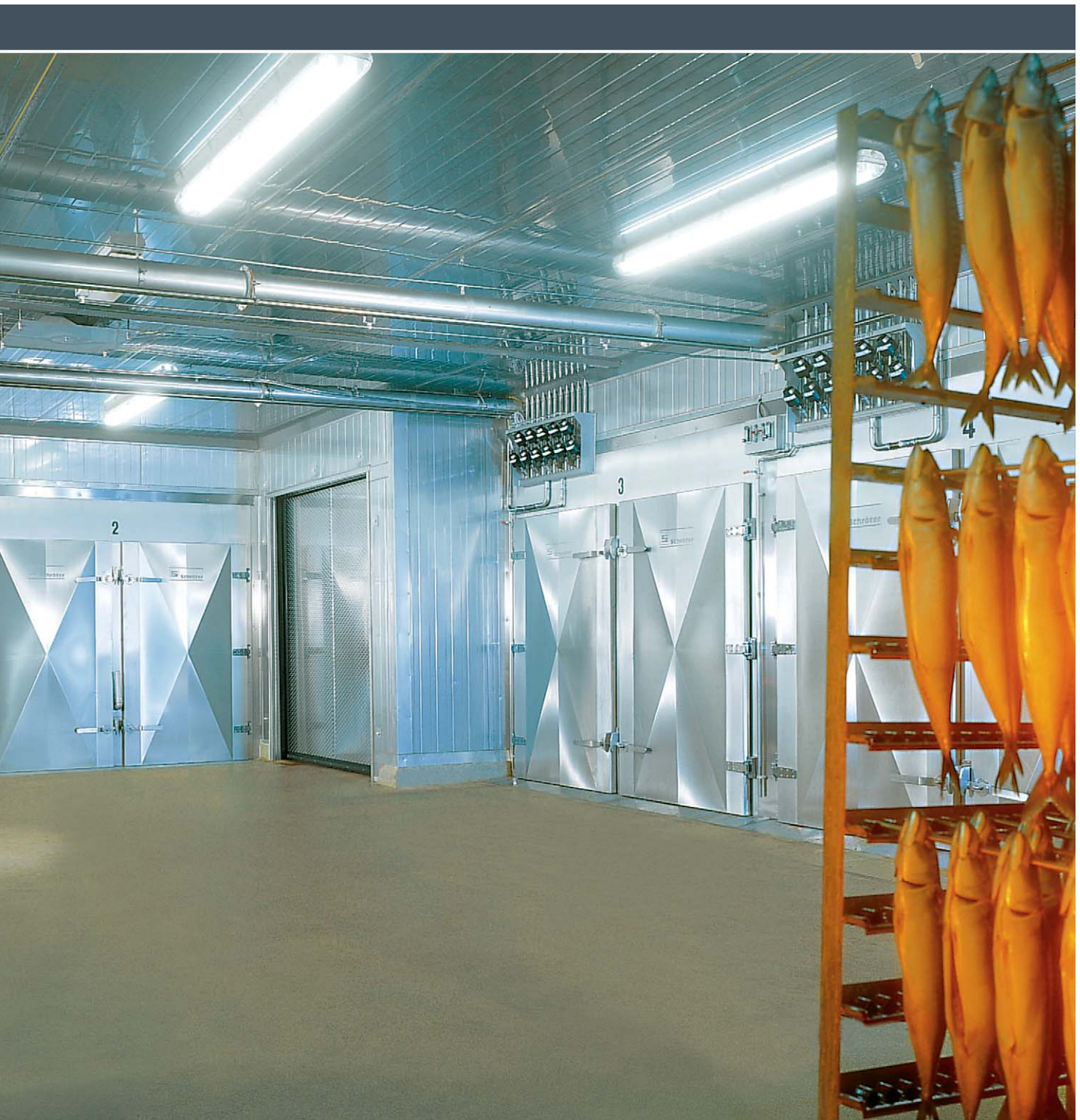


# FISHjet®





## ELABORACIÓN DE PESCADO MODERNA

Con sus instalaciones para el ahumado de pescado, Schröter ha reinterpretado un método tradicional. Las ultramodernas instalaciones de secado y ahumado no solo prolongan la caducidad de los productos, sino que también resaltan de forma óptima el sabor característico de las diferentes especialidades de pescado.

### RESULTADOS HOMOGÉNEOS

En el segmento FISHjet, Schröter está orientado a los clientes que desean convertir el pescado crudo en un verdadero placer que no solo resulte delicioso, sino también sano. Las instalaciones personalizadas son aptas tanto para pescados de ahumado como la anguila o la caballa – por ejemplo, mediante el uso del calentamiento directo de gas – como para el bacalao secado, el bacalao secado y cortado y muchas otras especialidades de pescado. La extraordinaria calidad se obtiene a través de un secado homogéneo y cuidadoso y se caracteriza por la escasa pérdida de peso y la apetitosa coloración.

### SOLUCIONES PERSONALIZADAS

De las instalaciones de un carro adaptadas hasta las instalaciones de procesamiento totalmente continuos: las instalaciones FISHjet resultan adecuadas tanto para los pescados que se almacenan colgados como horizontales. Las altas prestaciones de calefacción, refrigeración y deshumidificación, así como los motores de circulación de aire controlados por frecuencia para el control sin escalonamiento del sistema de circulación de aire con una alta potencia de aire exterior y un gran volumen de humo, garantizan resultados absolutamente homogéneos. Las instalaciones de pasteurización para la conservación de huevos de pescado en latas y tarros y las variaciones de surimi envasadas al vacío también pertenecen a la línea de productos de Schröter, del mismo modo que las instalaciones de descongelación de bloques de pescado desarrollada especialmente para la industria del sector. La técnica de control y regulación adaptada a las necesidades individuales permite un control de procesos eficiente y rentable.



**MAYOR PRODUCTIVIDAD**

A través del uso de la tecnología de transporte más moderna y del empleo de armazones o bandejas, los diferentes procesos como el secado, el ahumado y la refrigeración se realizan de forma eficaz y altamente productiva. La colocación y retirada manuales se realizan en bandejas y latas vacías, sin la pérdida de tiempo que supone ensartar el pescado. En relación con la alimentación y entrega de las latas vacías y llenas, las instalaciones continuas de Schröter obtienen un plus de productividad y rentabilidad.





# FISHjet®- INSTALACIONES DE AHUMADO EN CALIENTE: DIMENSIONES Y CONSUMOS NOMINALES

INSTALACIONES DE UNA FILA										
DIMENSIONES	UNIDAD	1 carro	2 carros	3 carros	4 carros	5 carros	6 carros	7 carros	8 carros	10 carros
Longitud <b>A</b> instalación compacta*	mm	1200	3100	4200	5510	6610	7930			
Longitud <b>A</b> instalación de tránsito	mm		2360	3460	4560	5660	6760	7860	8960	11160
Anchura <b>B</b>	mm	1440	1760	1760	1760	1760	1760	1760	1760	1760
Altura <b>H</b> instalación compacta	mm	2650	2550	2550	2550	2700	2700			
Altura interior para inst. compacta	mm	3200	3250	3250	3250	3400	3400			
Altura <b>H</b> instalación de tránsito	mm		3500	3500	3500	3800	3800	3800	3800	4000
Altura interior para inst. de tránsito	mm		3700	3700	3700	4000	4000	4000	4000	4200
CONSUMOS NOMINALES	UNIDAD									
Instalación eléctrica	kW	4,5	10	10	15	16	21	21	25	34
Calentamiento:										
vapor, electricidad, aceite, gas	kW	27	72	96	120	132	156	175	200	250
Humidificación y cocción: vapor	kg/h	65	125	150	200	250	300	325	350	450
Ducha: agua fría	l/min	18	36	54	72	90	108	125	144	180
Peso	kg	1250	1600	1850	2100	2350	2600	2800	3100	3600

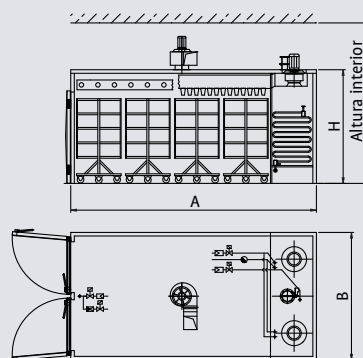
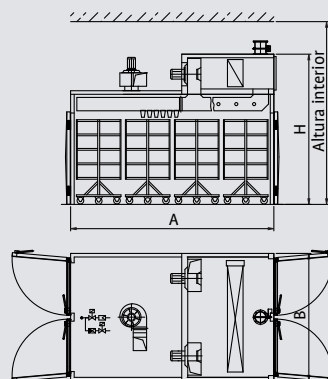
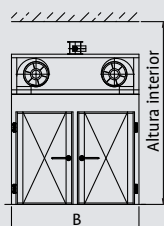
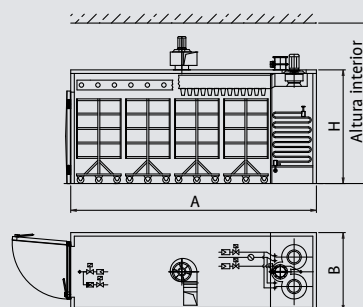
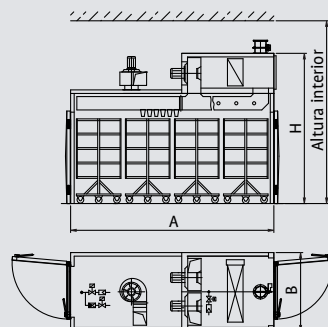
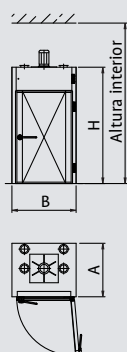
INSTALACIONES DE DOS FILAS										
DIMENSIONES	UNIDAD	4 carros	6 carros	8 carros	10 carros	12 carros	14 carros	16 carros	18 carros	20 carros
Longitud <b>A</b> instalación compacta*	mm	3310	4410	5510	6610	7710	8980	10080	11480	12580
Longitud <b>A</b> instalación de tránsito	mm	2360	3460	4560	5660	6760	7860	8960	10060	11160
Anchura <b>B</b>	mm	2860	2860	2860	2860	2860	2860	2860	2860	2860
Altura <b>H</b> instalación compacta	mm	2550	2550	2550	2700	2700	2700	2700	2850	2850
Altura interior para inst. compacta	mm	3200	3200	3200	3400	3400	3600	3600	3800	3800
Altura <b>H</b> instalación de tránsito	mm	3600	3600	3700	3900	3900	3900	3900	4100	4100
Altura interior para inst. de tránsito	mm	3800	3800	3900	4100	4100	4100	4100	4300	4300
CONSUMOS NOMINALES	UNIDAD									
Instalación eléctrica	kW	16	21	25	30	34	42	48	53	65
Calentamiento:										
vapor, electricidad, aceite, gas	kW	120	156	200	250	300	350	400	450	500
Humidificación y cocción: vapor	kg/h	200	300	350	450	525	600	675	750	825
Ducha: agua fría	l/min	72	108	144	180	216	252	288	324	360
Peso	kg	2500	2800	3250	3900	4400	5000	5700	6200	6700

Dimensiones relacionadas con tamaños de carro: 1,0 x 1,0 x 2,0 m. Los suministros eléctricos son valores de conexión máximos. Los valores de consumo son más bajos dependiendo del producto. Detrás de las instalaciones es necesario disponer de un espacio de unos 800 mm para tareas de servicio.

\*Para instalaciones calentadas por aceite o gas, la medida «A» será 500 mm mayor en cada caso.

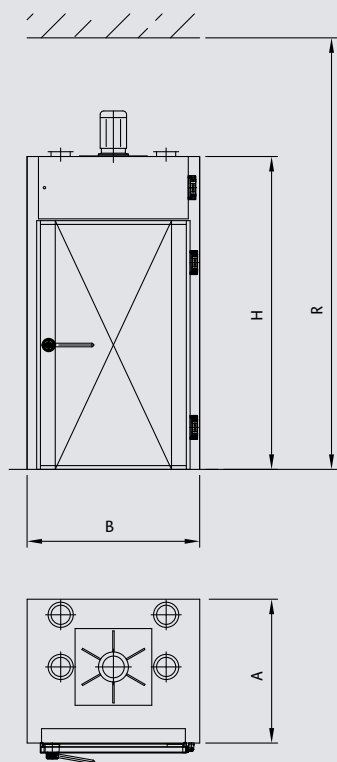
# DETALLES TÉCNICOS

## PLANO DE DIMENSIONES



# INSTALACIÓN PEQUEÑA DE UN CARRO / TRABAJO MANUAL

PLANO DE DIMENSIONES

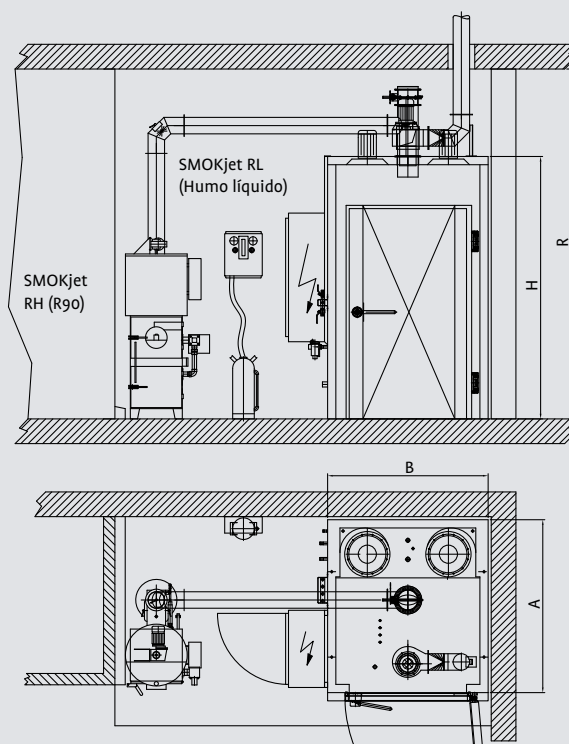


DIMENSIONES Y CONSUMOS NOMINALES				
		1/1600	1/1800	1/2000
Procesos realizables		HC	HC	HC
DIMENSIONES	UNIDAD			
B	mm	1450	1450	1450
A	mm	1200	1200	1200
H	mm	2250	2450	2650
R	mm	2800	3000	3200
CONSUMOS NOMINALES	UNIDAD			
Sistema eléctrico 220/380V	kW	4,5	4,5	4,5
Calentamiento:				
vapor, 8 bar	kg/h	40	40	50
electr./aceite/gas	kW	24	27	27
Humidificación y cocción:				
vapor, 0,5 bar	kg/h	50	55	65
Agua	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"
Electr. solo para calentamiento por aceite/gas	kW	15	15	15
Ducha:				
Agua 1/2"	l/min	24	24	24
Aire a presión 6 bar	l/min	3	3	3
Peso	kg	1100	1150	1250

\*HC = ahumado en caliente

# INSTALACIÓN UNIVERSAL DE UN CARRO JETSMOKER / ESTÁNDAR INDUSTRIAL

## PLANO DE DIMENSIONES



DIMENSIONES Y CONSUMOS NOMINALES		
		JetSmoker
Procesos realizables		HC/HF/C*
<b>DIMENSIONES</b>	<b>UNIDAD</b>	
B	mm	1560
A	mm	1680
H	mm	2550
R	mm	3600
<b>CONSUMOS NOMINALES</b>	<b>UNIDAD</b>	
Sistema eléctrico 220/380V	kW	5,5
Calentamiento:		
vapor, 8 bar	kg/h	30
electr./aceite/gas	kW	54
Humidificación y cocción:		
vapor, 0,5 bar	kg/h	65
Agua		1/2"
Electr. solo para calenta-		
miento por aceite/gas	kW	15
Ducha:		
Agua 1/2"	l/min	20
Aire a presión 6 bar	l/min	5
Peso	kg	1350

\*HC = ahumado en caliente; HF = ahumado en frío y climatización; C = cocción



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](mailto:info@schroeter-technologie.de)  
[www.schroeter-technologie.de](http://www.schroeter-technologie.de)