

テクニカルデータ

	IMAX350	IMAX420eco	IMAX420	IMAX520	IMAX620	IMAX630	IMAX920
搬送システム	ウォーキングビーム	ウォーキングビーム	ウォーキングビーム	ウォーキングビーム	ウォーキングビーム	ベルト	ベルト
全長(mm)	1600	2000	2100	2100	2100	3200	3200
全幅(mm)	650	900	940(*)	1040(*)	1140(*)	1200(*)	1500(*)
全高(mm)	1900	2000	2250	2250	2250	2250	2200
注入高(mm)	950	1150	1150	1150	1150	1150	1120
サイクル	16-60	15-60	15-60	15-60	15-60	14-45	14-45
フィード(mm)	40/20 or 60	60/30	60/30 or 20	80/40 or 26.6	100/50	210/105/52.5	210/105
カナル幅(mm)	350	420	420	520	620	630	920
ニードル数(4mm、3mm、2mm)	製品による	製品による	製品による	製品による	製品による	製品による	製品による
製品通路高(mm)	180	200	130-220	130-220	130-220	130-220	130-220
調整ストローク高(mm)	200	220	160-250	160-250	160-250	160-250	160-250
電源(50-60Hz)	230/400V	230/400V	230/400V	230/400V	230/400V	230/400V	230/400V
ポンプ性能(kW)	3	4	4	7.5	7.5	7.5	2x7.5
ドライブ性能(kW)	1.5	3	4	4	4	4	5.5
塩水圧力(bar)	0.5-4.5	0.5-4.5	0.5-4.5	0.5-4.5	0.5-4.5	0.5-4.5	0.5-4.5
ニードルアプソーバー	○	○	●	●	●	●	●
プログラム制御	-	○	○	○	○	○	○
ディスプレイの重量測定システム	-	-	●	●	●	●	●
データ処理インターフェース	-	-	●	●	●	●	●
1-2wayインジェクション切替	●	○	○	○	○	○	○
フィード調整	○	○	○	○	○	○	○
標準フィルター付塩水溜め	●	●	○	○	○	○	○
Viktorロータリーフィルター装置	●	-	●	●	●	●	●
ダイミック1-wayインジェクション	-	-	●	●	●	●	●

(\*): +ポンプ付塩水溜め ○標準装備 ●特別装備あり - 使用不可

# IMAX Technology



Appetizing Technology.

輸入元

**TFM 東京食品機械株式会社**

〒103-0013 東京都中央区日本橋人形町1-3-8  
 TEL 03-3663-4006 FAX 03-3662-4941  
<http://www.tokyofoods.co.jp> [tfm@tokyofoods.co.jp](mailto:tfm@tokyofoods.co.jp)

北海道支店 TEL 011-805-2010 FAX 011-805-2020  
 東北支店 TEL 022-398-9101 FAX 022-246-6101  
 大阪支店 TEL 072-646-7828 FAX 072-622-7777  
 九州支店 TEL 092-558-3001 FAX 092-504-5277  
 我孫子工場 TEL 04-7183-8777 FAX 04-7183-8875

# SCHRÖDER

## IMAX テクノロジー



IMAXテクノロジーによる処理は、中空針を使用した古典的な注入キュアリングが基本になっています。

塩水やエマルジョンは、ポンプおよびパイプシステムを通じて処理対象の材料に直接注入され、骨なし肉や骨付き肉、魚、野菜、チーズなどの処理に対応可能です。

装置は、手動式インジェクターから高性能の工業用インジェクターまで、各種とり揃えております。

また、IMAXテクノロジーの設計にあたっては、技術、生産性、生産時の衛生状況などの側面を考慮に入れて体系的な開発を行っており、場合によっては根本から開発をやり直した例もあります。

### 技術的選択肢の拡大

IMAXテクノロジーは以下のような機能を備えています。

- ・10%以下から100%以上までの幅広い注入率
- ・99%以上の注入精度
- ・1時間あたりのスループットは最大10t(対象材料によります)
- ・高粘度の塩水注入にも対応(特殊システム仕様)
- ・モジュール方式技術の採用により、製品に合わせた装置設定が可能(たとえば針の構成と数、ポンプのタイプ、リフト高などを変更可能)
- ・差動注入機構により肉の状態に合わせた注入が可能

### 生産性の向上

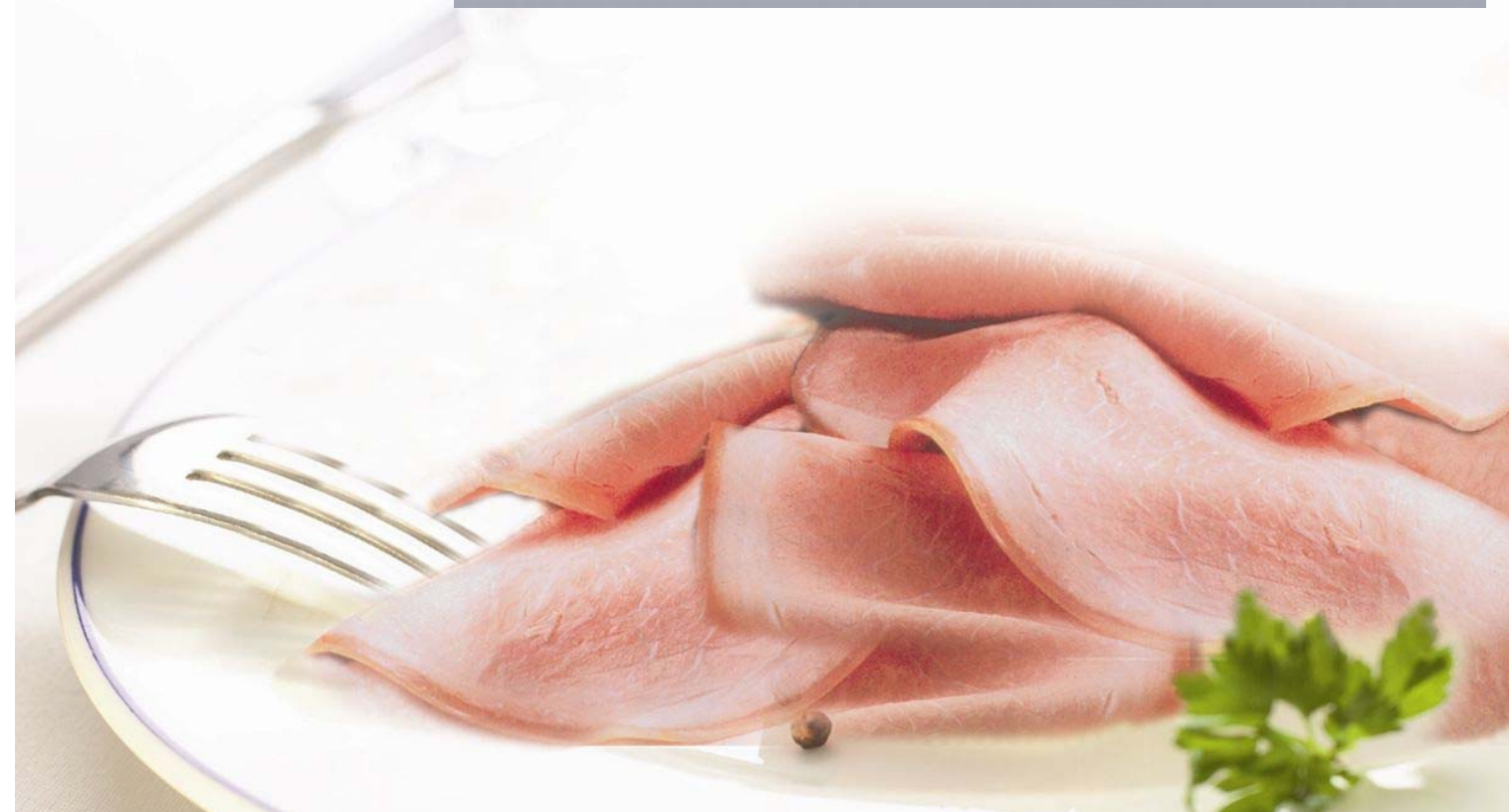
IMAXテクノロジーは以下のような利点を備えています。

- ・1時間あたりの注入回数が多く効率的
- ・基本注入キュアリングモジュールを完全な生産ラインの一部として組み込み可能
- ・塩水圧力、注入速度、塩水温度、製品フィード長と1方向/2方向注入、デジタル工程制御使用等の工程データの入力、管理、保存が可能



SCHRÖDER

## IMAX420



## 新たな技術

### ポンプと塩水供給システムを外部に設置

電気系統と機構部は装置内部に組み込まれ、ポンプと塩水供給システムは外部に設置されています。塩水供給システムはすべて分解できるのでシステムの清掃は簡単で、しかも効果的に行うことができます。これは、清掃点検には欠かせない条件です。

### 循環濾過

このシステムはまったく新しく開発されたもので、ロータリーフィルターによる粗い濾過と、コーナーチューブフィルターによる細かい濾過とが、巧みに組み合わせられています。装置を停止することなく清掃が可能で、トラブルのない運転に貢献しています。

### MMIプログラム制御

デジタルプロセス制御用のタッチスクリーンにより、塩水圧力、注入速度、塩水温度とアドバンス時間、1方向または2方向注入、サービス設定、エラー解析などのプロセスを実行できます。このインターフェースを使用して、MAXシリーズのマッサージャーなど、他の装置との間でプロセス通信を行うこともできます。さらに、表示ソフトウェアを使用してプロセスデータを作成し、それを外部のパーソナルコンピューターに保存することもできます(ラインプロセスモニタリング)。

### 注入能力

注入速度(最大60サイクル/分)、最大210mmの送り速度、さまざまなカナル幅(投入部幅)(280、350、420、520、630、920mm)などを組み合わせることにより、生産要求に応じた適切な注入能力を選択できます。

### IMAX 420eco

Schröderのおなじみの品質と性能を経済的な価格でご導入ください。新製品IMAX 420ecoは、実績ある性能と最新の技術を魅力的な価格でご提供します。

### 差動注入

差動注入は、肉の種類に合わせた塩水やエマルジョンの注入に欠かすことのできない機能です。この機能を使用すれば、特殊な製品にも対応することができます。(オーストラリアスタイルのベーコンや、ホールチキンへの注入など)

### 各種設定と針のバリエーション

ニードルマニフォールドとニードルは、製品や処理パラメーターに合ったものを選択できます。適切なモデルの装置を選ぶことが高品質な製品への第一歩です。



# 衛生状態



## 衛生状態の改善

IMAXテクノロジーは次のような可能性を開きます。

- ・材料搬送面やインジェクターカナルは、ウォーキングビームシステムを使って簡単かつ効果的な清掃が可能
- ・金属部とホース間の接続部でホースが締められ固定されている為、溜まりのない状態となり、塩水の付着・堆積が最小限に抑えられ、より効率的な清掃が可能
- ・塩水供給経路が短く抑えられているので、供給塩水の加熱は最小限で済みます。
- ・塩水供給システムは、ポンプリッドからマニフォールド、ニードル先端にいたるまですべて分解可能で、システムの清掃状態を効果的に確認可能
- ・完全なシステム排水により水の残留を防止
- ・新設計の搬送トrolleyを使用しているため、最短の時間で効率的な清掃が可能

