





## THERMICjet®

> Cuando se trata de cocinar y ahumar, calentar, secar y asar, THERMICjet® es la elección correcta. Fabricamos nuestras instalaciones de ahumado en caliente y cocción así como los sistemas de calderas de cocción de un modo completamente individual para usted: no importa si se trata de un carro o cincuenta, una estructura tipo “tránsito”, una instalación estándar, para carros desplazables por el suelo o para vagones suspendidos. De este modo, la instalación se integra de un modo óptimo en su flujo de producción.

## COMBINACIÓN FLEXIBLE

LOS SISTEMAS DE INSTALACIONES THERMICjet®-REÚNEN TRES APLICACIONES CLÁSICAS: ASAR, COCINAR Y PASTEURIZAR. SI SE DESEA, TAMBIÉN SE PUEDE INTEGRAR UNA FUNCIÓN REFRIGERADORA.

Esta solución convence en igual medida a clientes industriales y de pequeñas empresas. Diseñamos y construimos su THERMICjet® con toda la flexibilidad del modelo estándar o transit, tanto para instalaciones grandes como para microempresas. Para ello, tenemos en cuenta el uso previsto y la disponibilidad espacial. Además, adaptamos todas las

instalaciones individualmente a sus sistemas de carga, desde vagones desplazables por el suelo hasta módulos y cajas aplicables o armazones suspendidos. Este sofisticado modelo de instalaciones se caracteriza por un rápido mantenimiento, la fácil accesibilidad de los componentes y una limpieza sin complicaciones.

- 01 Instalación pequeña de ahumado en caliente de 1 vagón
- 02 Instalación de ahumado en caliente de una hilera con puerta levadiza







## POLIFACÉTICO THERMICjet®

El THERMICjet® HR es imbatible en cuestiones de versatilidad en las aplicaciones clásicas. La instalación de cocción de humo caliente cuece y ahuma, calienta y seca, cuece y enrojece. Además, también está disponible con un registro frigorífico opcional. Habitualmente, el aire se insufla verticalmente y se aspira centralizadamente por debajo de la cubierta o mediante un sistema de varios canales que también puede insuflar aire en diagonal. Se aspira entonces centralizadamente por debajo de la cubierta y en la zona inferior de las paredes laterales. Mediante este sofisticado sistema de ventilación, los valiosos productos reciben un tratamiento absolutamente uniforme. Así, se pueden secar y ahumar en once etapas incluso especialidades de jamón previamente cocidas. La instalación se cierra a elección con una puerta abatible estándar, una puerta de dos hojas, una puerta levadiza o una puerta seccional.

El THERMICjet® también se puede operar con vagones suspendidos. Por este sistema apuesta, por ejemplo Productos Fernández S.A. Esta fábrica chilena de productos embutidos utiliza en su instalación de ahumado en caliente vagones suspendidos especialmente altos como equipamiento especial, ya que se tienen que seguir utilizando los armazones empleados en la producción de chorizos pequeños. Con sus 2.630 mm, son casi un tercio más altos que el modelo estándar y exigen una estructura con canales especiales de alimentación y retorno de aire.

01-04 THERMICjets® para diferentes tipos de sistemas suspendidos de transporte

05 Instalación de ahumado en caliente THERMICjet® con capacidad para 4 vagones



## SIEMPRE LA DIMENSIÓN ADECUADA

Los clientes de la industria y de la pequeña empresa pasan, cocinan y pasteurizan con sofisticadas instalaciones THERMICjet® de la empresa Schröter. Tanto las grandes instalaciones un modelo industrial como las pequeñas instalaciones de 1 carro se caracterizan por su diseño flexible y sus numerosas posibilidades de combinación.

En los sistemas de calderas de cocción, el chasis y todos los componentes relevantes son estancos al vapor y al gas. El caldeo se realiza p. ej. a través de vapor saturado de baja o alta presión insuflando a la camisa calentadora. El agua de condensación circula por el separador de condensación y un tubo colector de vuelta a la caldera de vapor.

Para poder conservar los productos, Schröter ofrece instalaciones de pasteurización mediante contrapresión. El principio de pasteurización de productos cuidadosa tanto con el producto como con el embalaje, permite conservar de forma

fresca y aromática durante mucho tiempo aquellas especialidades como el pan negro, las ovas de salmón o los productos cárnicos. Los alimentos se introducen en la THERMICjet® PA como semiconserva en eurocajas y europallets perforados y resistentes al calor. En cuanto los panes empaquetados en láminas dentro de las eurocajas se encuentran en la instalación de pasteurización, se introduce en ésta un vapor de presión de baja a través de una válvula. Debido al vapor, la temperatura interior se eleva hasta casi 100 °C con una presión aproximada de 140 mbar. Mientras que la temperatura se mantiene, la presión desciende debido a la condensación y se genera una presión negativa. Esta se compensa mediante aire comprimido conducido a través de otra válvula. El aire existente en la lámina de embalaje de los panes se expande debido al aumento de la temperatura y se genera presión. El vapor de baja presión por el aire comprimido que se conducen al interior de la instalación mediante otra válvula, impiden que las láminas revienten.

- 01 Instalación de caldera de cocción con caldera de 1000 litros de volumen
- 02 Instalación de cocción con sellado de puerta hinchable
- 03 Instalación de cocción de aire caliente con capacidad para 42 vagones
- 04 Instalación de caldera de cocción con caldera de 1200 litros de volumen
- 05 Entrada de la instalación de cocción de aire caliente
- 06 Instalación de pasteurización por contrapresión
- 07 Máquina compacta completamente aislada



01



02



03



04



05



06



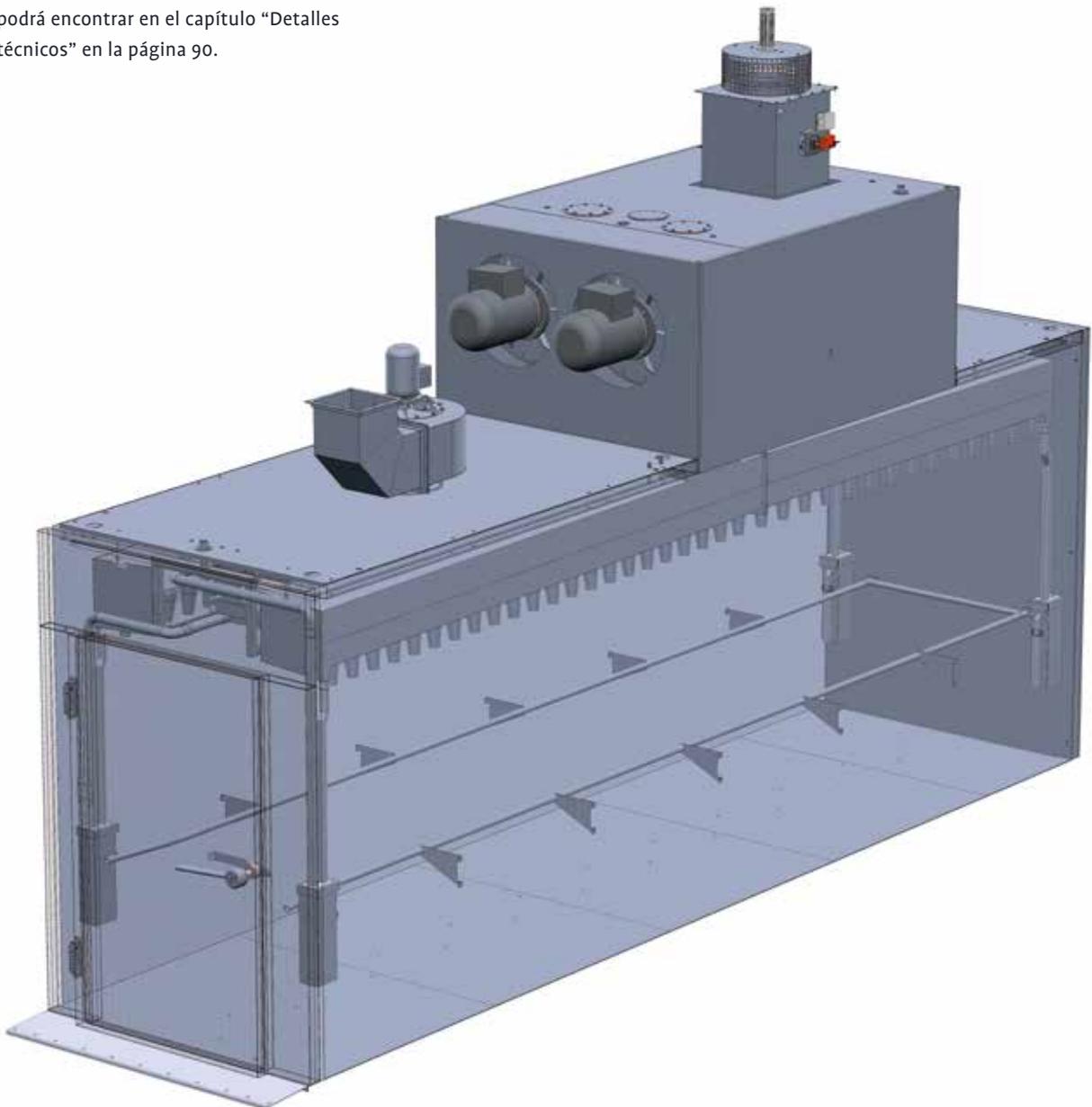
07

## SINOPSIS DEL THERMICjet®

THERMICjet® ES EL EXPERTO PARA COCINAR, AHUMAR, CALENTAR, SECAR Y ASAR. LAS ILUSTRACIONES 3D MUESTRAN LA INSTALACIÓN DE AHUMADO EN CALIENTE THERMICjet® HR Y LA INSTALACIÓN DE COCCIÓN THERMICjet® KA.

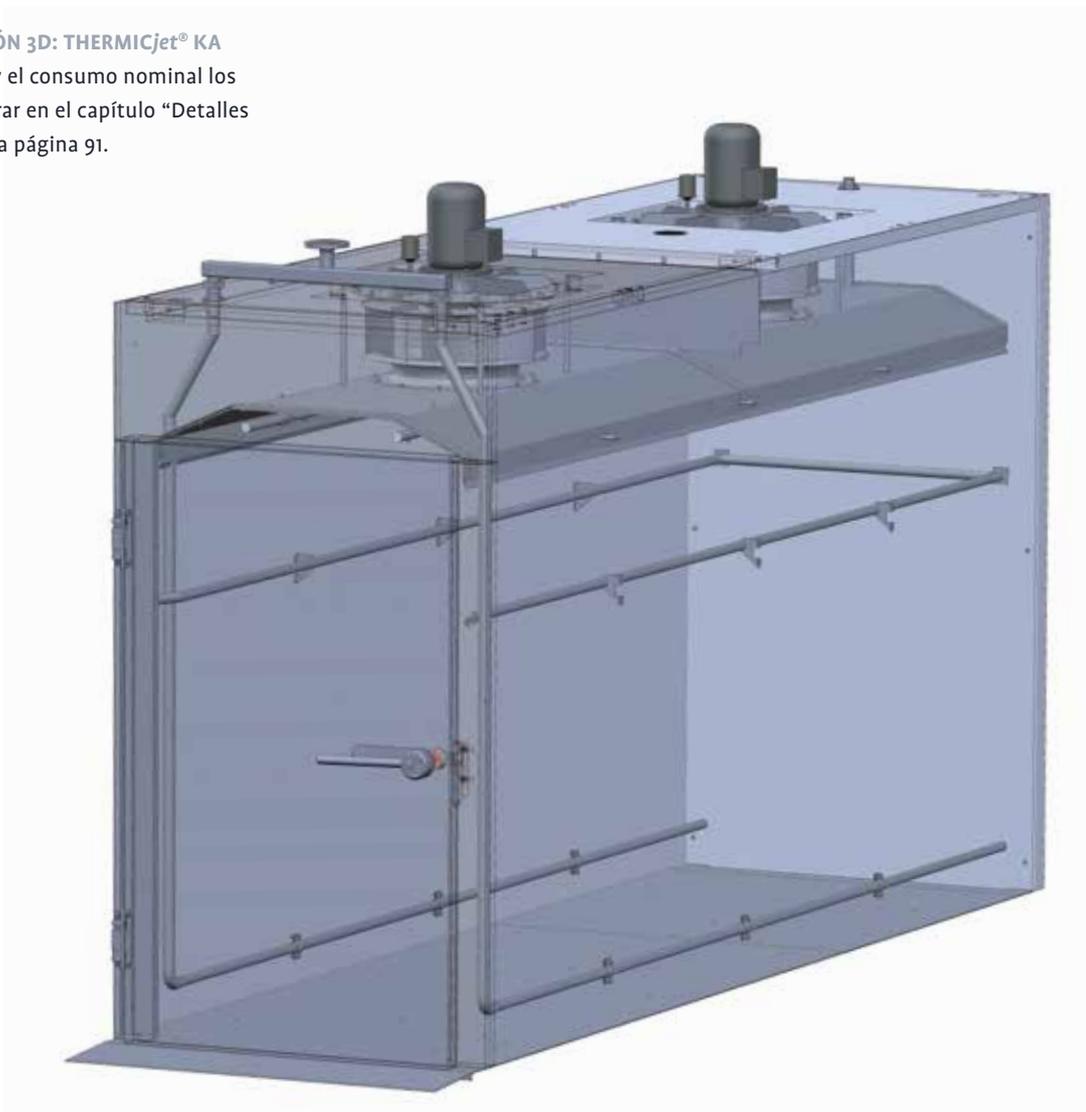
### VISUALIZACIÓN 3D: THERMICjet® HR

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



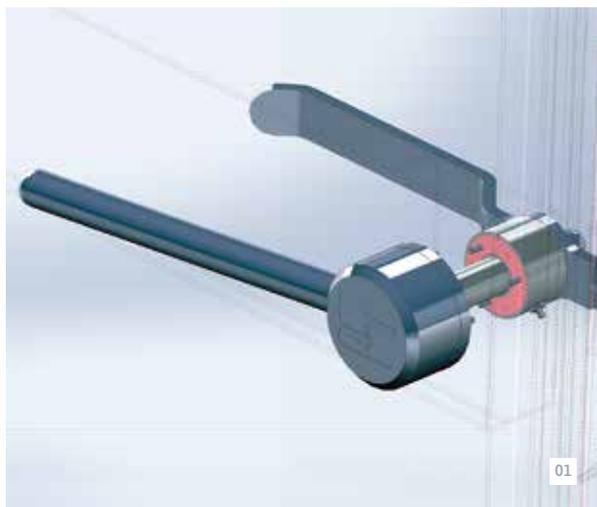
**VISUALIZACIÓN 3D: THERMICjet® KA**

Las medidas y el consumo nominal los podrá encontrar en el capítulo “Detalles técnicos” en la página 91.

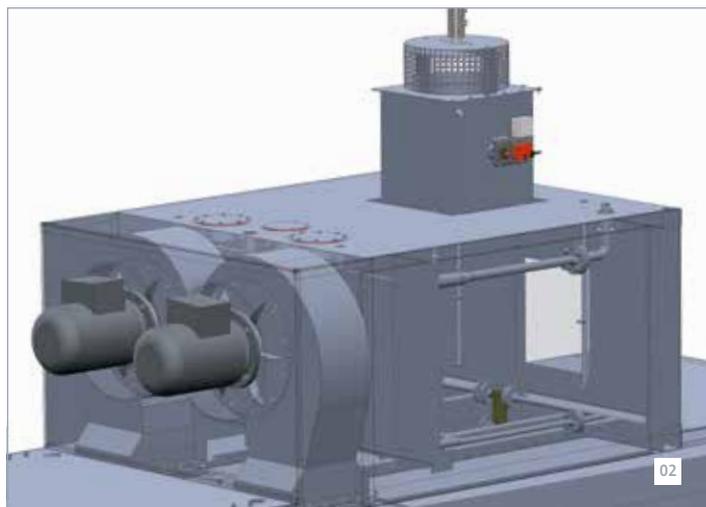


01 Tirador central para instalaciones THERMICjet®

02 Elemento mecánico compacto completamente aislado



01



02





## 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.

# THERMICjet® KA:

## INSTALACIONES DE COCCIÓN DE UNA Y DOS FILAS

INSTALACIONES DE COCCIÓN DE UNA FILA							
DIMENSIONES	UNIDAD	1 va.	2 va.	3 va.	4 va.	5 va.	6 va.
Longitud	mm	1260	2360	3460	4560	5660	6760
Anchura	mm	1400	1400	1400	1400	1400	1400
Altura	mm	2550	2550	2550	2550	2550	2550
Altura interior	mm	3100	3100	3100	3100	3100	3100
CONSUMO NOMINAL: INSTALACIÓN DE COCCIÓN	UNIDAD						
Instalación eléctrica	kW	1,5	3	3	6	6	9
Cocción: vapor	kg/h	50	100	150	175	200	250
Ducha: agua fría	l/min	18	36	54	72	90	108
Peso	kg	900	1200	1500	1900	2250	2600

INSTALACIONES DE COCCIÓN DE DOS FILAS					
DIMENSIONES	UNIDAD	4 va.	6 va.	8 va.	10 va.
Longitud	mm	2360	3460	4560	5660
Anchura	mm	2860	2860	2860	2860
Altura	mm	2550	2550	2550	2550
Altura interior	mm	3100	3100	3100	3100
CONSUMO NOMINAL: INSTALACIÓN DE COCCIÓN	UNIDAD				
Instalación eléctrica	kW	6	9	12	15
Cocción: vapor	kg/h	175	250	300	350
Ducha: agua fría	l/min	72	108	144	180
Peso	kg	1800	2300	2800	3300

Dimensiones relacionadas con tamaños de vagón: 1,0 x 1,0 x 2,0 m.

## 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