



BAKEjet®

> En Schröter diseñamos y construimos equipos de horneado en diferentes modelos, como instalaciones de cocción giratorias, instalaciones de flujo transversal múltiple de aire o como sistemas de cocción con aire caliente combinado. Desde hace años, les ofrecemos la combinación adecuada de instalaciones para cocer, hornear y asar sus productos cárnicos.

BIEN HORNEADO EN EL TÚNEL

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. CON EL BAKEjet®, SCHRÖTER OFRECE EL TÚNEL CONTINUO ÓPTIMO PARA COCER, ASAR Y HORNEAR LOS PRODUCTOS MÁS VARIADOS.

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, Schröter ha desarrollado un túnel de cocción y horneado que trabaja con radiación infrarroja como fuente de calor. En comparación con los demás tipos de calentamiento, 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 avícolas, pasteles de carne

o patés, los dispositivos de radiación infrarroja proporcionan una pérdida mínima de peso y un horneado eficaz, uniforme y cuidadoso.

Un sistema de mando Siemens controla la circulación de aire, la temperatura y la velocidad de la cinta de forma continua a través de un panel táctil, lo que garantiza unos resultados de producción uniformes. Pero el sistema BAKEjet® no solo convence por la constante alta calidad de los productos. El equipo de horneado también es fácil de manejar, ahorra energía y las tareas de limpieza y mantenimiento se realizan fácilmente.

- 01 En el túnel de horneado se pueden dorar, p. ej., fiambres de paté y de pechuga de pavo
- 02 El fiambre de pechuga de pavo sale del túnel de horneado con un dorado uniforme
- 03 Asado de carne para döner y gyros en el túnel continuo







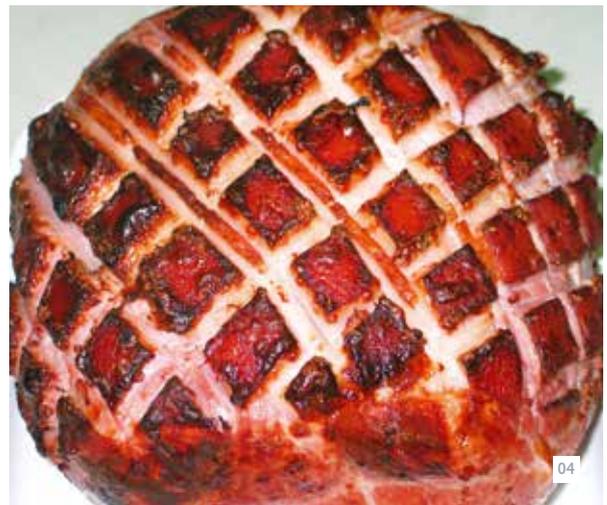
01



02



03



04

UNIFORMEMENTE CRUJIENTE

El aire se distribuye de un modo absolutamente uniforme en el BAKEjet® gracias a la conducción horizontal de aire de la instalación. Un dispositivo elevador levanta el vagón de productos antes del inicio y lo va girando lentamente durante todo el proceso de asado/horneado por la corriente de aire. De este modo se aplica a todos los productos una corriente de aire con turbulencias en cambio constante. Así, se consigue una superficie homogénea en los productos difíciles de dorar o gratinar, como la carne en moldes o los patés. También se pueden producir y gratinar sin problemas otros productos asados y horneados con la correspondiente elevada uniformidad.

El especialista en embutidos Hans Kupfer und Sohn GmbH & Co. KG utiliza BAKEjet® para sus productos en una de las fábricas más modernas de Europa. Esta empresa familiar apuesta así en la fabricación por los mayores estándares de calidad.

El lote de transporte (por ejemplo, pastel de carne) se pesa, etiqueta y, a continuación, entra en el BAKEjet®. Aquí se hornean los diferentes productos y adquieren su apetitosa corteza.

01 + 02 Instalación giratoria de cocción BAKEjet®: estructura especial para armazones de 1500 mm de profundidad con altos pesos de carga

03 + 04 Ejemplos de productos: asados con corteza con superficie uniformemente dorada

05 En el BAKEjet® se pueden asar uniformemente productos como el paté de cerdo

06 Ejemplo de producto: asado al comino

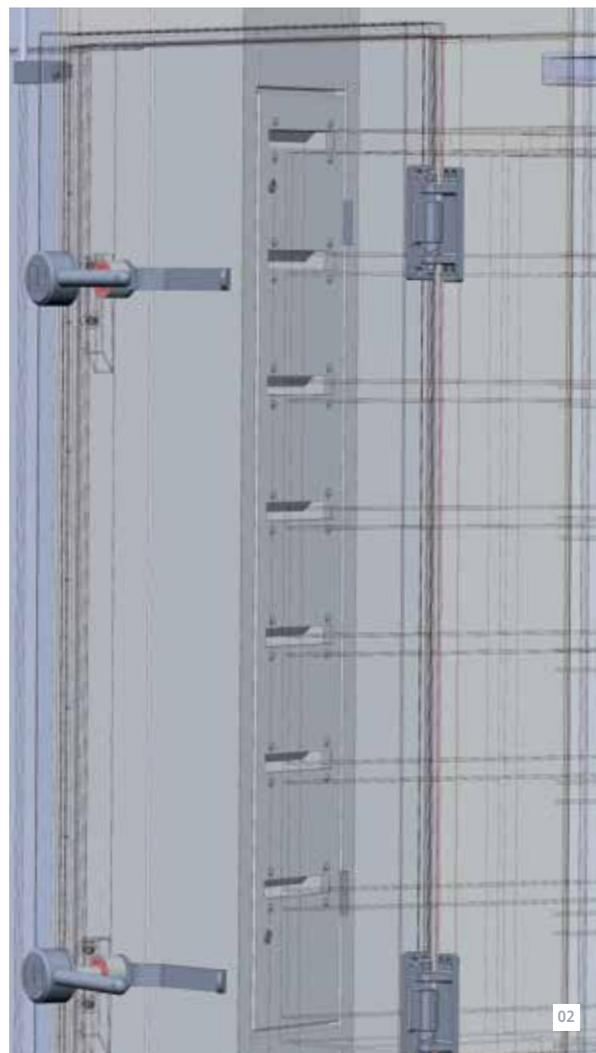
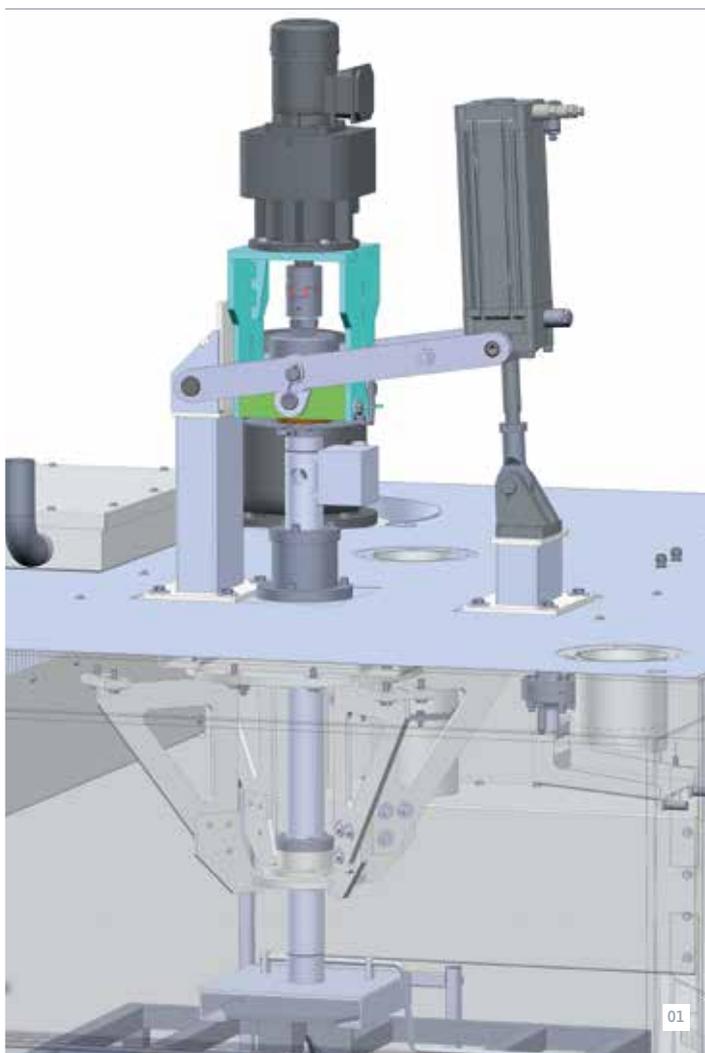


SINOPSIS DEL BAKEjet®

CON NUESTRAS INSTALACIONES DE COCCIÓN Y TÚNELES DE HORNEADO, PODRÁ COCER, HORNEAR Y ASAR PERFECTAMENTE SUS PRODUCTOS CÁRNICOS.

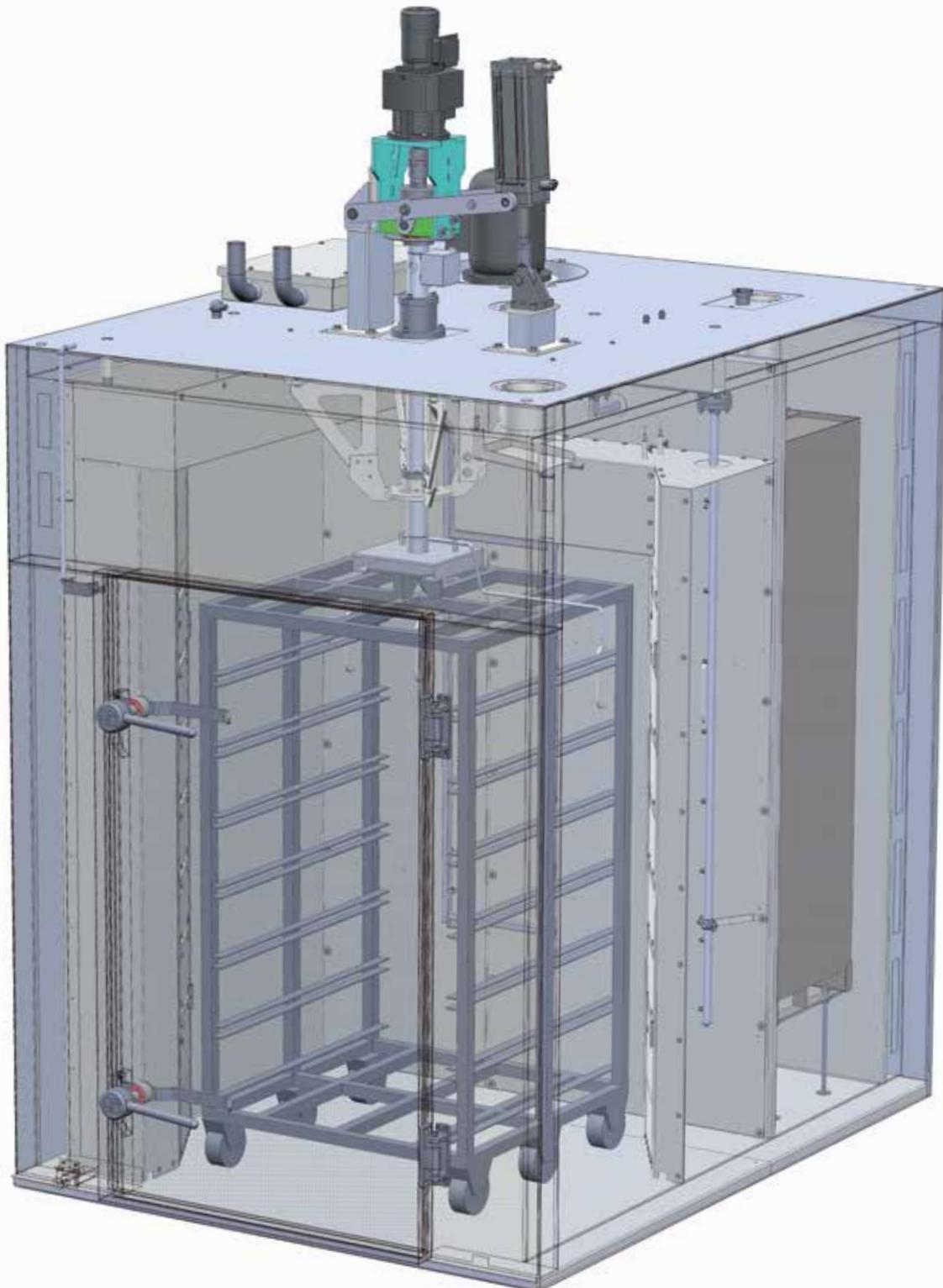
01 Dispositivo neumático elevador giratorio

02 Distribución absolutamente homogénea del aire gracias a la conducción de aire horizontal



VISUALIZACIÓN 3D: BAKEjet® BA

Las medidas y el consumo nominal los podrá encontrar en el capítulo “Detalles técnicos” en la página 92.







DETALLES TÉCNICOS

► Las instalaciones Schröter han sido pensadas hasta el último detalle, están excelentemente elaboradas y se fabrican con materiales de gran calidad. Adaptamos a la instalación con flexibilidad a las exigencias individuales de cada cliente hasta en el más pequeño componente el equipamiento. Nos atenemos con exactitud a sus necesidades incluso en accesorios como los vagones de ahumado, cocinado y horneado o los armazones para carretillas. En las páginas siguientes podrá encontrar todas las medidas y consumos nominales de nuestras instalaciones de ahumada en caliente, cocinado, horneado, refrigeración intensiva, ahumado así como climatización de embutidos crudos y posmaduración, calderas de cocción y limpieza de aire de escape.

THERMICjet® KK: CALDERA DE COCCIÓN

CALDERA DE COCCIÓN										
DIMENSIONES: CARCASA	UNIDAD	150 l	200 l	300 l	400 l	500 l	600 l	800 l	1000 l	1200 l
Anchura	mm	1000	1000	1150	1400	1650	1900	2400	2900	2550
Fondo gas / aceite	mm		1200	1300	1400	1420	1420	1420	1420	1570
Vapor / electricidad	mm		1100	1250	1300	1300	1300	1300	1300	1450
Altura	mm	950	950	950	950	950	950	950	950	950
DIMENSIONES: INTERIOR DE LA CALDERA	UNIDAD	150 l	200 l	300 l	400 l	500 l	600 l	800 l	1000 l	1200 l
Anchura	mm	D=700	700	850	1000	1250	1500	2000	2500	2150
Fondo	mm		700	800	900	900	900	900	900	1050
Altura	mm	450	450	450	450	450	450	450	450	510
CONSUMO NOMINAL	UNIDAD	150 l	200 l	300 l	400 l	500 l	600 l	800 l	1000 l	1200 l
Gas propano	kg/h	1,5	1,5	2	2	2,5	3	4	5	6
Gas natural	m³/h	3	3	4	5	6	7,5	10	12	14
Crudo reducido EL	l/h	3	3	3,5	4,5	5	7	9	10	11
Instalación eléctrica	kW	11	13	18	22	32	36	48	56	60
Vapor, 5,0 bar	kg/h	45	50	60	80	100	120	160	200	240
Vapor, 0,6 bar	kg/h	45	50	75	100	125	150	200	250	280

BAKEjet® BA: INSTALACIONES DE COCCIÓN GIRATORIAS

BAKEjet® BA			
DIMENSIONES	UNIDAD	Carro normal	Carro especial
Longitud	mm	2000	2580
Anchura	mm	1980	2380
Altura	mm	3150	3150
Altura interior	mm	3300	3300
Temperatura ambiente		+40 hasta +250 °C	+40 hasta +250 °C
Humedad relativa del aire		20 hasta 98 %	20 hasta 98 %
CONSUMO NOMINAL	UNIDAD		
Instalación eléctrica general	kW	89	128
Calefacción: eléctrica	kW	84	120
Humidificación y cocción: Vapor	kg/h	65	100

Carro normal: 1,0 x 1,0 x 2,0 m | Carro especial: 1,5 x 1,0 x 2,0 m