





## FISHjet®

> Con el FISHjet®, el pescado crudo se puede convertir en un verdadero placer tan delicioso como sano. Tanto si se trata de pescados ahumados como el salmón, la anguila y la caballa, o bien si es bacalao seco o bacalao seco y cortado: las ultramodernas instalaciones de secado y ahumado tanto en frío como en caliente de la casa Schröter garantizan la correcta preparación de muchas delicatessen. Todo ello se debe al secado homogéneo y cuidadoso que proporciona una extraordinaria calidad con escasa pérdida de peso y una apetitosa coloración.

## EXQUISITA ELABORACIÓN DE PESCADO

CON SUS INSTALACIONES PARA EL AHUMADO DE PESCADO, SCHRÖTER HA REINTERPRETADO A GRAN ESCALA UN MÉTODO TRADICIONAL. ASÍ, FISHjet® RESALTA DE FORMA ÓPTIMA DEL SABOR CARACTERÍSTICO DE LOS MÁS DIFERENTES PRODUCTOS, PROLONGANDO AL MISMO TIEMPO SU VIDA ÚTIL.

De las instalaciones de un carro adaptadas hasta las instalaciones de procesamiento ininterrumpido: las FISHjet® resultan adecuadas para el procesamiento de pescado tanto colgado como en forma horizontal. Los resultados absolutamente homogéneos se consiguen, en primer lugar, gracias a sus altas prestaciones de calefacción, refrigeración y deshumidificación. En segundo lugar, resultan del control sin escalonamiento del sistema de circulación de aire con una alta potencia de aire exterior y un gran volumen de humos.

Las instalaciones de pasteurización para la conservación de ovas de pescado en lata y las variaciones de surimi envasadas al vacío también pertenecen a la línea de productos de Schröter, del mismo modo que las instalaciones de descongelación de bloques de pescado especiales para la industria del sector. Dependiendo de la especialidad de pescado que se

quiera elaborar, seleccionamos la posibilidad de calefacción que le resulte más económica y una óptima configuración de la instalación. La técnica de control y regulación adaptada a las necesidades individuales permite un control de procesos rentable.

A través del uso de la tecnología de transporte más moderna y del empleo de armazones o bandejas, los diferentes procesos como el secado, el ahumado y la refrigeración se pueden llevar a cabo de forma eficaz y altamente productiva. La colocación y extracción manual se realiza en bandejas y latas vacías en la zona de alimentación y salida sin la pérdida de tiempo que supone ensartar el pescado. La alimentación o entrega completamente automática de las latas vacías y llenas proporciona un plus de productividad y rentabilidad a las instalaciones continuas de Schröter.

01 + 02 Ejemplos de productos:  
caballa y rodaballo ahumados



01



02



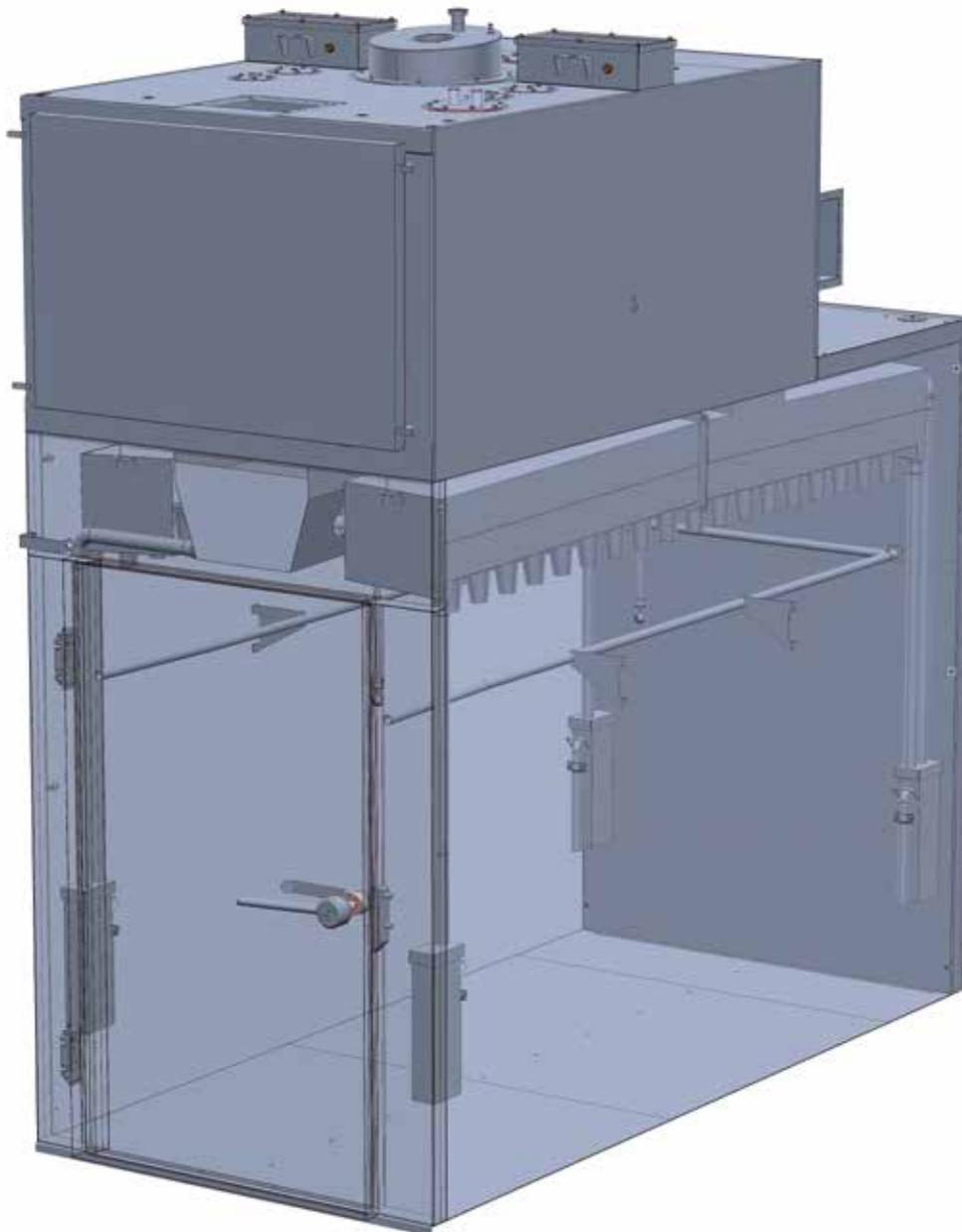


## SINOPSIS DEL FISHjet®

LAS ULTRAMODERNAS INSTALACIONES FISHjet® DE SECADO Y AHUMADO TANTO EN FRÍO COMO EN CALIENTE DE LA CASA SCHRÖTER PERMITEN UNA EXQUISITA ELABORACIÓN DEL PESCADO CRUDO.

### VISUALIZACIÓN 3D: FISHjet®

Las medidas y el consumo nominal los podrá encontrar en el capítulo “Detalles técnicos” en la página 90.







## 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® HR: INSTALACIONES DE AHUMADO EN CALIENTE DE UNA Y DOS FILAS

INSTALACIONES DE AHUMADO EN CALIENTE DE UNA FILA											
DIMENSIONES	UNIDAD	1 va.	1 va. JS	2 va.	3 va.	4 va.	5 va.	6 va.	7 va.	8 va.	10 va.
Longitud instalación compacta *	mm	1200	1680	3100	4200	5510	6610	7930			
Longitud instalación de tránsito	mm			2360	3460	4560	5660	6760	7860	8960	11160
Anchura	mm	1440	1560	1640	1640	1640	1640	1640	1760	1760	1760
Altura instalación compacta	mm	2650	2550	2550	2550	2550	2700	2700			
Altura interior para instalación compacta	mm	3200	3250	3250	3250	3250	3400	3400			
Altura instalación de tránsito	mm			4150	3700	3700	4000	4650	4650	4650	4650
Altura interior para instalación de tránsito	mm			4300	4100	4100	4400	4750	4750	4750	4750
CONSUMO NOMINAL											
	UNIDAD										
Instalación eléctrica	kW	3	4	10	10	18	18	25	25	35	35
Calefacción: vapor, electricidad, aceite, gas	kW	27	36	70	100	130	160	200	230	260	300
Humidificación y cocción: Vapor	kg/h	65	65	125	150	200	250	300	325	350	450
Ducha: agua fría	l/min	18	18	36	54	72	90	108	125	144	180
Peso	kg	1400	1700	2200	2400	2700	3000	3700	4000	4600	4900

INSTALACIONES DE AHUMADO EN CALIENTE DE DOS FILAS										
DIMENSIONES	UNIDAD	4 va.	6 va.	8 va.	10 va.	12 va.	14 va.	16 va.	18 va.	20 va.
Longitud instalación compacta *	mm	3310	4410	5510	6610	7710	8980	10080	11480	12580
Longitud instalación de tránsito	mm	2360	3460	4560	5660	6760	7860	8960	10060	11160
Anchura	mm	2860	2860	2860	2860	2860	2860	2860	2860	2860
Altura instalación compacta	mm	2550	2550	2550	2700	2700	2700	2700	2850	2850
Altura interior para instalación compacta	mm	3200	3200	3200	3400	3400	3600	3600	3800	3800
Altura instalación de tránsito	mm	3600	3700	3700	3900	3900	4000	4000	4700	4700
Altura interior para instalación de tránsito	mm	3800	4000	4000	4100	4100	4200	4200	5000	5000
CONSUMO NOMINAL										
	UNIDAD									
Instalación eléctrica	kW	18	25	35	40	40	42	65	65	80
Calefacción: vapor, electricidad, aceite, gas	kW	120	180	240	300	360	420	480	540	600
Humidificación y cocción: Vapor	kg/h	200	300	350	450	525	600	675	750	825
Ducha: agua fría	l/min	72	108	144	180	216	252	288	324	360
Peso	kg	2500	2800	3250	3900	440	5000	5700	6200	6700

Dimensiones relacionadas con tamaños de vagón: 1,0 x 1,0 x 2,0 m. Los suministros eléctricos son valores de conexión máximos. Los valores de consumo son más bajos dependiendo del producto.

\* Las instalaciones compactas calentadas por aceite o gas son 500 mm más largas, respectivamente. Detrás de las instalaciones es necesario disponer de un espacio de unos 800 mm para tareas de servicio.