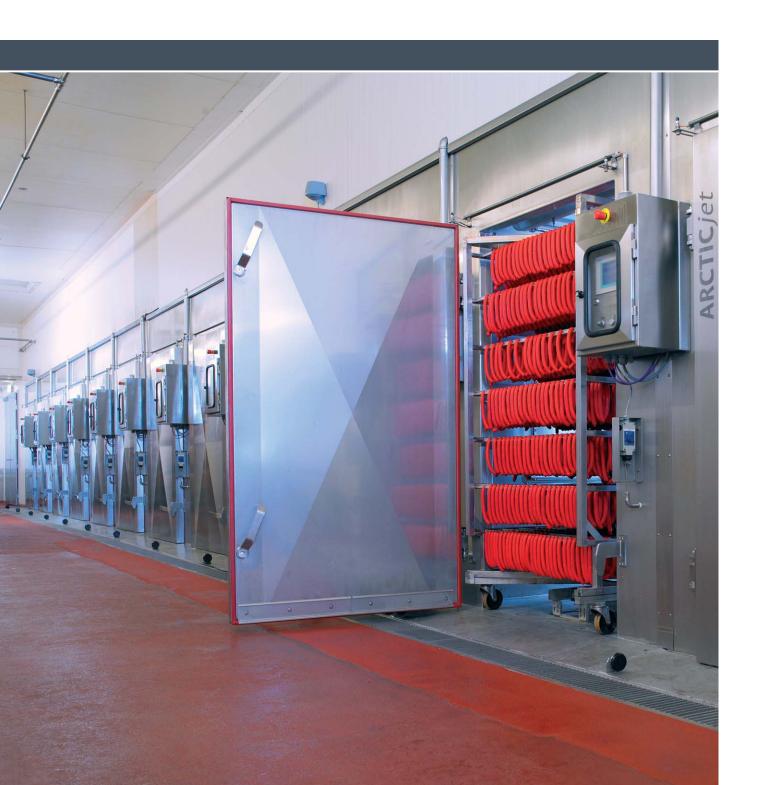
ARCTICjet® IK





OPTIMIZACIÓN DE COCCIÓN Y REFRIGERACIÓN

La rapidez de los procesos de refrigeración constituye la verdadera marca de fábrica de las instalaciones de refrigeración intensiva ARCTICjet de la casa SCHRÖTER. En consecuencia, estos sistemas de avanzada tecnología producidos en Borgholzhausen (Westfalia Oriental) se han convertido en un elemento imprescindible para numerosos productores del sector cárnico. Ahora, la acreditada gama de productos ofrece nuevas ventajas para la producción gracias a una opción de cocción integrada.

Muchos clientes utilizan ya esta valiosa opción, en especial para largos tiempos de cocción y refrigeración. Los campos de aplicación clásicos son el jamón cocido en moldes y módulos y los embutidos. De este modo, la prestigiosa Bell AG utiliza la combinación de cocción y refrigeración. La mayor empresa cárnica de Suiza utiliza en su planta de fabricación de Basilea seis instalaciones de refrigeración intensiva ARCTICjet con función de cocción integrada. En primer lugar, la tradicional empresa cuece el jamón en moldes hasta el centro o conforme al valor F, y a continuación lo refrigera directamente a la temperatura central deseada. Un valor añadido muy especial: ya no es necesario el transporte del módulo de cocción, extremadamente pesado. Además, los procesos de refrigeración se producen más rápido que en otras instalaciones de refrigeración, dado que la empresa utiliza el amoniaco como elemento refrigerante.

PRODUCCIÓN RACIONALIZADA

Gracias a este sofisticado concepto, los programas de cocción y refrigeración de larga duración también se pueden realizar de forma automática y por la noche. Los productos se pueden empaquetar o seguir procesando a la mañana siguiente. Durante el día, Bell fabrica productos de menor tamaño como chipolatas o salchichas para cocer o freír. De este modo se garantiza un aprovechamiento óptimo de la planta. Además, las empresas que apuestan ya por la tecnología del innovador fabricante están de enhorabuena: las instalaciones de refrigeración intensiva ya existentes se pueden equipar en cualquier momento con una valiosa opción de cocción de acuerdo con las nuevas necesidades.





CON RAPIDEZ A LA TEMPERATURA ÓPTIMA

Schröter desarrolla instalaciones para cada fase del proceso de elaboración de alimentos de alta calidad. Para una refrigeración rápida y controlada de productos tratados con calor, Schröter ofrece instalaciones de refrigeración intensiva y refrigeración por ducha. De este modo se evita una innecesaria pérdida de peso y se retrasa la caducidad.

POTENCIA DE AIRE EXTREMADAMENTE ALTA

Los sistemas ARCTICjet de Schröter se utilizan allí donde se deban refrigerar productos: para refrigerar previamente en procesos de refrigeración por ducha o para alcanzar temperaturas centrales más bajas en procesos de refrigeración intensiva específicos. Naturalmente, Schröter se encarga de adaptar su concepto de instalación a los deseos del cliente. Dependiendo de los productos y de los requisitos técnicos del cliente, se utilizarán como medio de refrigeración el agua fría, helada o salina o el aire de refrigeración. Según el tipo de producto se puede realizar el empaquetado a continuación. Todas las instalaciones de aire de refrigeración de la serie ARCTICjet se caracterizan por su gran potencia de aire y, en consecuencia, por su alto poder de refrigeración.

DOBLE SEGURIDAD

Las instalaciones ARCTICjet de Schröter no solo permiten que los tiempos de producción sean más cortos y el periodo de caducidad más largo; también garantizan unas condiciones de higiene absoluta: la refrigeración intensiva de los productos permite atravesar de la forma más rápida posible la gama de temperaturas crítica para el desarrollo de las bacterias. para garantizar un proceso seguro, la limpieza de las instalaciones de refrigeración constituye un importante factor; en las instalaciones de Schröter, esta se realiza a través de un dispositivo de higienización por vapor en combinación con un sistema de limpieza de acero inoxidable. De este modo, el proceso de refrigeración resulta dos veces más seguro.





INSTALACIONES DE COCCIÓN Y REFRIGERACIÓN INTENSIVA THERMICjet®/ARCTICjet®: DIMENSIONES Y CONSUMOS NOMINALES

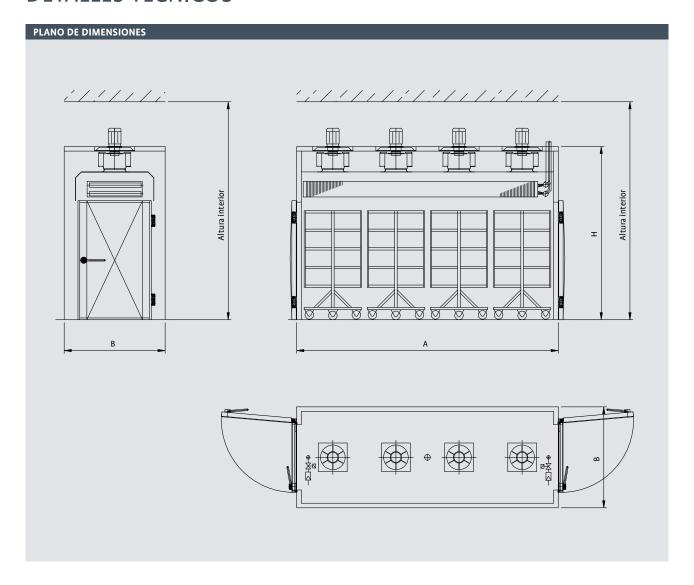
INSTALACIONES DE UNA FILA								
DIMENSIONES	UNIDAD	1 carro	2 carros	3 carros	4 carros	5 carros	6 carros	
Longitud A	mm	1260	2360	3460	4560	5660	6760	
Anchura B (instalación de cocción)	mm	1400	1400	1400	1400	1400	1400	
Anchura B (instalación de refrigeración)	mm	1500	1500	1500	1500	1500	1500	
Altura H (instalación de cocción)	mm	2550	2550	2550	2550	2550	2550	
Altura H (instalación de refrigeración)	mm	3020	3020	3020	3020	3020	3020	
Altura interior (instalación de cocción)	mm	3100	3100	3100	3100	3100	3100	
Altura interior (instalación de refrigeración)	mm	3700	3700	3700	3700	3700	3700	
CONSUMOS NOMINALES:								
INSTALACIÓN DE COCCIÓN	UNIDAD							
Instalación eléctrica	kW	1,5	1,5	1,5	3	3	3	
Cocción: vapor	kg/h	50	100	150	175	200	250	
Ducha: agua fría	l/min	18	36	54	72	90	108	
Peso	kg	700	900	1100	1400	1700	2000	
CONSUMOS NOMINALES:								
INSTALACIÓN DE REFRIGERACIÓN	UNIDAD							
Instalación eléctrica	kW	2,5	5	7,5	10	12,5	15	
Ducha: agua fría	l/min	18	36	54	72	90	108	
Refrigeración *	kW	15	30	45	60	75	90	
Peso	kg	950	1400	1850	2400	2950	3500	

INSTALACIONES DE DOS FILAS					
DIMENSIONES	UNIDAD	4 carros	6 carros	8 carros	10 carros
Longitud A	mm	2360	3460	4560	5660
Anchura B (instalación de cocción)	mm	2860	2860	2860	2860
Anchura B (instalación de refrigeración)	mm	2860	2860	2860	2860
Altura H (instalación de cocción)	mm	2550	2550	2550	2550
Altura H (instalación de refrigeración)	mm	3020	3020	3020	3020
Altura interior (instalación de cocción)	mm	3100	3100	3100	3100
Altura interior (instalación de refrigeración)	mm	3700	3700	3700	3700
CONSUMOS NOMINALES: INSTALACIÓN DE COCCIÓN	UNIDAD				
Instalación eléctrica	kW	1,5	3	4,5	4,5
Cocción: vapor	kg/h	175	250	300	350
Ducha: agua fría	l/min	72	108	144	180
Peso	kg	1400	2000	2500	3000
CONSUMOS NOMINALES: INSTALACIÓN DE REFRIGERACIÓN	UNIDAD				
Instalación eléctrica	kW	10	15	20	25
Ducha: agua fría	l/min	72	108	144	180
Refrigeración*	kW	60	90	120	150
Peso	kg	2400	3500	4400	5000

Dimensiones relacionadas con un tamaño de carro de 1,0 x 1,0 x 2,0 m

^{*} La potencia de refrigeración depende del tipo de proceso. Valores indicados en relación con una temperatura ambiente de unos 10 °C.

DETALLES TÉCNICOS





CONCEPTO COMPACTO DE SCHRÖTER: **ARCTIC**jet® IK

CARACTERÍSTICAS CONSTRUCTIVAS

- > Estanqueidad al vapor y al gas del chasis y de todos los componentes relevantes
- > Dimensionado óptimo de todos los componentes como el aislamiento, los motores, ventiladores y canales

VENTAJAS PARA EL CLIENTE

- > Velocidad
- > Homogeneidad
- > Ahorro de energía
- > Pérdida de peso mínima
- > Rápida obtención del VALOR NOMINAL + mantenimiento preciso del VALOR NOMINAL
- > Resultados constantes
- > Repetibilidad precisa de un resultado determinado
- > Temperatura y humedad del aire óptimas
- > Tratamiento de los productos cuidado y uniforme



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





