



SCHRÖDER Product Portfolio Все продукты



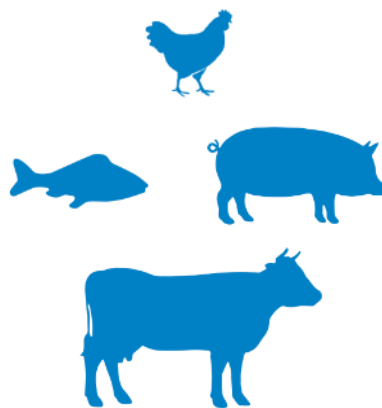
We are SCHRÖDER, Мы SCHRÖDER

- Company with over 50 years of experience in meat industry and since 2018 part of John Bean Technologies Corporation/**Компания с более чем 50-летним опытом работы в мясной отрасли и с 2018 года входит в состав JBT Corporation.**
- Manufacturer of solid machines „Made in Germany“/**Производство оборудование в Германии**
- Application orientated configurations – not one for all/**Конфигурация оборудования ориентирована под каждый запрос - не одна для всех**
- Innovative technology due to intensive research work – always searching for improvement/**Инновационная технология. благодаря интенсивной исследовательской работе - всегда в поиске новых решений**
- Your partner who cares about customer demands = support given by a team of meat technologists/**Ваш партнер, который заботится о клиентах = постоянная поддержка команды технологов по переработке мяса**



SCHRÖDER Core Business, SCHRÖDER Основной Бизнес

Fresh meat and
Processed products/
Свежее сырьё и
обработанное сырьё



Portfolio, модели оборудования

Brine Preparation/приг. рассола	Injectors/инъектирование	Mechanical Preparation/мех. Подготовка	Massagers/массирование	Production Line Equipment
<i>BRIMAX</i>	<i>IMAX</i>	<i>PREMAX</i>	<i>MAX</i>	<i>PROMAX</i>
<p><i>Compact series</i> BRIMAX 350 mixer</p> <p><i>1000 liter series</i> BRIMAX 1000 mixer BRIMAX 1000 storage</p> <p><i>2000 liter series</i> BRIMAX 2000 mixer BRIMAX 2000 storage</p>	<p><i>SMARTline</i> IMAX 300SL IMAX 400SL IMAX 600SL</p> <p><i>HIGHline</i> IMAX 420 IMAX 520 IMAX 620 IMAX 430 IMAX 630 IMAX 930</p> <p><i>Special machines</i> IMAX 600P IMAX 900P HVB / Meat in Meat IMAX 500ST</p>	<p><i>Roller tenderizer</i> MacMAX 500</p> <p><i>Roller press</i> PSM 650</p> <p><i>Needle tenderizer</i> TMAX 620</p>	<p><i>Compact</i> MAX 600 MAX1200</p> <p><i>Industrial</i> MAX 2500 MAX 3000 MAX 6000</p>	<p><i>Transport</i> FlowMAX belt system Z-Conveyor</p> <p><i>Vibration / Draining</i> DT 2500 VT 2500</p> <p><i>Process visualization</i> VISMAX</p>



BRIMAX

Brine Preparation

Подготовка рассола



The benefits of SCHRÖDER brine preparation, Преимущества подготовки рассола от SCHRÖDER

- Correct injection rate / **Точное дозирование рассола**
- Standardisation of brine / **стандартизация рассола**
- Modular and line-oriented design / **Модульный и линейный дизайн**
- Quick mixing and cooling / **Быстрое смешивание и охлаждение**
- Clear brine to high Viscosity Brine / **От прозрачного рассола до рассола высокой вязкости**
- User level management / **Управление на уровне пользователей**
- Stable temperature / **Стабильная температура**
- Top Hygiene / **Идеальная гигиена**
- Easy recipe control / **удобное управление рецептами**





Simple Brine Mixer / Простой смеситель рассола

- Batches of 50 - 350 liter / Для небольших партий от 50 до 350 литров
- Integrated pump / встроенный насос
- Homogeneous mixing results / Однор. результаты смешивания
- One button operation / Кнопочное управление
- Optional ingredient funnel / Опционально. Воронка для ингредиентов



BRIMAX 1000 = Ice in brine is not an option, BRIMAX 1000 = Лед в рассоле не вариант

Benchmark Brine Station / Станция контроля рассола

- Standardized brine preparation / **Стандартизированная подготовка рассола**
- Automatic brine mixing system for batches of 150 - 1000 liter / **Автоматическая система смешивания рассола для партий от 150 до 1000 литров**
- Touch panel operation / **Управление сенсорной панелью**
- Operator guided brine production / **Постоянный контроль оператора**



BRIMAX 1000 = Ice in brine is not an option, BRIMAX 1000 = Лед в рассоле не вариант

Benchmark Brine Station / Станция контроля рассола

- Active cooling with heat-exchanger / **Активное охлаждение с теплообменником**
- Communication with other tanks and injector / **Связь с другими баками и инектором**
- Modular design allows connection of 5 tanks with one control / **Модульная конструкция позволяет подключать 5 резервуаров к одному контроллеру.**
- Options / **Опции:**
 - - Shear pump / **Насос**
 - - Stirring units / **перемешивающие лопасти**
 - - Cleaning nozzles / **Форсунки для мойки**





The bigger size, **Большие смесители**

- Brine mixer for batches of 2000 liter / **Смеситель рассола для партий 2000 л.**
- Functions and options identical to BRIMAX 1000 / **Функционально и опционально идентичный BRIMAX 1000**





IMAX

Injectors/Инъекторы



Benefits of IMAX Injectors, Преимущества инжекторов IMAX

- High Accuracy / **Высокая точность**
- Optimum brine distribution / **Оптимальное распределение рассола**
- Extremely low operational costs / **низкие эксплуатационные расходы**
- Special features such as Area Controlled Injection and Brine Exit Control I/ **Оптимальные функции, такие как контролируемый впрыск и контроль выхода рассола**
- Best hygiene level / **Высокий уровень гигиены**
- Wide range of standard machines for various applications / **Широкий выбор стандартных машин для различных областей применения**
- Stand alone or integrated / **Возможность передвижения: Автономная или интегрированная**
- Low drip-loss / **низкие потери рассола**
- Walking beam or belt / **конвейер стандартный или с шагающими балками**
- Easy operation by touch panel with user level / **Простое управление с помощью сенсорной панели**
- High Viscosity Brine solutions, Hybrid or standard brine / **Рассол с высокой вязкостью, гибридный или стандартный рассол**
- Various brine filtration solutions, for various applications / **Различные решения для фильтрации рассола для различных применений**



The All-round Injector / Универсальные инъекторы

- Bed width of 350 / 420 / 620 (ширина конвейера)
- Capacities from 1000 – 6.200 kg/h (производительность)
- Needles from 50 to 255 depending on model (кол-во игл от модели)
- Serial needle retraction for bone-in products / Последовательный отвод игл для продукта с косточкой
- Options/Опции:
 - Tenderizer needle head / Тендерайзер
 - Without brine tank (trolley needed) or FT130 or UWF250 бак для рассола XX или XX



The Red Meat Injector / Инъектор красного мяса

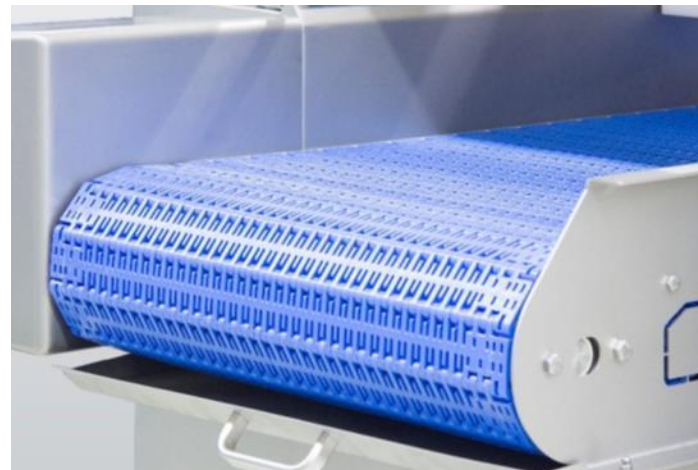
- Walking-beam transport / Конвейер с шагающими балками
- Bed width of 420 / 520 / 620mm / ширина конвейера
- Capacities from 1.500 – 10.000 kg/h / производительность
- Models from 123 to 610 Needles / Модели от 123 и до 610 игл
- Full range of options / Полный набор опций





The Poultry and Fish Injector / Инъектор для птицы и рыбы

- Belt transport / **Ленточный транспортёр**
- Bed width of 420 / 620 / 920mm / **Ширина трансп**
- Capacity from 1.000 – 10.000 kg/h / **Производительность от 1000-10000 кг/час**
- From 205 to 900 Needles / **От 205 до 900 игл**
- Full range of options / **Полный набор опций**





IMAX „P“ - Special for Poultry / IMAX „P“- специально для Птицы

- Belt width 630 / 930mm / **Ширина конвейера**
- Capacity up to 9.000 kg/h / **Производительность до**
- One head with 343 or 511 (900P) needles / **Одна головка с иглами 343 или 511 (900P)**
- High yields on parts like chicken breast, legs, wing... / **Высокий выход таких частей, как куриная грудка, ножки, крылышки и т. д.**
- Limited in options and adjustments / **Ограничена в опциях и настройках**



HVB Technology/ HVB Технология (рассол высокой вязкости)



HVB means **H**igh **V**iscous **B**rine/HVB рассол высокой вязкости

- Most known application is meat-in meat injection/**Наиболее известное применение - Инъекция мяса в мясо.**
 - » Adding fish, meat or poultry trimmings for using their natural functions as protein
Добавление обрезков рыбы, мяса или птицы для использования их естественных функций в качестве белка
- SCHRÖDER HVB option for HIGHline injectors includes special parts to inject all viscous brines/**HVB для опции HIGH line инъектирования вкл. специальные запчасти для инъектирования рассолов с высокой вязкостью**
- Targets of HVB technology/**Цели технологии HVB**
 - Better cooking, slicing and final yield /**Лучшее приготовление, нарезка, конечный выход**
 - Better taste/ **Улучшенный вкус**
 - Cost reduction/**снижение стоимости**
 - Less purge/**меньше чистки**
 - Optimized processing possibility for trimmings/
оптимизация процесса для остатков
 - New product creations possible / **Возможность созд новых прод**
 - Clean Label / **Чистая этикетка**



Brine Filtration, Фильтрация рассола

- Various solutions for different needs depending on / **Различные решения для разных нужд в зависимости от:**
 - » Type of brine / **тип рассола**
 - » Running hours / **Время эксплуатации**
 - » Injection rate / **процент инъецирования**
 - » Type of raw material / **Тип сырья**
- All filtration types are multiple stage / **Все виды фильтрации многоступенчатые**
- Correct brine filtration results in equal injection rate, high accuracy and better brine quality / **Правильная фильтрация рассола обеспечивает равную скорость закачки, высокую точность и лучшее качество рассола**

Meat wagon:



UWF250 brine tank:



FT130/200 / LB350:





PREMAX

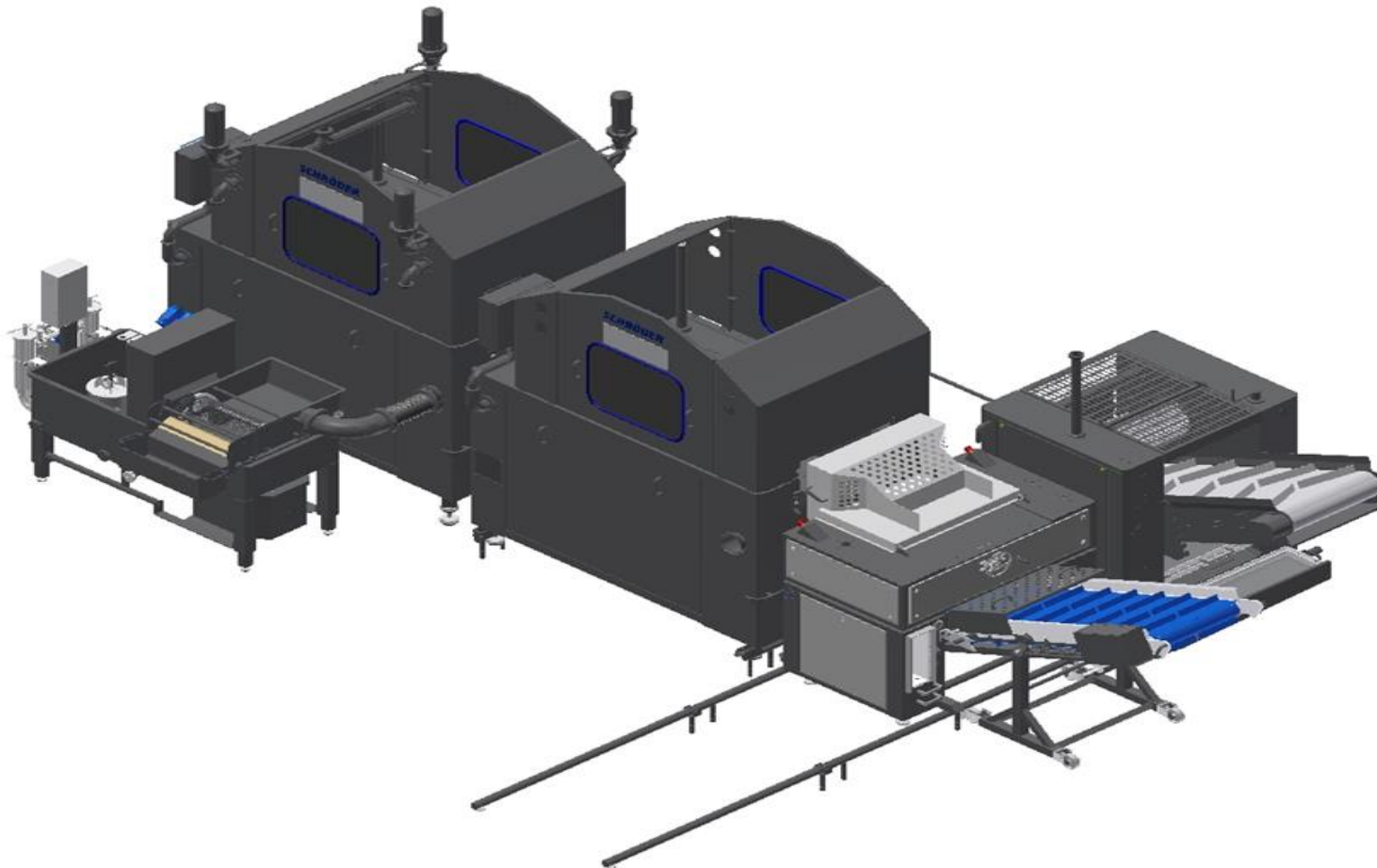
Mechanical Treatment

Механическая обработка



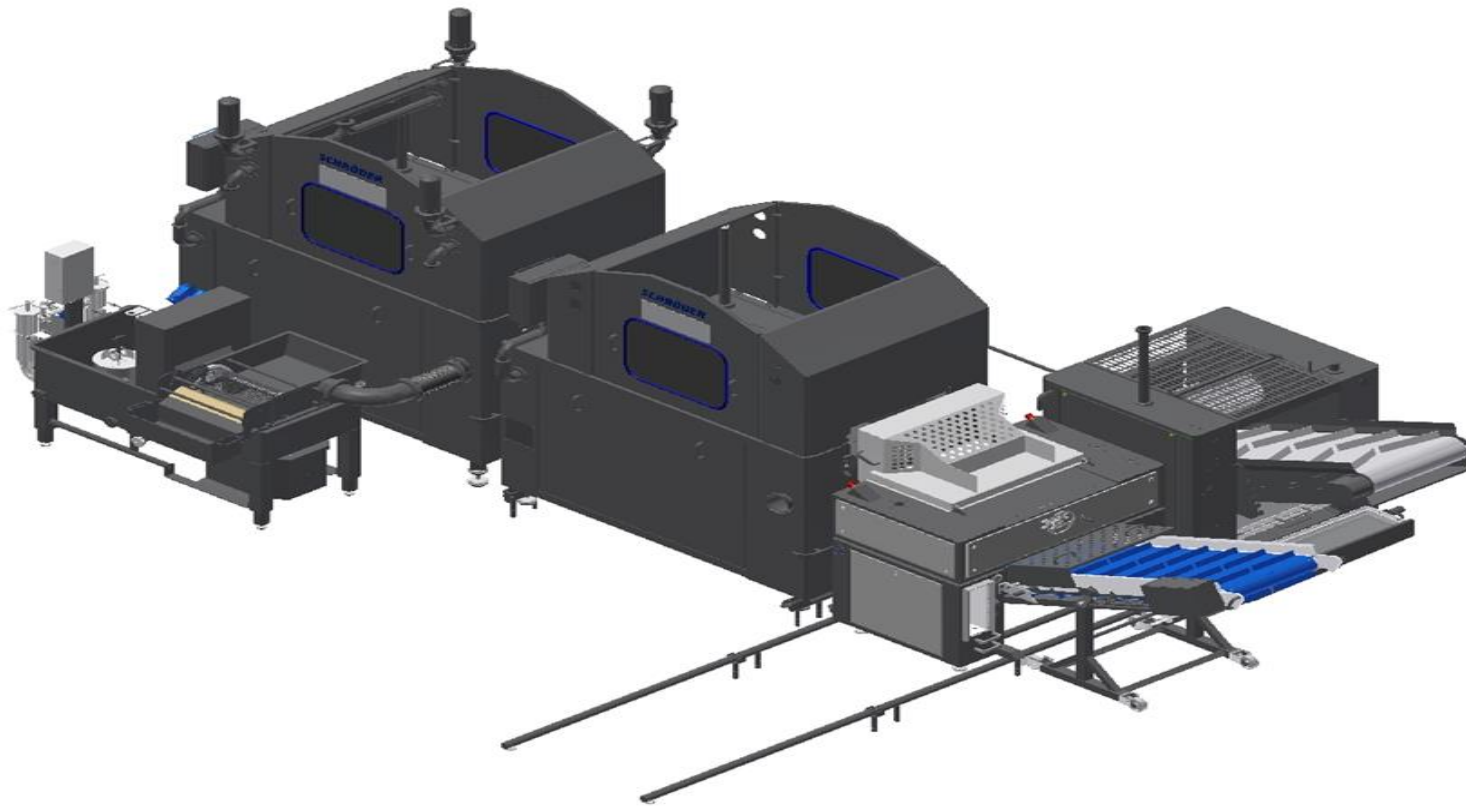
Why rolling, pressing and/or needle tenderizing? Почему прокатка, прессование и / или тендеризирование иглы?

- Higher cook and slicing yields / **Более высокий выход**
- Reduced brine pockets / **маленькие рассольные карманы**
- Better brine distribution / **Лучшее распределение рассола**



Why rolling, pressing and/or needle tenderizing? Почему прокатка, прессование и / или тендеризирование иглы?

- Improved protein extraction / **Лучшая экстракция белка**
- Strong connection between different meat parts after cooking / **Хорошая связь разных частей мяса после приготовления**
- Strong treatment of muscle structure for more flexible meat parts / **Хорошая обработка мышечной массы для более мягких частей мяса**
- Reduced massaging/tumbling times / **экономия времени при**





Roller Tenderizer/Роликовый Тендераизер

- Two rollers each 79 knife blades / **Два ролика по 79 лезвий ножа**
- Capacity 2.000 to 10.000 kg / **Производительность от 2.000 до 10.000 кг**
- Perfect cutting of surface / **Идеальная обработка поверхности**
- Robust design / **Прочная конструкция**
- Improved protein extraction / **Улучшенная экстракция белка**
- Strong connection between different meat parts after cooking / **Хор связь между различными частями мяса после приготовления**
- The best slicing and cook yields / **Лучшие результаты нарезки и приготовления**





Roller Press, **Роликовый пресс**

- Two Rollers with 250mm diameter for strong press effect / **Два ролика диаметром 250 мм для сильного прессового эффекта**
- Capacity 2.000 to 10.000 kg / **Производительность**
- Strong treatment of muscle structure for more flexible meat parts / **Сильная обработка мышечной структуры для более гибких частей мяса**
- Higher cook and slicing yields / **Более высокий выход**
- Reduced massaging/tumbling times / **экономия времени при массаже/тамблеровании**





Needle Tenderizer, Игольчатый Тендераизер

- Up to 600 tenderizer needles / **До 600 игл для размягчения**
- Up to 10.000 kg per hour / **До 10.000 кг в час**
- Design like an injector / **Дизайн как у инъектора**
- Optional retraction for bone-in / **Опционально-ретракция для втягивания кости**
- Increased slicing yields / **Хороший выход**
- Reduced brine pockets / **маленькие карманы от рассола**
- Better brine distribution / **Лучшее распределение рассола**





MAX

Massagers

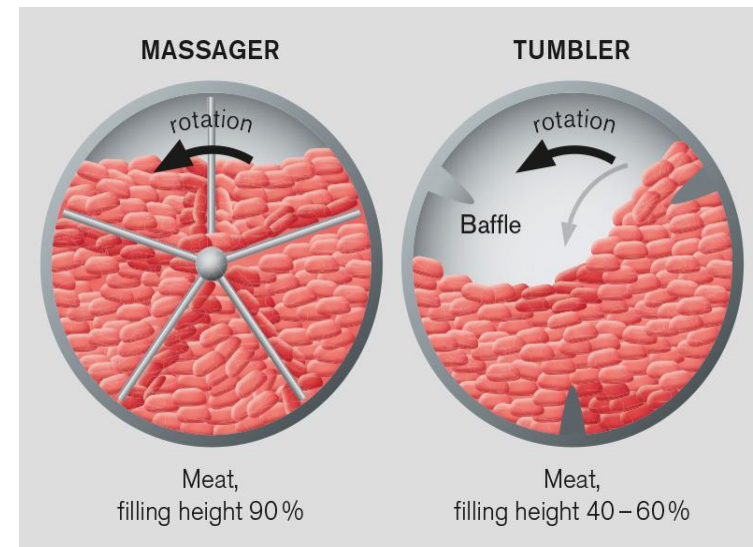
Массажёр



Why massaging?/Зачем массировать?



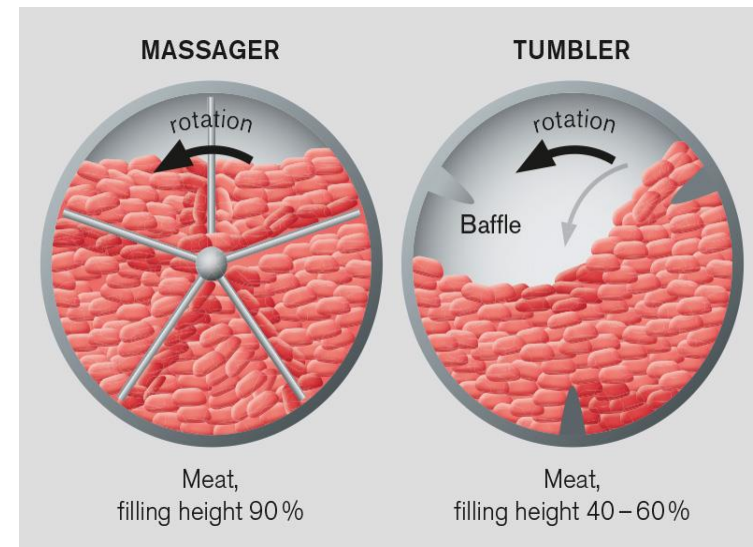
- Higher loading capacity – 85% vs. 50% / **Более высокая загрузка - 85% против 50%**
- Reduced processing times by up to 50% / **Сокращение времени обработки до 50%**
- Automated loading in frontside and unloading at the backside for better product flow and hygiene
Автоматическая загрузка спереди и выгрузка сзади для лучшего потока продукта и гигиены



Why massaging?/Зачем массировать?



- Fully controlled cooling down to 2° degree Celsius/**Контролируемое охлаждение до 2 ° C**
- Intensive protein activation, particularly in the individual muscle/**Интенсивная активация белков**
- Improved intra-muscular and extra-muscular slice cohesion
Улучшенное мышечное и внутримышечное сцепление срезов
- Low protein abrasion on the surface of the product (due to the active jacket cooling) / **Низкое стирание белков на поверхности продукта (за счет активного охлаждения рубашки)**
- Increased water retention, tenderness and more stable structure in the final end product/**Повышенное удержание воды, нежность и более стабильная структура в конечном продукте**





Compact Series/Компактная серия

- Batches of up to 600 kg or 1.200 kg/**Загрузка от 600 до 1200 кг**
- Vacuum of 50mbar possible / **Возможен вакуум до 50 мбар**
- Temperature minimum 2° degree Celsius/**Температура минимум 2 ° C.**
 - » MAX 600 integrated vacuum and cooling unit / **MAX600 с интегрированным вакуумом и охлаждающим агрегатом**
 - » MAX 1200 integrated vacuum unit and connection for external cooling unit / **MAX1200 с интегрированным вакуумом и подкл. к наружному охлаждающему агрегату**
- Cooling with jacket / thermo plate / **Охл.рубашка/термоплата**
- Paddles with different designs available / **Доступны лопатки разного дизайна**
- Highest slicing and cooking yields / **Высочайшие показатели нарезки и приготовления**





Industrial Size, Промышленное оборудование

- Capacity of 2.500 / 3.000 / 6.000 kg/**Производительность 2.500 / 3.000 / 6.000**
- Up to 5 MAX massagers can be loaded via one big vacuum charging container/**До 5 массажеров MAX можно загрузить через один большой вакуумный зарядный контейнер.**
- In-line design/ **In-line дизайн**
- Full range of options/**все возм опции**
- Best equipment for massaging / tumbling products after injection/**Лучшее оборудование для массажа / тумблирования продуктов после инъектирования**
- Highest yields for cooking and slicing/**Максимальный выход при приготовлении и нарезке**





HAMAX

Stuffer

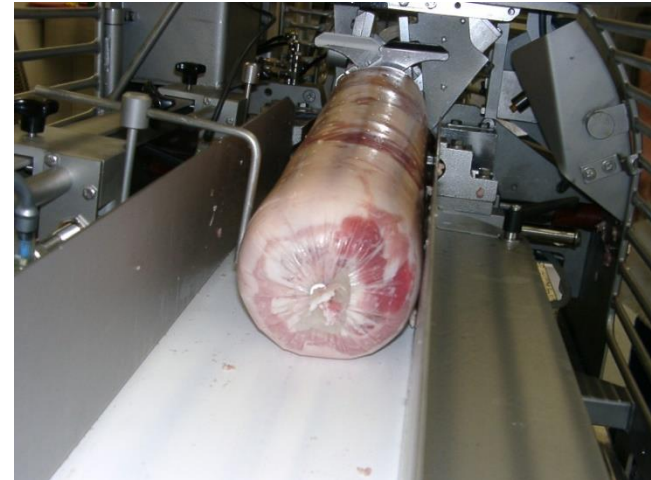
Наполнитель



Whole meat stuffer, Наполнитель для цельнокускового мяса



- Only length-controlled stuffer on the market/**Единственный на рынке шприц с регулируемой длиной**
- Uniform stuffed logs/**батоны набивные**
- 6-8sec interval/ **6-8 сек интервал**
- Can be integrated with double clipping machine/**Может работать с авт. клипсатором**
- Up to 50% cut loss reduction/**Снижение потерь при обрезке до 50%**
- Casing reduction up to 30%/**Обжатие оболочки до 30%**
- Various magazines and filling pipes diameters/**Различные диаметры магазинов и наполнительных труб**
- Silver-cut with SVU6800 possible/**возможно в паре с SVU6800**





PROMAX

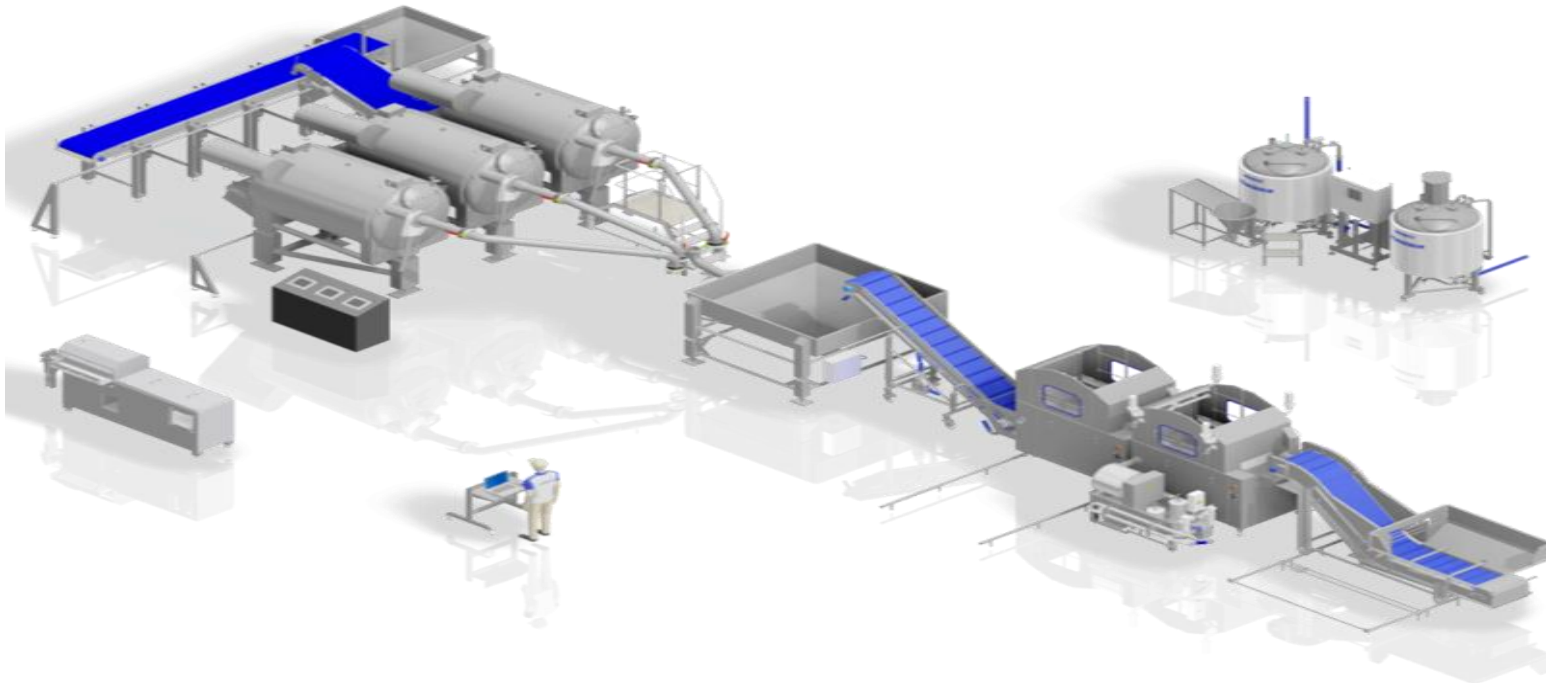
Production Line Equipment

Оборудование для
производственных линий



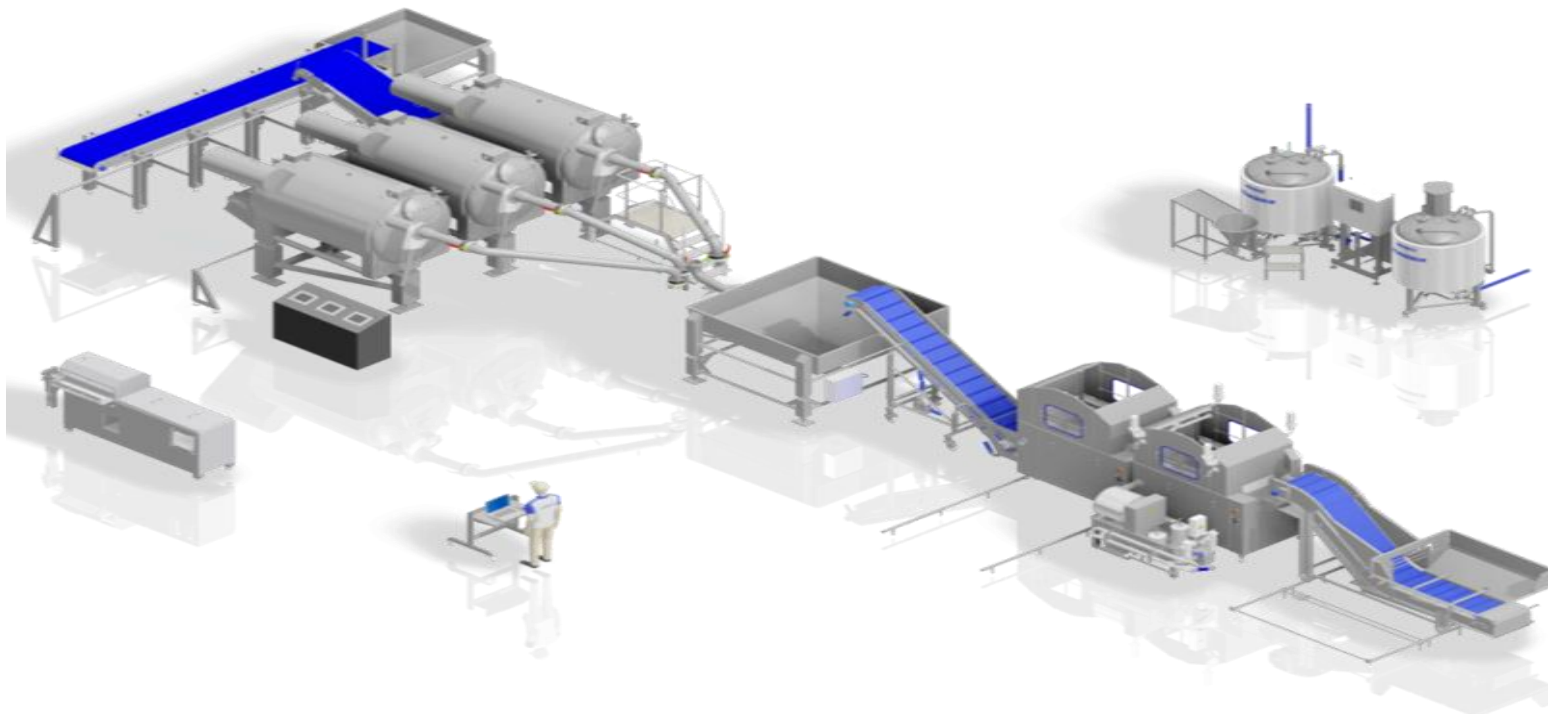
PROMAX total line solutions/Комплексные линейные решения PROMAX

- From product in- to outfeed fully automated and controlled/От начала до конца полностью автоматизированный и контролируемый процесс
- Time efficient discharging of MAX massager production line/Оперативная разгрузка производственной линии массажёров MAX

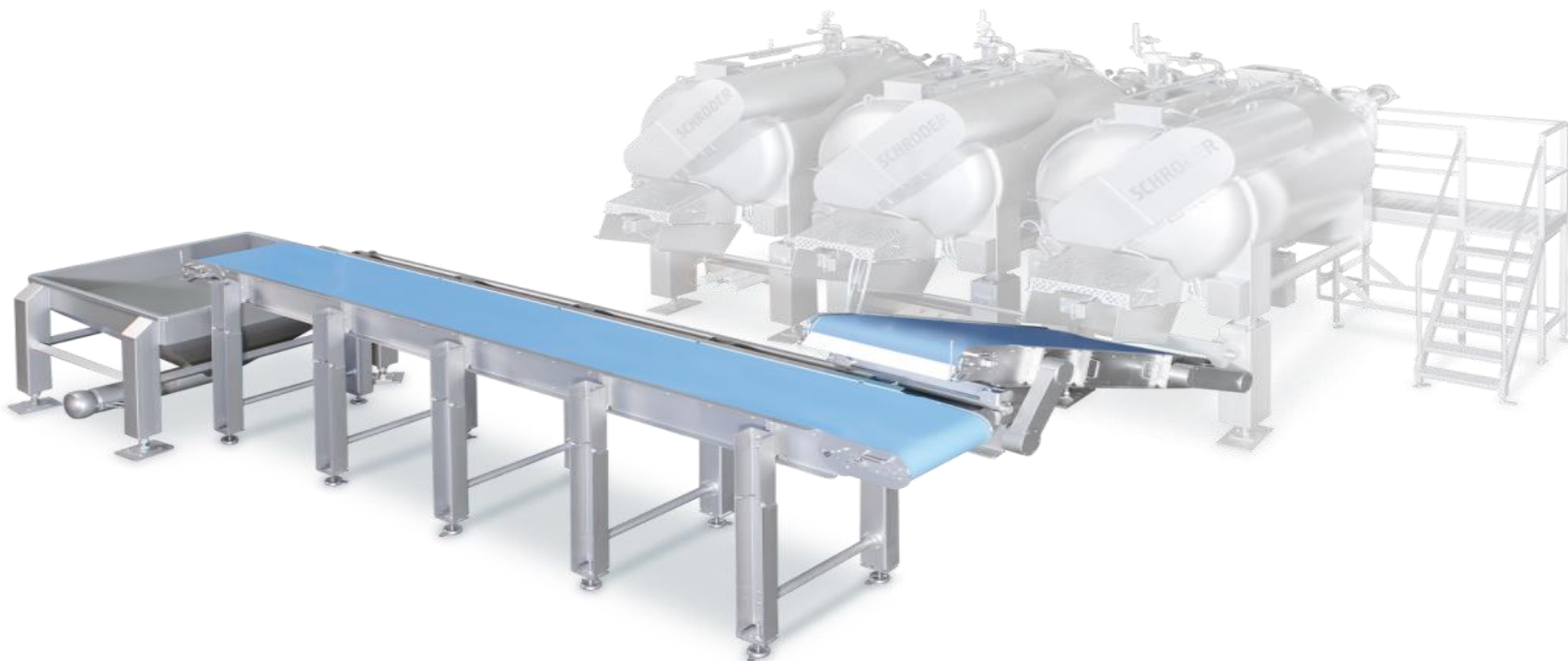


PROMAX total line solutions/Комплексные линейные решения PROMAX

- Reduced manpower/Снижение затрат на рабочую силу
- Highest degree of automation for unloading and of stuffing process/Высочайшая степень автоматизации процесса загрузки и разгрузки продукта



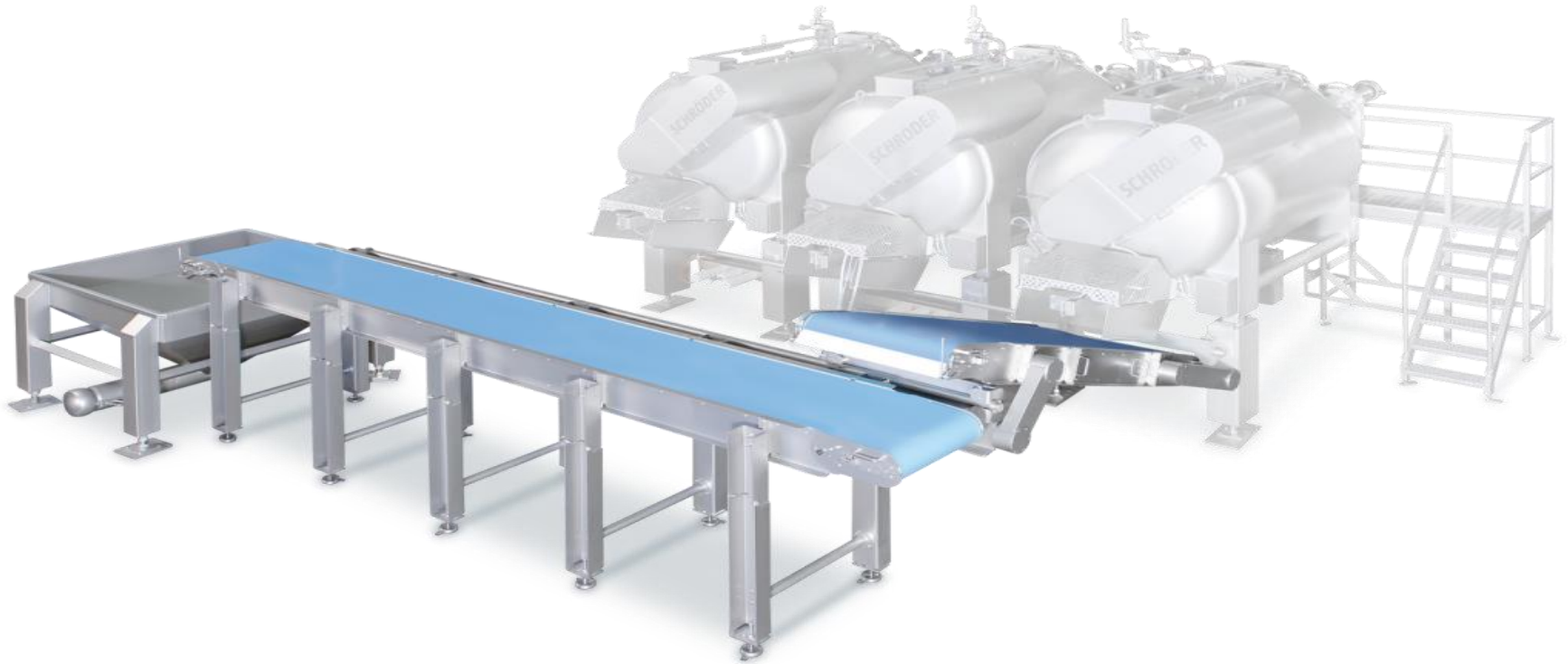
FlowMAX Belt System/Конвейерная система FlowMAX



FlowMAX Discharging System/Система разгрузки FlowMAX

- Automated operation – speed depending on product consistence/**Скорость процесса зависит от консистенции продукта**
- Time efficient discharging of MAX massager production line/**Эффективная по времени „разгрузка“ производственной линии массажёров MAX**

FlowMAX Belt System/Конвейерная система FlowMAX



FlowMAX Discharging System/Система разгрузки FlowMAX

- Reduced manpower/Уменьшает затраты на рабочую силу
- Highest degree of automation for unloading and of stuffing process/Высочайшая степень автоматизации процесса „загрузки и выгрузки“

FlowMAX Z-Style Conveyor, Конвейер



Z-Conveyor/Конвейер

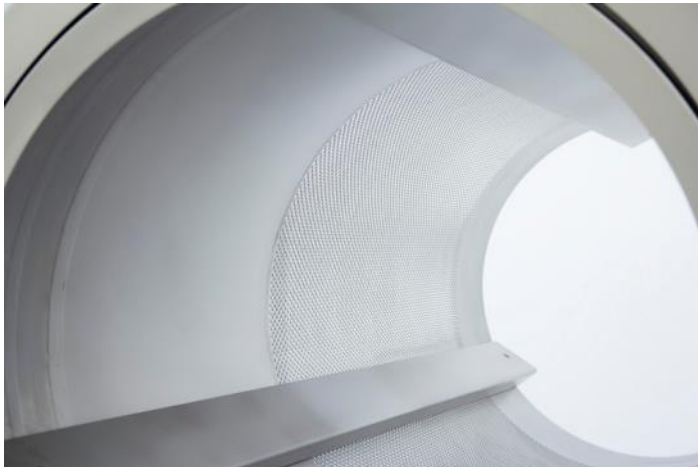
- Continuous feeding by loading the 600 kg hopper/**Непрерывная подача за счет загрузки бункера 600 кг**
- Labor saving automated operation/**Экономия труда**
- Less time for loading of injector/**Меньше времени на загрузку иньектора**
- Speed adjustable to injector cycles/min/**Скорость регулируется в соответствии с иньектором цикл/ мин**
- Integrated pump directs brine back to injector/**Встроенный насос направляет рассол обратно в иньектор**





Drip-off Tumbler/Капельный Тамблер

- Use for back bacon, bone-in chicken parts, whole chicken/Используется для спинного бекона, куриных частей на кости, целой курицы
- Removes surface brine from products after injection = get „dry“ products to IQF freezer/Удаляет поверхностный рассол с продуктов после инъекции = отправляйте «сухие» продукты в морозильную камеру IQF.
- Tumbling effect after injection/Эффект тумблирования после инъекции
- Integrated pump directs brine back to injector/Встроенный насос направляет рассол обратно в иньектор





Vibration Table/**Вибрационные столы**

- “drying” of different meat parts before entering IQF freezer / breading line/**«Сушка» различных частей мяса перед подачей на морозильную / панировочную линию IQF**
- Continuous removal of surface brine after injection/**Непрерывное удаление поверхностного рассола после инъектирования**
- Designed for small parts e.g. chicken wings, chicken breast... /**Предназначен для маленьких частей , например куриные крылышки, куриная грудка...**
- Integrated pump directs brine back to injector/**Встроенный насос направляет рассол обратно в инжектор**



VISMAX

Process Visualization

Процесс визуализации



VISMAX - Data management software, Программа для управления данными



Process Visualization Software/Программа для процесса визуализации

- Overview of all machines in production line/**Возможность обзор всех машин производственной линии**
- Shows actual machine settings and data/**Показывает фактически настройки и данные машины**
- Recipe management/**Управление рецептами**
- Service management tool shows service demand and working hours/**Сервис управления показывает потребность в сервисе и рабочее время**
- Installed on separate PC and access with all common mobile devices/**Устанавливается на отдельном ПК и доступен для всех распространенных мобильных устройств**
- For all SCHRÖDER machines with STP 104 panel (BRIMAX, IMAX and MAX) **Для всего оборудования SCHRÖDER с панелью STP 104 (BRIMAX, IMAX и MAX)**

Operational Software, Операционное программное обеспечение

Intuitive operating, Интуитивное управление

- Same user interface for all machines/Одинаковый интерфейс для всех машин
- Easy operation for all SCHRÖDER machines/Простое управление для всех машин SCHRÖDER



Modular system, Modular system

Stand-alone machines/Автономное оборудование



IMAX

Combined solutions/Комбинированные решения



IMAX



Vibration



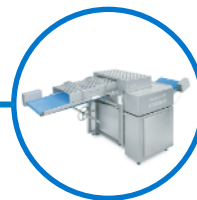
Z-Conveyor



IMAX



IMAX



MacMAX

Processing lines/Технологические линии



Z-Conveyor



IMAX



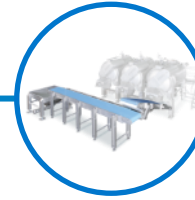
Steaker
T-MAX



Suction
container



MAX



FlowMAX



VISMUX

References





URSA TS

+49 341 581 433 71 (office)

+49 157 725 377 77 (mobile)

info@ursa-ts.de

Bahnhofstr.56

04158 Leipzig

Germany

www.ursa-ts.de

