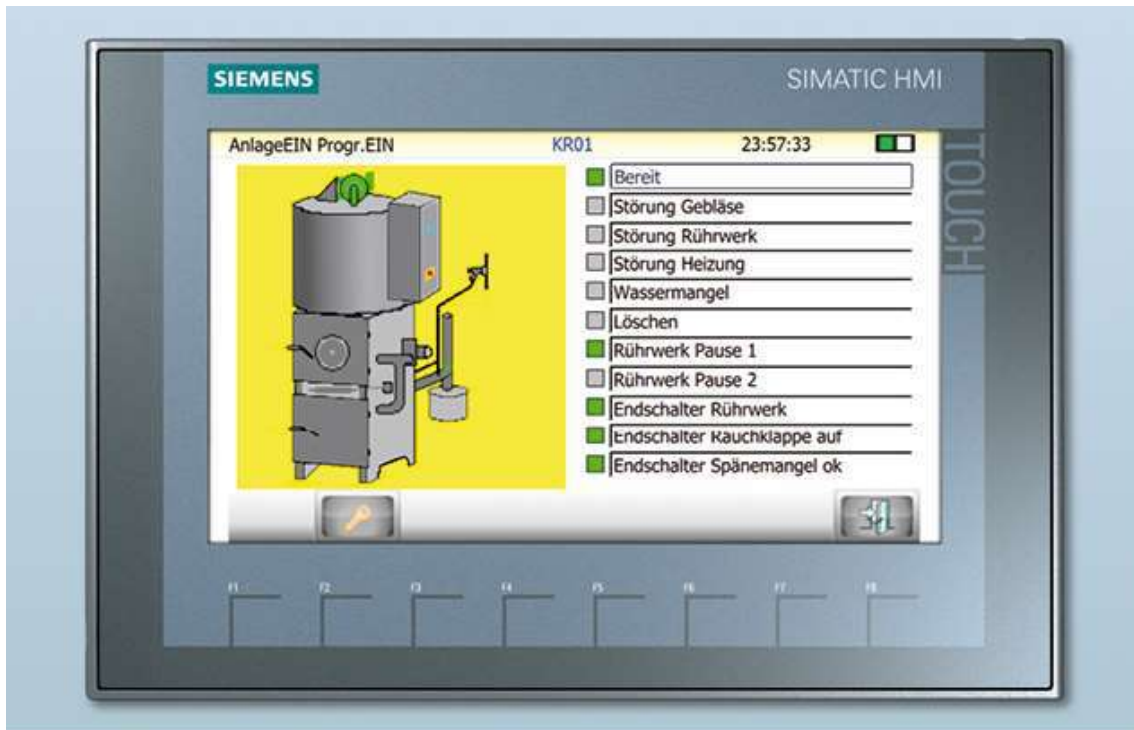


Sistemul de comandă și de afișaj

Schröter echipează unitățile sale cu 4 sisteme diferite de comandă. Toate acestea sunt programate funcție de cerințele individuale ale clienților în așa fel încât datele se pot gestiona cu ușurință. Sisteme cu display clar afișează rapid valorile curente ale tuturor instalațiilor.

Programele de proces ale diferitelor produse pot fi gestionate centralizat și pașii de proces pot fi urmăriți retroactiv. Dacă veți dori asistență, suportul nostru rapid- Quicksupport - on line, este la dispoziția Dvs.

Panou operator Siemens



Calculator master panel Schröter pentru controlul până a 30 de sisteme



<img

Citire coduri de bare utilizând scanere manuale



Suport la distanță pentru beneficiari.

O strânsă relație cu beneficiarii noștri și un service excelent sunt ambele deosebit de importante pentru noi. Cunoștințele noastre tehnice și asistența sunt la dispoziția Dvs. toată ziua, deoarece procesele de producție trebuie să se deruleze fără sincope.

În cazul în care nu se derulează, Dvs. aveți nevoie de ajutor rapid. Noi vă dăm o mână de ajutor cu software-ul Dvs. de vizualizare. Cu unealta online Schröter QuickSupport, ne putem conecta, cu acceptul lor, la computerul beneficiarilor noștri, în doar câteva secunde.