

CONTIjet®



CONTIjet®

> La CONTIjet® completamente continua de Schröter seca, cuece, ahúma, hornea, refrigera o pasteuriza en una fase de trabajo de un modo rápido y eficiente que no requiere la intervención de mucho personal. Los procesos automáticos garantizan la alimentación y la extracción automática de varillas así como su recuperación con limpieza. De este modo, ofrece ventajas inestimables a grandes clientes. El tamaño y la estructura de las instalaciones se adaptan individualmente a los productos así como a la realidad arquitectónica de los clientes.

PRODUCCIÓN NON-STOP CONTINUADA

EL SISTEMA DE PLANTAS CONTIjet® COMPLETAMENTE CONTINUAS CON DISPOSITIVO DE TRANSPORTE INDIVIDUAL ES PERFECTO PARA LA PRODUCCIÓN DE GRANDES CANTIDADES. LOS ARTÍCULOS SE PROCESAN EN UN CICLO ININTERRUMPIDO QUE ABARCA DESDE EL TRATAMIENTO EN CALIENTE HASTA EL EMPAQUETADO, PASANDO POR LA REFRIGERACIÓN.

Schröter adapta por completo las funciones y el sistema de transporte a las exigencias de cada cliente. Así, se pueden variar y combinar aleatoriamente la cantidad de vapor, la temperatura y el tiempo de marcha. De ello se derivan muchas posibilidades de producción y los parámetros óptimos para cada producto.

De este modo, las instalaciones CONTIjet® de control completamente automático pueden producir en todo momento con una alta y constante calidad. Los productos estandarizados como hot-dogs, salchichas pequeñas, fiambre y también otros productos de consumo diario de distinto tipo se convierten en productos de primera clase gracias a la técnica de Schröter. Por ejemplo, una banda metálica de mallas tupidas permite transportar con seguridad productos muy finos y

pequeños. La limpieza continua de la cinta transportadora en un circuito cerrado de agua con instalación de filtrado se ocupa de garantizar la mayor higiene. Como opción existe el sistema automático de carga y descarga, que contribuye a ahorrar tiempo. Resumiendo: CONTIjet® es sinónimo de tiempos de producción optimizados, un escaso uso de personal y la más alta fabricación de productos en un espacio reducido.

Como las instalaciones de procesamiento se utilizan de forma continuada, Schröter le concede un valor especial a la máxima calidad y fiabilidad. Construimos nuestros sistemas a medida teniendo en cuenta el tipo y alcance de la utilización prevista y las condiciones marco específicas de su fábrica, conforme a sus objetivos a largo plazo.

01 + 02 Ejemplos de productos:
salchichas vienas y
cordon bleu

03 Carga y descarga utilizando
tecnología robotizada

04 Zona de carga automática



01



02



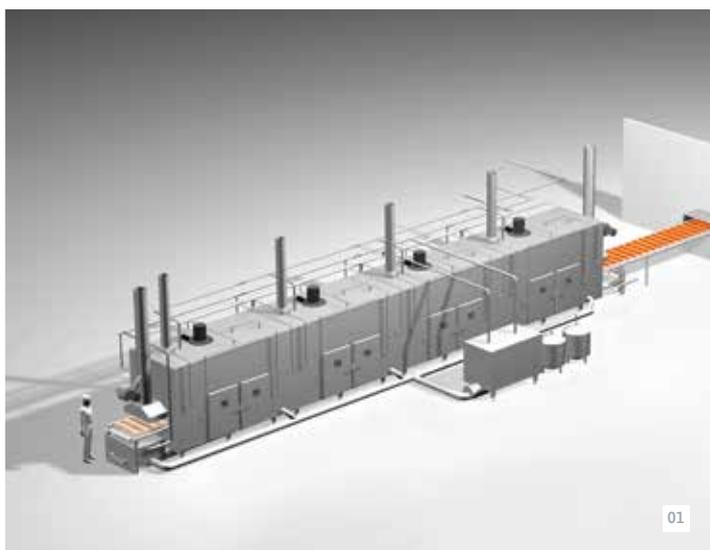
03



04

SINOPSIS DEL CONTIjet®

LA CONTIjet® COMPLETAMENTE CONTINUA SECA, CUECE, HORNEA, REFRIGERA O PASTEURIZA EN UNA FASE DE TRABAJO.



01 + 02 Línea H: sistema de transporte para productos continuos de una capa

03 Línea V: sistema de transporte de cadena para mercancía suspendida

04 Línea V: sistema de transporte de cadena con transportador angular conectado

