

# ARCTICjet® IK



## KOCHEN UND KÜHLEN OPTIMIEREN

Besonders schnelle Kühlprozesse sind das Markenzeichen der ARCTICjet-Intensivkühlanlagen aus dem Hause Schröter. Und so sind diese hochmodernen Systeme aus dem Ostwestfälischen Borgholzhausen für viele Produzenten der fleischverarbeitenden Industrie inzwischen unverzichtbar. Mit einer integrierten Kochmöglichkeit bietet die bewährte Baureihe nun weitere Vorteile für die Produktion.

Insbesondere bei langen Koch- und Kühlzeiten nutzen viele Kunden bereits diese lohnende Option. Klassische Anwendungsfelder sind Kochschinken in Formen und Modulen sowie Aufschnittware. So setzt auch die renommierte Bell AG auf die Kombination aus Kochen und Kühlen. Der größte Fleischverarbeiter der Schweiz nutzt in seiner Betriebsstätte in Basel sechs ARCTICjet-Intensivkühlanlagen mit integrierter Kochfunktion. Das Traditionsunternehmen kocht den Schinken in Formen zunächst auf Kern oder nach F-Wert und kühlt ihn anschließend direkt auf die gewünschte Kerntemperatur herunter. Besonderes Plus: Der Transport der extrem schweren Kochmodule zur Kühlanlage entfällt. Darüber hinaus laufen die Kühlprozesse schneller als bei anderen Kühlmedien ab, da das Unternehmen Ammoniak als Kältemedium nutzt.

### RATIONELLE PRODUKTION

Dank dieses ausgeklügelten Konzepts lassen sich auch lange Koch- und Kühlprogramme automatisch und über Nacht fahren. Am nächsten Morgen kann die Ware ohne Zeitverzögerung weiterverarbeitet oder verpackt werden. Über Tag werden bei Bell kleinkalibrige Produkte wie zum Beispiel Cipollata, Brat- und Brühwurst produziert. Damit ist eine optimale Anlagenauslastung garantiert. Übrigens: Unternehmen, die mit dem ARCTICjet bereits auf Technologie des innovativen Anlagenbauers setzen, können sich freuen. Denn im Hinblick auf veränderte Anforderungen lassen sich bereits vorhandene Intensivkühlanlagen jederzeit mit einer vollwertigen Kochoption nachrüsten.





### SCHNELL ZUR OPTIMALEN TEMPERATUR

Schröter entwickelt Anlagen zur Veredelung hochwertiger Lebensmittelzeugnisse für jede Stufe der Bearbeitung. Zum schnellen und kontrollierten Herunterkühlen wärmebehandelter Ware bietet Schröter Intensiv- und Duschkühlanlagen an. So wird ein unnötiger Gewichtsverlust vermieden und die Mindesthaltbarkeit verlängert.

### EXTREM HOHE LUFTLEISTUNG

Die ARCTICjet-Systeme von Schröter werden überall dort eingesetzt, wo Ware heruntergekühlt werden soll: zum Vorkühlen im Kühltuschverfahren oder zum gezielten Erreichen niedriger Kerntemperaturen im Intensivkühlverfahren. Selbstverständlich für Schröter ist eine an den Kundenwünschen ausgerichtete Anlagenkonzeption. Abhängig von den Produkten und den technischen Voraussetzungen des Kunden wird als Kühlmedium Kaltwasser, Eiswasser, Sole oder Kaltluft gewählt. Je nach Produkt kann im Anschluss direkt verpackt werden. Alle Kaltluft-Anlagen im Produktfeld ARCTICjet zeichnen sich durch ihre extrem hohe Luftleistung und dem damit verbundenen hohen Kühleffekt aus.

### DOPPELTE SICHERHEIT

Die ARCTICjet-Anlagen von Schröter sorgen nicht nur für kürzere Produktionszeiten und eine verbesserte Produkthaltbarkeit, sie garantieren auch absolute Hygiene: Durch das intensive Abkühlen der Waren wird der kritische Temperaturbereich des Bakterienwachstums schnellstmöglich durchschritten. Um einen sicheren Prozess zu gewährleisten, ist die Reinigung der Kühlanlagen ein wichtiger Faktor – diese erfolgt bei den Schröter Kühlanlagen durch eine Dampf-Hygienisierungseinrichtung in Verbindung mit einem Edelstahl-Reinigungssystem. So ist der Kühlprozess doppelt sicher.



# THERMICjet®/ARCTICjet® – KOCH- UND INTENSIVKÜHL-ANLAGEN: MASSE UND ANSCHLUSSWERTE

EINREIHIGE ANLAGEN							
MASSE	EINHEIT	1-Wg	2-Wg	3-Wg	4-Wg	5-Wg	6-Wg
Länge A	mm	1260	2360	3460	4560	5660	6760
Breite B (Kochanlage)	mm	1400	1400	1400	1400	1400	1400
Breite B (Kühlanlage)	mm	1500	1500	1500	1500	1500	1500
Höhe H (Kochanlage)	mm	2550	2550	2550	2550	2550	2550
Höhe H (Kühlanlage)	mm	3020	3020	3020	3020	3020	3020
Raumhöhe (Kochanlage)	mm	3100	3100	3100	3100	3100	3100
Raumhöhe (Kühlanlage)	mm	3700	3700	3700	3700	3700	3700
ANSCHLUSSWERTE: KOCHANLAGE		EINHEIT					
Elektro	kW	1,5	1,5	1,5	3	3	3
Kochen: Dampf	kg/h	50	100	150	175	200	250
Dusche: Kaltwasser	l/min	18	36	54	72	90	108
Gewicht	kg	700	900	1100	1400	1700	2000
ANSCHLUSSWERTE: KÜHLANLAGE		EINHEIT					
Elektro	kW	2,5	5	7,5	10	12,5	15
Dusche: Kaltwasser	l/min	18	36	54	72	90	108
Kühlung *	kW	15	30	45	60	75	90
Gewicht	kg	950	1400	1850	2400	2950	3500

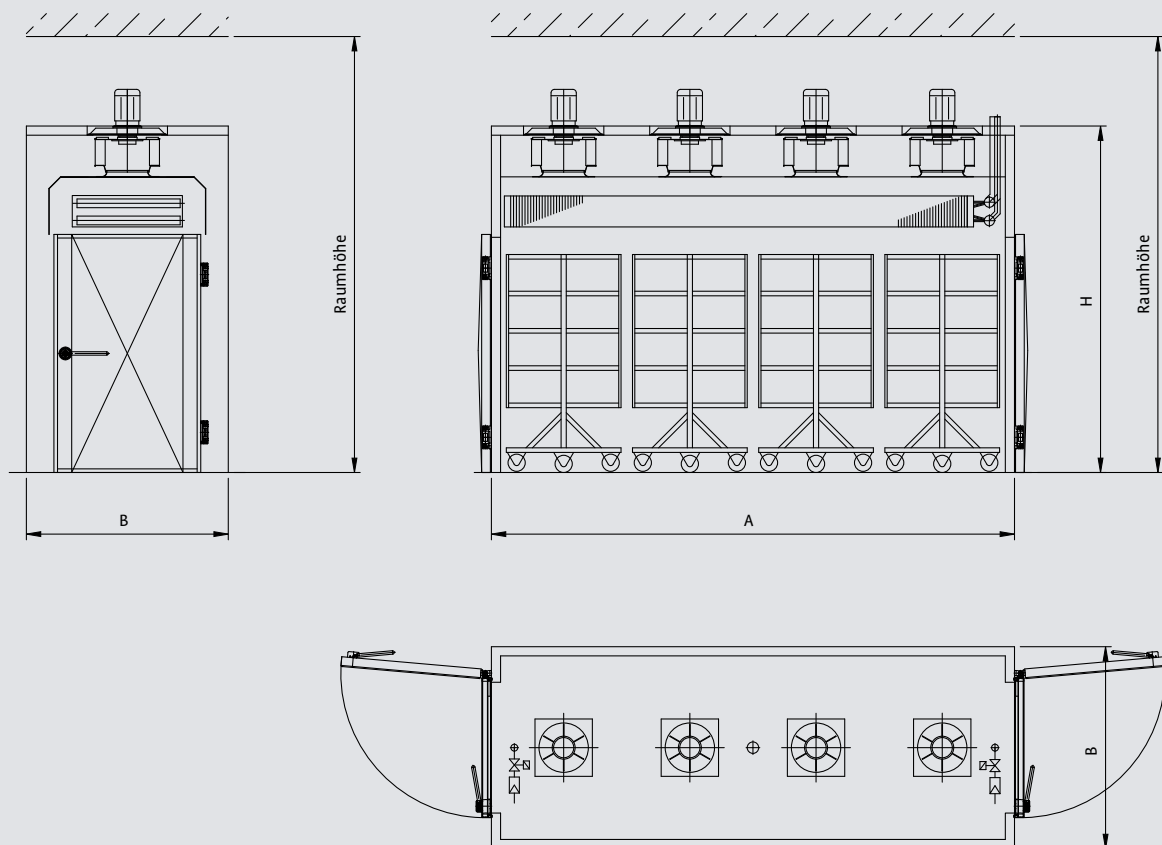
ZWEIREIHIGE ANLAGEN					
MASSE	EINHEIT	4-Wg	6-Wg	8-Wg	10-Wg
Länge <b>A</b>	mm	2360	3460	4560	5660
Breite <b>B</b> Kochanlagen	mm	2860	2860	2860	2860
Breite <b>B</b> (Kühlanlage)	mm	2860	2860	2860	2860
Höhe <b>H</b> (Kochanlage)	mm	2550	2550	2550	2550
Höhe <b>H</b> (Kühlanlage)	mm	3020	3020	3020	3020
Raumhöhe (Kochanlage)	mm	3100	3100	3100	3100
Raumhöhe (Kühlanlage)	mm	3700	3700	3700	3700
<b>ANSCHLUSSWERTE: KOCHANLAGE</b>	<b>EINHEIT</b>				
Elektro	kW	1,5	3	4,5	4,5
Kochen: Dampf	kg/h	175	250	300	350
Dusche: Kaltwasser	l/min	72	108	144	180
Gewicht	kg	1400	2000	2500	3000
<b>ANSCHLUSSWERTE: KÜHLANLAGE</b>	<b>EINHEIT</b>				
Elektro	kW	10	15	20	25
Dusche: Kaltwasser	l/min	72	108	144	180
Kühlung *	kW	60	90	120	150
Gewicht	kg	2400	3500	4400	5000

Maße beziehen sich auf Wagengröße 1,0 x 1,0 x 2,0 m

\* Die Kühlleistung ist prozessabhängig. Werte beziehen sich auf ca. 10 °C Raumtemperatur.

## TECHNISCHE DETAILS

## MASSSKIZZE





## SCHRÖTER KONZEPT KOMPAKT: **ARCTICjet® IK**

### KONSTRUKTIVE MERKMALE

- > Konstruktive Dampf- und Gasdichtheit des Chassis und aller relevanten Komponenten
- > Optimale Dimensionierung aller Komponenten wie Isolierung, Motoren, Ventilatoren und Kanäle

### KUNDENNUTZEN

- > Geschwindigkeit
- > Homogenität
- > Energieeinsparung
- > Minimaler Gewichtsverlust
- > Schnelles Erreichen von SOLL + Präzises Halten von SOLL
- > Konstante Ergebnisse
- > Präzise Wiederholbarkeit eines definierten Ergebnisses
- > Optimale Temperatur und Luftfeuchtigkeit
- > Absolut schonende und gleichmäßige Behandlung der Produkte



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)