

BAKEjet®



TUNEL DE ASADO Y HORNEADO

En la actualidad, la industria cárnica trata de fabricar los productos de cocción y horneado con la mayor rapidez y la menor pérdida de peso posibles. En Schröter, un equipo de Investigación y Desarrollo formado por cuatro personas trata de hacer frente a este desafío. A través de la construcción individualizada, la fabricación de prototipos y las pruebas de dos años en las instalaciones de sus clientes, el grupo del proyecto BAKEjet ha desarrollado el túnel óptimo para hornear y asar los productos más variados.

El nuevo túnel de asado y horneado de Schröter supera las prestaciones de las instalaciones de asado convencionales para la preparación de productos cárnicos. Además de la alta calidad constante de sus productos, el sistema BAKEjet convence por su fácil limpieza y mantenimiento.

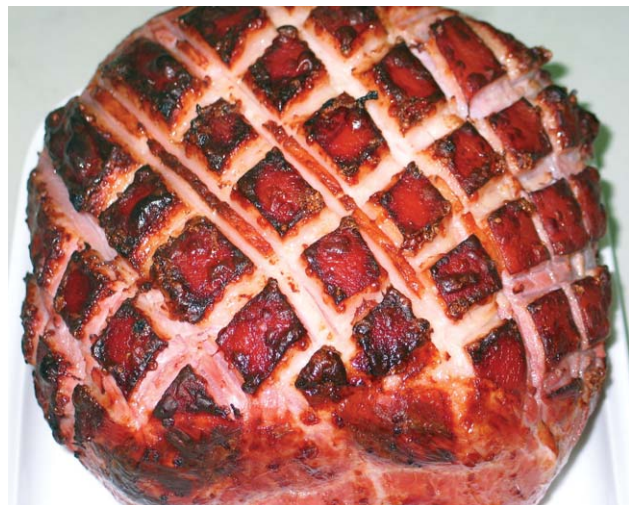
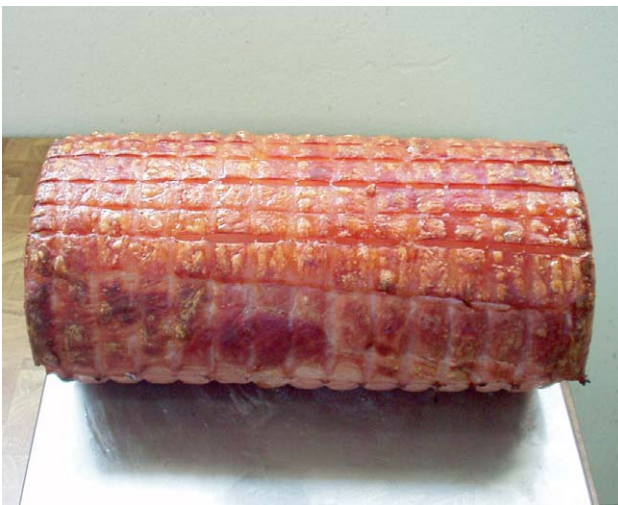
En las instalaciones convencionales dotadas de vagones resulta difícil obtener resultados de horneado óptimos. Para los clientes que conceden un valor especial a un horneado exterior uniforme y perfecto hemos desarrollado un nuevo túnel de asado y horneado.

Los exhaustivos ensayos de producción han demostrado que los dispositivos de radiación infrarroja constituyen la mejor fuente de calor posible, por lo que ya han pasado a formar parte de la actividad cotidiana. En comparación con las fuentes de calor que funcionan con electricidad o gas, dichos dispositivos permiten disponer de mayores cantidades de energía en menos tiempo. Además, no solo son más potentes, sino que permiten mantener con exactitud la temperatura requerida durante el tiempo que sea necesario. Tanto si se trata de jamones con corteza, productos de ave, pasteles de carne o patés, los dispositivos de radiación infrarroja proporcionan, por un lado, una pérdida mínima de peso y, por otro, un horneado eficaz, uniforme y cuidadoso. Según sea necesario, Schröter puede equipar el BAKEjet con diferentes dispositivos de radiación infrarroja y con un sistema de ventilación integrado. Un sistema de mando Siemens controla la circulación de aire y la temperatura de forma continua a través de un panel táctil, lo que garantiza unos resultados de producción uniformes. Una ventaja adicional: gracias a la construcción mejorada de la instalación y a la utilización del dispositivo de radiación infrarroja, el equipo ha podido construir el BAKEjet de forma tan compacta que permite ganar un valioso espacio de producción. De este modo, el túnel de cocción solo necesita en la actualidad una cuarta parte del espacio que ocupaba en un principio. Además, la instalación de cocción se maneja de forma óptima y ahorra energía, y las tareas de limpieza y mantenimiento se realizan fácilmente.

El nuevo BAKEjet resulta ideal para, hornear y asar los productos más variados.



EJEMPLO DE APLICACIÓN



BIEN HORNEADO



Capacidad de 125 kg/h en productos döner.

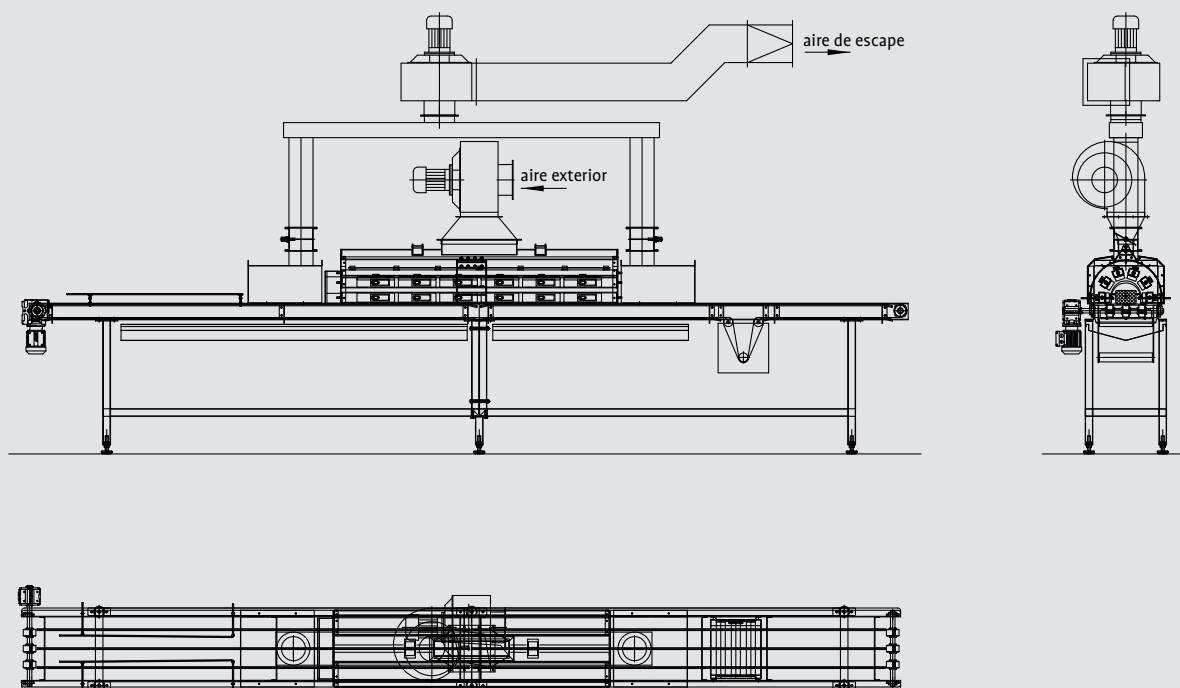
Desde hace años, Schöter ofrece a sus clientes la combinación adecuada de instalaciones para cocer, hornear y asar productos cárnicos. Incluso para los productos de consumo o productos para hornear más peculiares se encuentran en todo momento soluciones disponibles. Desde 2009 apuesta por ello la empresa de reciente fundación Düzgün Food GmbH.

En la actualidad, la empresa utiliza un BAKEjet BT-125 para la producción de döner. El túnel de cocción de apenas 6 m de longitud está equipado con dispositivos de radiación de cerámica de altas prestaciones que pueden alcanzar temperaturas cercanas a los 600 °C y permiten una regulación escalonada. La ventaja: dado que el calor dora con rapidez la superficie de la carne y proporciona una corteza óptima, las pérdidas de peso se mantienen a niveles bajos. Un valor añadido: tanto la entrada de aire como la velocidad se pueden regular sin escalonamiento, lo que proporciona un resultado uniforme. Esto es posible gracias al sistema de mando con memoria programable SPS S7 de Siemens.

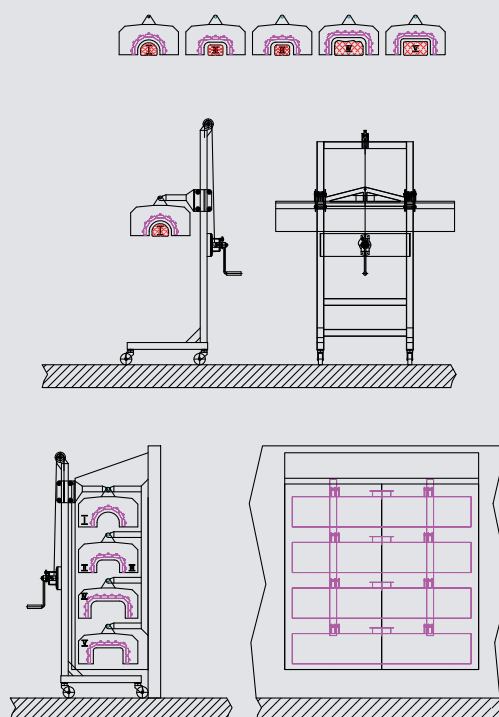


DETALLES TÉCNICOS

ESTRUCTURA



MÓDULO DE CALENTAMIENTO (REEMPLAZABLE)



DETALLES TÉCNICOS

DATOS TÉCNICOS *

Capacidad de producción	250 kg/h
Tamaño del producto Ø	280 mm
Longitud de eje de banda	5000 mm
Anchura de banda	300 mm
Velocidad de banda	0,1 – 1,7 m/min
Temperatura de tratamiento	max. 700 °C
Consumo nominal de corriente eléctrica	48 kW
Consumo nominal de agua	2 l/min

* Ejemplo (para una capacidad de producción de 250 kg de «corteza asada» por hora)

VARIANTES POSIBLES

Productos (todas las formas) Ø	10 – 350 mm
Peso del producto	20 – 4500 g
Longitud de banda	2500 – 15000 mm
Anchura de banda	300 – 1800 mm
Altura interior	100 – 400 mm
Temperaturas	max. 700 °C
Peso total	950 kg
Dimensiones (longitud x anchura x altura)	4,5 x 1,4 x 2,3 m

GAMA DE PRODUCTOS

- > Asados con corteza/Jamones con corteza
- > Jamón asado, pastel de carne
- > Carne de ave, productos avícolas
- > Productos de paté o masa de pan
- > Carne seca/deshidratada de res (beef jerky)
- > Lasaña, gratinados

TIPOS DE TRATAMIENTO

- > Cocción al horno
- > Asado al horno
- > Gratinado
- > Tostado de un baño exterior

BAKEjet® BA

La distribución de aire se realiza de modo uniforme por aspiración en el lado izquierdo y por insuflación en el lado derecho desde la parte superior a la inferior.

El carro de productos es levantado por un dispositivo elevador antes del inicio y girado lentamente durante todo el proceso de asado (como un asador).

De este modo se aplica a todos los productos una corriente de aire con turbulencias en cambio constante.

Esto produce una superficie uniforme en productos difíciles de dorar o gratinar como carnes en moldes, patés, etc.

También se puede fabricar o gratinar el resto de productos de cocción al horno con esta mayor uniformidad.



Dispositivo de giro-elevación



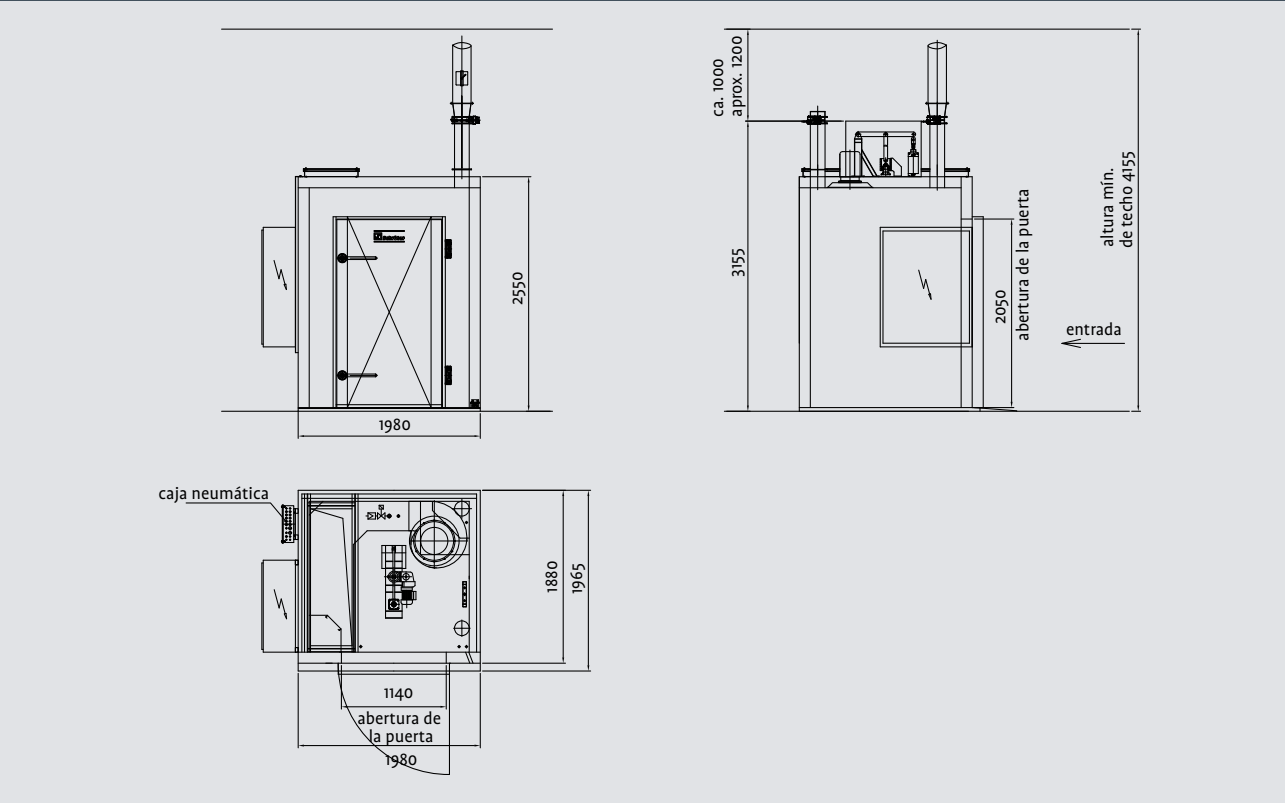
Ejemplo de producto



Ejemplo de producto

DETALLES TÉCNICOS

PLANO DE DIMENSIONES



PROCESOS REALIZABLES		
Temperatura ambiente		entre +40 a +220
Humedad relativa del aire		entre 20 a 98
Sistema eléctrico 230/400 V		60 kW
Calentamiento: Sistema eléctrico		54 kW
Humidificación y cocción: vapor, ajustable entre 0,5 y 1,2		65 kg/h
Ducha:	Agua ½"	18 l/min
	Aire a presión 6 bar	10 l/min

PROCESOS REALIZABLES	
> Asar	
> Soasar	
> Secar	
> Cocer	
> Duchar	



SCHRÖTER TECHNOLOGIE GMBH & CO. KG | BAHNHOFSTRASSE 86 | D-33829 BORGHOLZHAUSEN | GERMANY



Tel. +49 (0) 54 25.95 00
Fax +49 (0) 54 25.18 28

info@schroeter-technologie.de
www.schroeter-technologie.de