

Das Schröter Kompendium

Alle Anlagen. Alle technischen Details. Alle Lösungen auf einen Blick.

GRUSSWORT DER GESCHÄFTSFÜHRUNG

Liebe Leserinnen und Leser,

unser Schröter-Nachschlagewerk lädt dazu ein, die Welt innovativer Technologien für die Lebensmittelindustrie zu entdecken. Dieses Werk dient seit Jahren als wertvolle Informationsquelle und bietet neben umfassenden Einblicken auch Inspirationen für zukunftsweisende Technologien.

Auf den folgenden Seiten finden Sie Lösungen, die weltweit Maßstäbe setzen: von der Planung individueller Anlagensysteme bis zur technischen Umsetzung im Betrieb. Unsere Anlagen decken dabei ein breites Anwendungsspektrum ab: Sie kochen, räuchern, garen, backen, klimatisieren, kühlen und pasteurisieren mit höchster Präzision Fleisch- und Wurstwaren, Fischprodukte, Käse, Petfood und alternative Proteine – maßgeschneidert für unterschiedlichste Anforderungen. Unsere Mission bleibt dabei immer dieselbe: Ihr Erfolg steht im Mittelpunkt.

Ob langjährige Kunden oder neue Interessenten – dieses Kompendium ist für alle, die Partnerschaft und Innovation in der Lebensmittelverarbeitung schätzen. Lassen Sie sich inspirieren und überzeugen Sie sich von der Vielfalt und Qualität, die Schröter Technologie auszeichnet. Denn Leading Quality ist unser Anspruch, dem wir uns verpflichtet haben und den wir tagtäglich umsetzen.



KLAUS (LINKS) UND
DIETRICH SCHRÖTER

Mit besten Grüßen
Klaus und Dietrich Schröter

Inhalt

› UNTERNEHMENSVORSTELLUNG	4
› DAS SCHRÖTER-ANLAGENPROGRAMM	6
› DER SERVICEGEDANKE BEI SCHRÖTER	8
› THERMICJET®	10
› BAKEJET®	16
› ARCTICJET®	22
› SEMIJET®	28
› CONTIJET®	34
› CLIMAJET®	40
› FISHJET®	48
› SMOKJET®	54
› CLEENJET®	60
› KLEINANLAGEN UND BAUFORMEN	66
› LÖSUNGEN UND TECHNISCHE DETAILS	72

Regional verwurzelt, international führend!

Seit über 75 Jahren steht Schröter Technologie für Präzision, Qualität und Innovation – Eigenschaften, die fest in unserer ostwestfälischen Heimat verwurzelt sind. Unsere Region ist bekannt für ihre Zuverlässigkeit und ihren pragmatischen Ansatz. Werte, die auch unser Unternehmen prägen und die wir mit Stolz in die Welt tragen.

Von unserem Standort in Borgholzhausen aus liefern wir maßgeschneiderte Anlagen für die Lebensmittelindustrie in über 80 Länder. Ob für Fleisch- und Wurstwaren, Fisch, Käse, pflanzliche Proteine oder Petfood: Unsere Lösungen werden individuell auf die Produktionsprozesse unserer Kunden abgestimmt.

Dabei sind wir nicht nur ein verlässlicher Partner in der Herstellung, sondern auch ein Wegbereiter für effiziente Technologien. Unter unserem Markenversprechen Leading Quality entwickeln wir Produkte, die durch ihre Langlebigkeit, Flexibilität und Innovationskraft überzeugen – weltweit geschätzt, regional geprägt.



Innovation und Langlebigkeit

Die Welt der Lebensmittelverarbeitung ist so vielseitig wie die Anforderungen unserer Kunden. Genau hier setzt das Schröter-Produktportfolio an: mit einer Bandbreite an Anlagen, die keine Wünsche offenlassen.

Unsere Systeme räuchern, kochen, garen, backen, trocknen, kühlen, klimatisieren und pasteurisieren – und das mit höchster Präzision. Vom klassischen Handwerksbetrieb bis zur industriellen Großproduktion planen, konzipieren und realisieren wir Lösungen, die individuell auf Ihre Bedürfnisse zugeschnitten sind.

Die Schröter-Anlagensysteme stehen für technologische Spitzenleistung und Innovation. Dabei decken wir nicht nur alle wichtigen Schritte der Lebensmittelveredelung ab, sondern setzen mit Steuerungs-, Überwachungs- und Reinigungssystemen, vielfältigen Abluftreinigungslösungen und energieeffizientem Betrieb auch Maßstäbe in der Branche.

Erleben Sie auf den kommenden Seiten, wie Vielfalt, Flexibilität und Qualität zu Best Practices verschmelzen. Schröter – Ihre erste Wahl für Anlagen, die zukunftsfähige Standards setzen: Leading Quality!



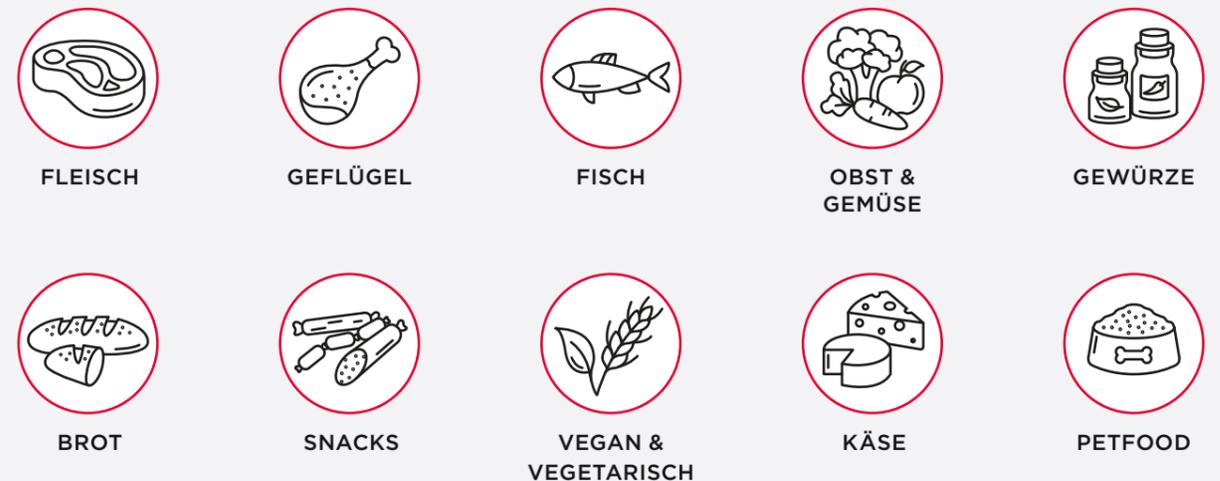
SCHRÖTER-ANLAGENSYSTEME

Abkürzungsverzeichnis

- › **THERMICjet®**
Heißrauchanlagen (HR), Heißrauch-/Kochanlagen (HR), Heißluftanlagen (HL), Warmrauchanlagen (WR), Trocknungsanlagen (TR), Kochanlagen (KA), Kochkessel (KK), Pasteurisationsanlagen (PA), JetSmoker (JS)
- › **BAKEjet®**
Back-/Bratanlagen (BA), Querstrom-Prinzip CrossBack, Drehback-Prinzip CrossFlow
- › **ARCTICjet®**
Intensivkühlanlagen (IK), Duschanlagen (DA)
- › **SEMIjet®**
Heißrauch-/Intensivkühlanlagen (HRIK), Koch-/Intensivkühlanlagen (KAIK), Back-/Intensivkühlanlagen (BAIK)
- › **CONTIjet®**
Kontinuierliche Durchlaufanlagen
- › **CLIMAjet®**
Klima-Kaltrauchanlagen (KR), Klima-Rohwurstanlagen (KR), Klima-Schinkenanlagen (KR), Klima-Reifeanlagen (NR), Klima-Nachreifeanlage (NR), Auftauanlage (AT), Multiple-Airflow-System (MAS)
- › **FISHjet®**
Fisch-Heißrauchanlagen (HR), Fisch-Warmrauchanlagen (WR), Fisch-Kaltrauchanlagen (HR), Fisch-Trocknungsanlagen (TR)
- › **SMOKjet®**
Hackspäneraucherzeuger (RH), Dampfraucherzeuger (RD), Sägespäneraucherzeuger (RS), Friktionsraucherzeuger/Reibraucherzeuger (RF), Flüssigrauch (RL)
- › **CLEENjet®**
Thermische Nachverbrennung (TNV), Wäscher (RWK), Wärmerückgewinnung (WRG)

ICON-ÜBERSICHT

Anwendungsbereiche der Schröter-Anlagen





DER SERVICEGEDANKE BEI SCHRÖTER

Kundenorientierung weltweit

Bei Schröter beginnt der Service lange vor der Produktion. Schon in der Planungsphase werden die individuellen Anforderungen und Ziele der Kunden analysiert und umgesetzt. Umfassende Beratungen, auch zur technischen Machbarkeit, gewährleisten dabei passgenaue Lösungen. Diese produkttechnologische Beratung dient nicht nur der Realisierbarkeit, sondern identifiziert auch frühzeitig Optimierungspotenziale. Neue Produkte können zudem im hauseigenen Technikum zunächst ausgiebig getestet und optimiert werden.

Weltweite Montage und Inbetriebnahme

Nach der Montage vor Ort – im Ausland vertreten durch unsere Partner, die Landesvertretungen – erfolgt die technische Inbetriebnahme. Dabei werden sowohl die Funktionsweise der Anlage als auch sicherheitsrelevante Komponenten wie Motoren gründlich geprüft, um einen sicheren und reibungslosen Betrieb zu gewährleisten.

Ersatzteile und Service vor Ort

Ein Netzwerk aus Landesvertretungen und nationalen Servicepartnern stellt sicher, dass Kunden weltweit unterstützt werden. Service- und Inspektionsverträge zählen genauso zum Serviceangebot wie Remote-Services und die Verfügbarkeit von Ersatz- und Verschleißteilen. So werden Ausfallzeiten minimiert.

Mit diesem Ansatz stellt Schröter sicher, dass die Interessen der Kunden stets im Mittelpunkt stehen – von der ersten Idee bis zur umfangreichen Betreuung nach der Inbetriebnahme. Denn auch beim Service von Schröter handelt es sich stets um Leading Quality.



TECHNOLOGISCHE FACHBERATUNG:
Kompetente Unterstützung durch Schröter Fachberater vor Ort

THERMICjet®

Die THERMICjet®-Anlage ist die ideale Lösung für das Kochen, Räuchern, Garen und Trocknen von Lebensmitteln. Dank standardisierter Prozesse und einheitlicher Bauweise sorgt sie für eine gleichbleibend hohe Produktqualität und zuverlässige Produktion. Ob ein- oder zweireihig, für die unterschiedlichsten Transportwagen – der THERMICjet® erfüllt die höchsten Anforderungen an Effizienz und Präzision.



Einsatzgebiete	<ul style="list-style-type: none">› HR: Rösten, Trocknen, Heißräuchern, Kochen, Garen› KA: Kochen› HL: Rösten, Trocknen, Kochen, Garen› WR: Warmräuchern, Trocknen› TR: Trocknen› KK: Kochen, Brühen, Blanchieren› PA: Pasteurisieren, Kochen› OPTIONAL: Kalträuchern, Luftkühlen, Duschkühlen, Backen
Anlagenkonzept	<ul style="list-style-type: none">› ein- und zweireihige Konzepte› Transitausführung möglich
Transporteinheit	<ul style="list-style-type: none">› bodenbefahrbare Transportwagen› Transportgestelle› Modulstapel› Hängebahnwagen/-gestelle
Temperaturbereich	<ul style="list-style-type: none">› je nach Prozess bis 110°C (Backen bis 180°C)
automatische Inspektionsanzeige	<input checked="" type="checkbox"/>
Fernwartung	<ul style="list-style-type: none">› online möglich
Prozessdatenmanagement	<ul style="list-style-type: none">› Einbindung in zentrale Prozessleitsoftware



PRÄZISION TRIFFT VIELSEITIGKEIT

Leistungsstarke Heißrauch- und Kochanlagen

Unser THERMICjet® setzt Maßstäbe in der Lebensmittelverarbeitung und kombiniert alle wesentlichen Prozesse in einer Anlage: Kochen, Räuchern, Garen, Röten, Trocknen und Duschkühlen. Dank seiner Bauweise und optionaler Erweiterungen, wie einer Backeinrichtung oder eines Kühlregisters, passt sich der THERMICjet® perfekt an individuelle Produktionsanforderungen an. Mit wählbaren Türsystemen – von der Standard-Schwingtür bis zum Hubtor – präsentiert sich die Anlage als vielseitige Lösung für Handwerk und Industrie.

Herausragende Prozesslösungen

Der THERMICjet® ist in zwei Hauptausführungen verfügbar: als Heißrauch-Kochanlage (HR) und als reine Kochanlage (KA). Beide Varianten überzeugen durch präzise Steuerung, hohe Energieeffizienz und exakt wiederholbare Prozesse. Das Anlagenkonzept und die Fertigungslösung gewährleisten höchste Hygienestandards.

Industrie und Handwerk profitieren gleichermaßen von unseren hochentwickelten THERMICjet®-Anlagen. Ob Großanlagen für industrielle Anwendungen oder kompakte 1-Wagen-Anlagen – die vielseitige Bauweise und die flexiblen Kombinationsmöglichkeiten bieten maßgeschneiderte Lösungen für jeden Bedarf.

Die Kochkesselsysteme des THERMICjets® überzeugen durch ihre dampf- und gasdichte Konstruktion, die höchste Effizienz und Produktsicherheit gewährleistet. Die Beheizung erfolgt beispielsweise über Nieder- oder Hochdruck-Sattdampf, der zur präzisen Temperaturverteilung mehrseitig in den Heizmantel einströmt. Das dabei entstehende Kondensat wird über Kondensatabscheider und Sammelleitungen zum Dampfkessel zurückgeführt. Auch elektrisch oder mit Gas kann ein Heizkessel beheizt werden. Dabei besteht die Wahlmöglichkeit zwischen einer direkten und einer indirekten Beheizung mit Thermal-Öl.

KOCHKESSEL- UND KÜHLBECKENINSTALLATION
mit 1.000 Litern Kesselvolumen



THERMICjet® HR-1 JS
1-Wagen-Anlage, Typ: JetSmoker



HEISSRAUCH-KOCHANLAGEN
10 Wagen, einreihig



HEISSLUFT-
TROCKNUNGSANLAGEN
für Petfood

Features für maximale Effizienz

Dank der vertikalen Luftführung mit alternierendem Luftstrom und flexiblen Beladungssystemen verarbeitet der THERMICjet® sowohl große als auch kleine Chargen – je nach Anlagengröße – gleichmäßig und effizient. Intervallduschen sorgen für eine erste Kühlung der Produkte und integrierte Reinigungssysteme für maximale Betriebssicherheit und Hygiene.

Für eine verlängerte Mindesthaltbarkeit bietet Schröter Pasteurisierungsanlagen an, die sich durch ein besonders produkt-schonendes Pasteurisierungsprinzip auszeichnen. Sie sind ideal für Spezialitäten wie Schwarzbrot, Lachsrogen oder Fleischwaren. Die Produkte werden vorzugsweise in hitzefesten Kisten, gestapelt auf Europaletten, thermisch behandelt. Der Pasteurisationsprozess arbeitet mit Niederdruckdampf, der den Innenraum der Anlage auf etwa 100°C bei einem Druck von 140 mbar erhitzt. Während dieser Phase wird der Druck gezielt reguliert, um Produktschäden zu vermeiden. Durch die Zufuhr von Druckluft oder zusätzlichem Niederdruckdampf bleibt die Integrität der Verpackung, wie Folienverpackungen, gewährleistet.

EINFAHRTSEITE MIT PLATZSPARENDEN HUBTÜREN
von drei Pasteurisierungsanlagen





SCHRÖTER THERMICjet®
Heißräucher in der Praxis

Vorsprung durch Qualität und Flexibilität

Unser THERMICjet® bietet Anwendern eine beeindruckende Flexibilität: Die Anlagen und Leistungen sind auf verschiedene Produkte und Produktionsgrößen abgestimmt, um optimale Ergebnisse zu gewährleisten. Darüber hinaus sorgt die energieeffiziente Prozessführung nicht nur für Einsparungen, sondern auch für einen nachhaltigen Betrieb. Dank des integrierten automatischen Reinigungssystems mit optionaler Innenraumreinigung werden höchste Hygienestandards eingehalten und der Reinigungsaufwand für das Personal wird erheblich reduziert. Mit diesen Eigenschaften garantiert der THERMICjet® einen echten Wettbewerbsvorteil für Ihre Produktionsprozesse.



BACON-PRODUKTION
mit Hängebahngestellen für hohe Produktionsleistung
(Bsp. Chargengröße 42 Tonnen)

AUF EINEN BLICK

Die wichtigsten Features

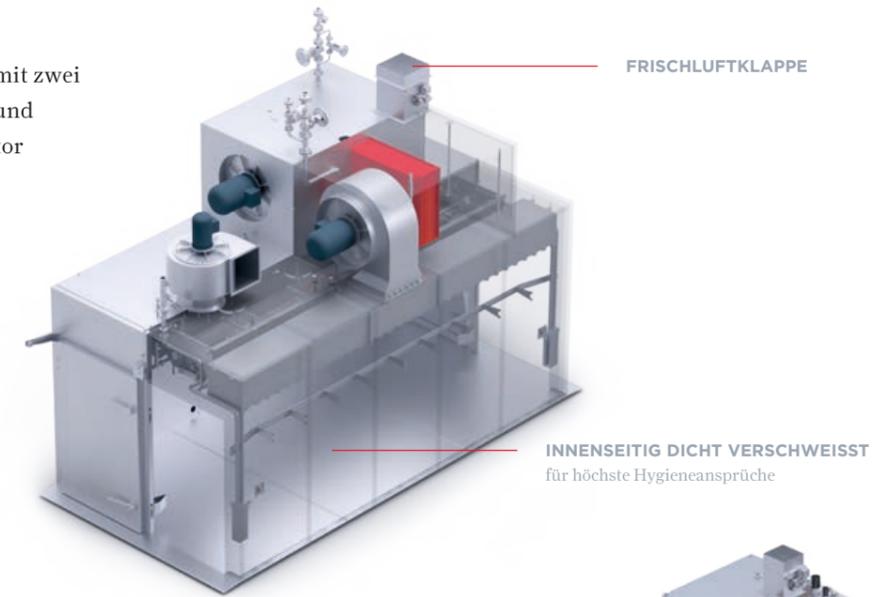
- › maßgeschneiderte Beladungssysteme für Transportwagen, Gestelle und Hängebahnen
- › Backeinrichtung integrierbar
- › Kühlregister für Kaltrauchprozesse integrierbar
- › unterstützt digitale Transformation durch Fernwartung und Datenanalyse



QR-CODE SCANNEN!
Hier finden Sie unsere Produktseite mit den technischen Daten.

THERMICjet® HR

Zweireihige Anlage mit zwei Umluftventilatoren und einem Abluftventilator

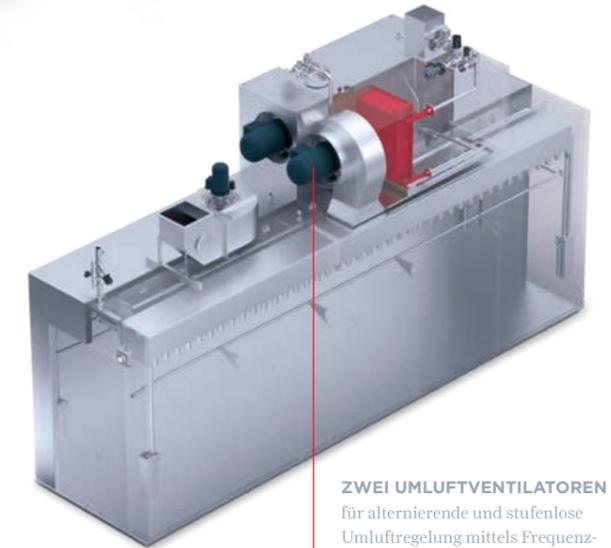


FRISCHLUFTKLAPPE

INNENSEITIG DICHT VERSCHWEISST
für höchste Hygieneansprüche

THERMICjet® HR

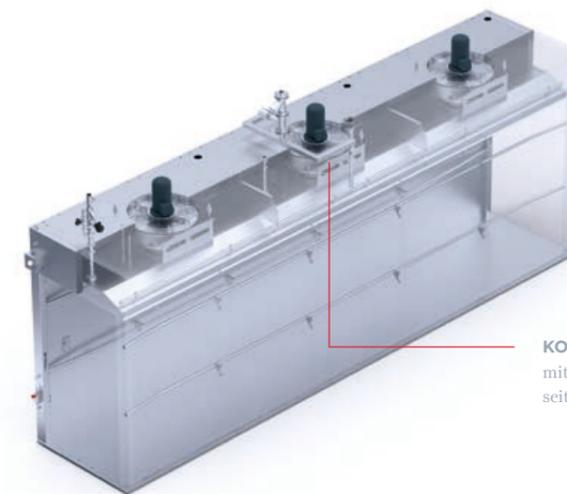
mit vollständig isoliertem Kompaktmaschinenteil und zwei Ventilatoren



ZWEI UMLUFTVENTILATOREN
für alternierende und stufenlose Umluftregelung mittels Frequenzumformer

THERMICjet® KA

Energieeffiziente Ventilatoren gewährleisten eine optimale Produkterwärmung



KOCHANLAGE
mit Umluftventilatoren und seitlichen Einblas-Luftleitblechen

BAKEjet®

Die BAKEjet®-Anlage ist die optimale Lösung für das Backen, Braten, Bräunen und Garen unterschiedlichster Produkte. Mit der innovativen Luftführungstechnologie vereint sie gleichmäßige Produktergebnisse mit hoher Effizienz. Der BAKEjet® setzt eigene Maßstäbe in der gleichmäßigen Verarbeitung und erfüllt höchste Ansprüche an Qualität und Vielseitigkeit.



Einsatzgebiet	› BA: Backen, Braten, Bräunen, Garen
Luftführungskonzepte	› CrossFlow – Querstrom-Drehback-Prinzip (1 Wagen) › CrossBack – Querstrom-Prinzip (1 bis 6 Wagen) › Back-Kochanlage mit vertikalem Luftführungssystem (1 bis 6 Wagen)
Anlagenkonzept	› einreihige Ausführung › Transitausführung möglich
Transporteinheit	› bodenbefahrbare Transportwagen-Gestelle
Temperaturbereich	› bis 250 °C
automatische Inspektionsanzeige	✓
Fernwartung	› online möglich
Prozessdaten-Management	› Einbindung in zentrale Prozessleitsoftware



LEISTUNGSSTÄRKE FÜR HÖCHSTE ANSPRÜCHE

Perfektion für Backen, Braten, Bräunen und Garen

Der BAKEjet® kombiniert modernste Luftführungstechnologien mit Präzision und Vielseitigkeit, um eine Vielzahl von Produkten perfekt zu verarbeiten. Dank unserer innovativen Luftführungen wird höchste Gleichmäßigkeit bei optimalem Energieeinsatz erreicht.

BACKANLAGE BAKEjet®
Ausführung CrossBack
mit zwei Türhebeln



Die Kernstärken der CrossFlow

Die horizontale Luftführung und moderne Steuerungstechnologie garantiert gleichmäßige Produktergebnisse, unabhängig von Größe oder Form. Durch die CrossFlow-spezifische Drehvorrichtung mit Hubmechanismus wird eine maximale Produktgleichmäßigkeit gewährleistet. Die rundum voll isolierte Konstruktion bietet eine hohe Energieeffizienz.

Maximaler Nutzen für Ihre Produktion

Der BAKEjet® besticht durch eine hohe Beladungskapazität und -dichte. Durch schnelle und effektive Prozesszeiten werden Gewichtsverluste minimiert. An Bord der CrossFlow sorgt die präzise Temperaturkontrolle stets für gleichbleibende Produkteigenschaften. Die CrossFlow ist für den täglichen industriellen Einsatz konzipiert und gebaut.



PRODUKTBEISPIEL
Krustenbraten



PRODUKTBEISPIEL
Schweinebraten



SPEZIELLE BACKFORM
mit 3-Punkt-Kerntemperaturmessung



PRODUKTBEISPIEL
Leberpastete



IM BAKEjet®
lassen sich Produkte, wie
zum Beispiel Fleischkäse,
gleichmäßig backen

Herausragende Prozesslösungen

Mit einer maximalen Temperatur von bis zu 250 °C und der flexiblen Anpassung an verschiedene Beladungssysteme bietet der BAKEjet® eine präzise Steuerung aller Back-, Bräun- und Garprozesse. Kunden können abhängig von Produkthöhe und Beladungsdichte aus gleich drei unterschiedlichen Luftführungssystemen wählen:

- › Drehback-Prinzip „CrossFlow“ als 1-Wagen-Anlagen
- › CrossBack als einreihige Anlage mit reversiblen Querstrom-Luftführungssystem für 1 bis 6 Wagen
- › In THERMICjet®-Anlagen mit vertikalem Luftführungssystem ist die Backeinrichtung bis max. 180 °C integrierbar, unter Berücksichtigung einer angepassten Belegungsdichte



JE NACH PRODUKTHÖHE
lassen sich Back- oder
Rauchwagen mit mehr als
40 Auflagen nutzen



PRODUKTBEISPIEL
Kümmelbraten



KNUSPRIGE BACON-SCHEIBEN
auf Drahtgittersatten, 20 x 20 mm

AUF EINEN BLICK

Die wichtigsten Features

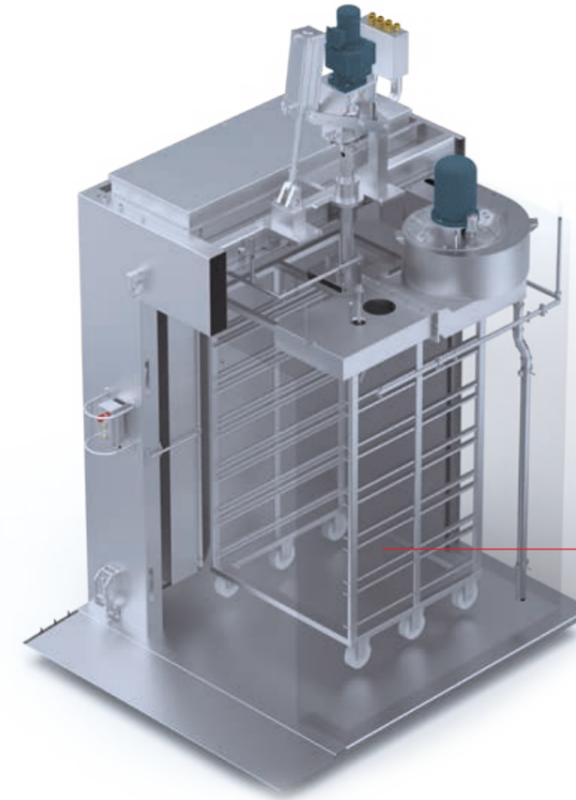
- › verfügbar mit verschiedenen Luftführungssystemen
- › präzise Steuerung für gleichmäßige Produktergebnisse
- › energieeffiziente Konstruktion und nachhaltige Prozesse
- › automatische Reinigung und digitale Überwachungsfunktionen



QR-CODE SCANNEN!
Hier finden Sie unsere
Produktseite mit den
technischen Daten.

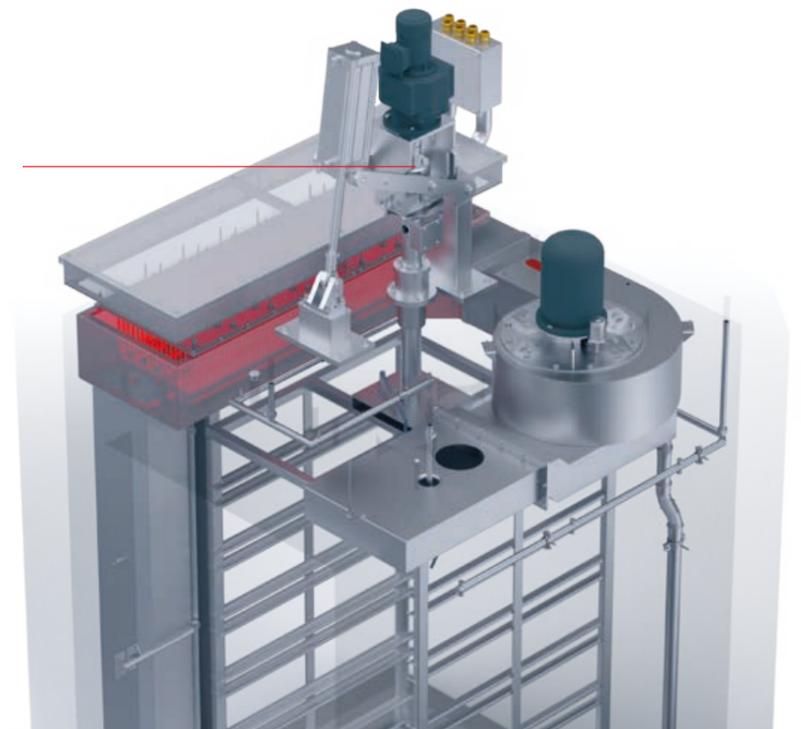
BAKEjet®

Drehbackanlage für ein
gleichmäßiges Backergebnis



BACKWAGEN
mit Aufnahmekopf für
Dreheinrichtung

PNEUMATISCHE HUB-
UND DREHVORRICHTUNG



ARCTICjet®

Die ARCTICjet®-Anlage ist ein Intensiv- und Duschkühlsystem und wird vorzugsweise für Produktanwendungen genutzt, die kurze Prozesszeiten und reproduzierbare Ergebnisse erfordern. Sie eignet sich insbesondere für Produkte, die zügig abgekühlt werden müssen, um die Haltbarkeit zu maximieren und die Produktqualität zu erhalten. Für eine zusätzliche Flexibilität ist die Anlage auf Wunsch mit einer Kochfunktion erweiterbar.



Einsatzgebiete	<ul style="list-style-type: none">› IK: Kaltluftkühlen, alternativ Duschkühlen mit Eiswasser› OPTIONAL: Kochfunktion› DA: Duschkühlen mit Trinkwasser
Anlagenkonzept	<ul style="list-style-type: none">› ein- und zweireihige Ausführung› Transitausführung möglich
Transporteinheit	<ul style="list-style-type: none">› bodenbefahrbare Transportwagen› Transportgestelle› Hängebahnwagen/-gestelle
Position des Kühlers	<ul style="list-style-type: none">› beidseitig oder zentral oberhalb der Wagenreihe
automatische Inspektionsanzeige	<input checked="" type="checkbox"/>
Fernwartung	<ul style="list-style-type: none">› möglich
Prozessdaten-Management	<ul style="list-style-type: none">› Einbindung in zentrale Prozessleitsoftware

MAXIMALE PERFORMANCE, PERFEKT UMGESETZT

Intensivkühlen für effektive Prozesse

Die ARCTICjet®-Anlage steht für schnelle Kühlprozesse und nahtlose Integration in bestehende Produktionsabläufe. Unterschiedliche Kühlmedien wie Eiswasser, Kaltluft oder Sole gewährleisten beste Ergebnisse bei der Behandlung der Produkte. Zwei Anlagenkonzepte stehen mit dem ARCTICjet® zur Verfügung. Es ist eine Anordnung der Kühlregister beidseitig oder zentral oberhalb der Transporteinheit wählbar.

Leistungsmerkmale der ARCTICjet®-Intensivkühlanlage

Zum schnellen und kontrollierten Herunterkühlen wärmebehandelter Produkte bieten sich die ARCTICjet®-Intensiv- und Duschkühlanlagen an. Diese Systeme ermöglichen ein effizientes Vorkühlen mittels Kühlduschen und das Erreichen niedriger Kerntemperaturen durch das Intensivkühlen.

Die Verwendung unterschiedlicher Kühlmedien wie Kaltluft, Trinkwasser, Eiswasser oder Sole gewährleistet eine präzise Anpassung an die jeweiligen Produkte und betrieblichen Anforderungen. Dies verlängert die Mindesthaltbarkeit des verpackungsfähigen Produktes.

Die ARCTICjet®-Intensivkühlanlagen überzeugen durch ihre außergewöhnlich hohe Luftleistung, die einen beeindruckenden Kühleffekt ermöglicht. Dadurch werden Produktionszeiten verkürzt und die Produkthaltbarkeit wird optimiert. Das schnelle Durchlaufen des kritischen Temperaturbereichs reduziert zudem das Risiko bakteriellen Wachstums auf ein Minimum.

Eine weitere Option der ARCTICjet®-Systeme ist das Integrieren einer Dampf-Hygenisierungseinrichtung, die in Kombination mit einem effizienten Reinigungssystem eine zuverlässige Betriebs- und Produktsicherheit gewährleistet. So bietet Schröter nicht nur eine effektive Kühlung, sondern auch höchste Hygiene- und Prozesssicherheit.



INTENSIVKÜHLZONE einer SEMIjet® mit seitlichen Einblasblechen, Dusche und Transportsystem



INTENSIVKÜHLANLAGEN mit Kochfunktion für Suppen im Kunst Darm



INTENSIVKÜHLANLAGEN für Salami-Kugeln mit Anfrierfunktion



INTENSIVKÜHLANLAGEN mit einem Bedienteil je Anlage

Zusatzfunktion: integriertes Kochverfahren

Der ARCTICjet® IK mit integrierter Kochmöglichkeit eröffnet neue Effizienzpotenziale für lange Koch- und Kühlzeiten, wie sie beispielsweise bei Kochschinken in Formen oder Modulen sowie bei Aufschnittwaren erforderlich sind. In dem ARCTICjet® IK wird der Schinken zunächst auf Kerntemperatur oder F-Wert gekocht und anschließend direkt auf die gewünschte Kerntemperatur heruntergekühlt.

Ein wesentlicher Vorteil ist die Einsparung von Transportwegen: Das aufwendige manuelle Verfahren der schweren Kochmodule von der Koch- zur Kühlanlage entfällt – dies spart Zeit, Arbeitskraft und bietet optimale Produktsicherheit. Dank dieses Konzepts können selbst lange Koch- und Kühlprogramme vollautomatisch über Nacht ablaufen. Die Ware ist am nächsten Morgen bereit für die Weiterverarbeitung oder Verpackung.

Über den Tag hinweg ermöglicht der ARCTICjet® IK eine flexible Nutzung der Produktionskapazität mit kurzen Prozesszeiten. So können dann beispielsweise kleinkalibrige Produkte wie Brat- oder Brühwürste gefertigt werden – in der Nacht kann die Anlage dann für großkalibrige Produkte wie z. B. Kochschinken genutzt werden. Dies sorgt für eine optimale Auslastung der Anlage und maximiert die Effizienz in der Produktion.



AUF EINEN BLICK

Die wichtigsten Features

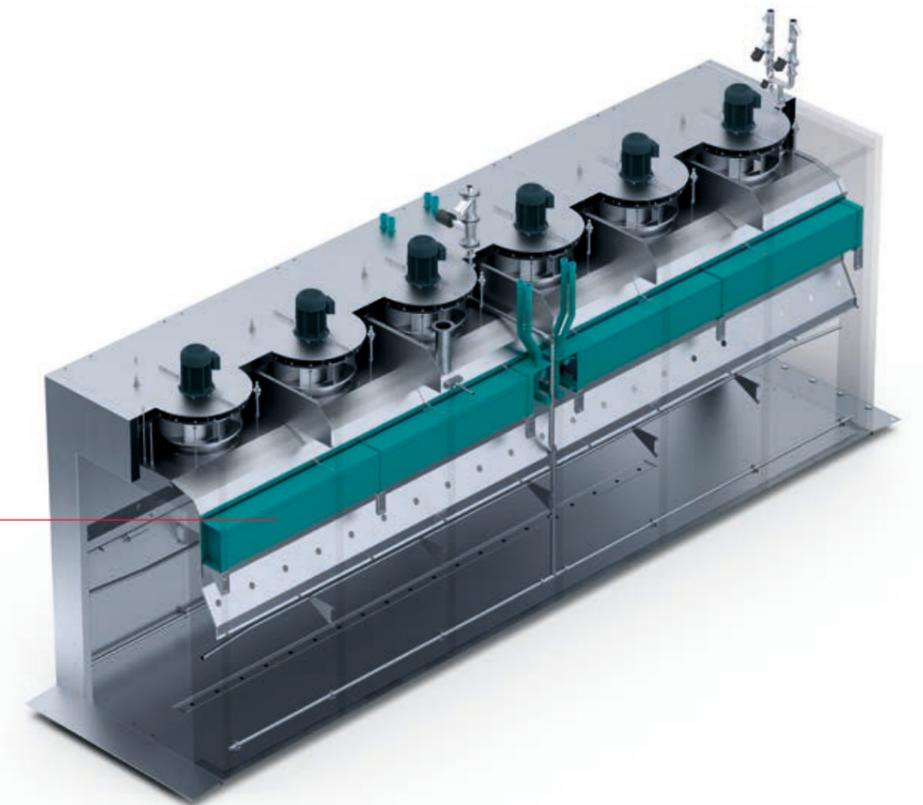
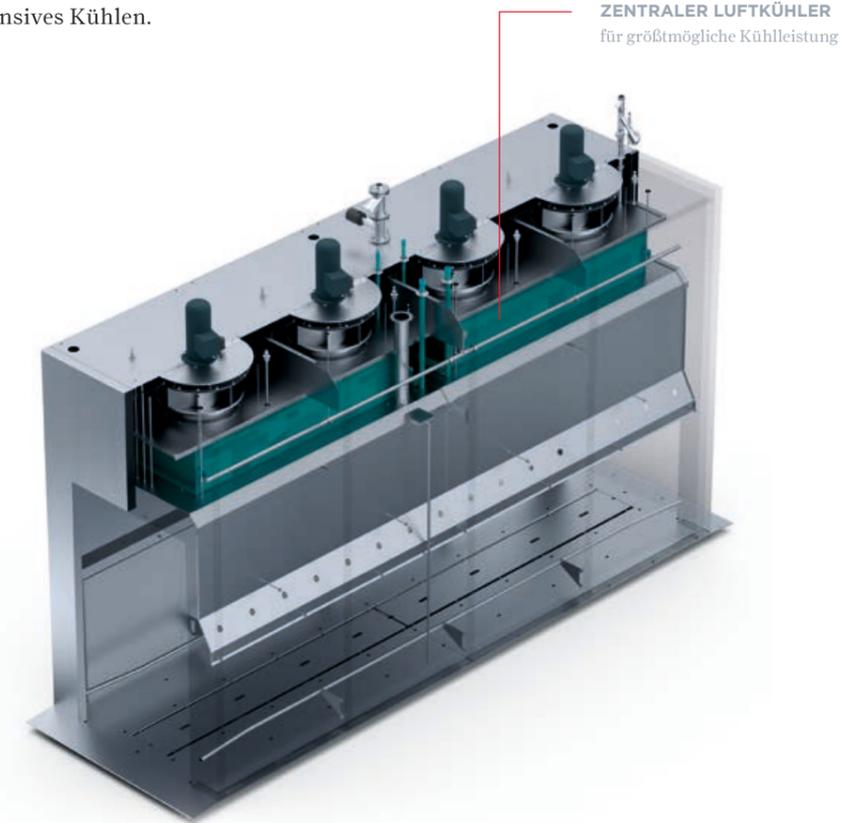
- › schnelle und präzise Kühlung für maximale Produkthygiene
- › kompatibel mit verschiedenen Transporteinheiten
- › nachhaltige und ressourcenschonende Prozesse
- › doppelte Sicherheit durch Hygienisierungsfunktion und zusätzliche automatische Reinigung



QR-CODE SCANNEN!
Hier finden Sie unsere
Produktseite mit den
technischen Daten.

ARCTICjet® IK

Der ARCTICjet® ist der Kühlturmspezialist für schnelles, intensives Kühlen.



SEMIjet®

Die SEMIjet®-Anlage ist eine semikontinuierliche Durchlaufanlage und kombiniert einzelne Prozesszonen wie Heißräuchern, Kochen, Backen und Intensivkühlen in einem Anlagenkonzept. Sie arbeitet automatisiert, chargenweise und zeichnet sich durch ein automatisches Fördersystem sowie eine innovative Steuerung aus. So ermöglicht der SEMIjet® präzise wiederholbare Prozesse bei gleichbleibender Produktqualität.



Einsatzgebiete

- › **HR:** Trocknen, Heißräuchern, Vorduschen
- › **KA:** Kochen, Vorduschen
- › **BA:** Rösten, Trocknen, Backen und Kochen, Vorduschen
- › **IK:** Kaltluftkühlen, Duschkühlen (mit Kaltwasser, Sole oder Eiswasser)
- › **OPTIONAL:** Kochen

Anlagenkonzept

- › ein- und zweireihige Konzepte
- › Transitausführung möglich

Transporteinheit

- › bodenbefahrbare Transportwagen
- › Gestelle auf Rollenbahnen
- › Hängebahnsysteme

Fernwartung

- › möglich über VPN-Cloud
- › Einbindung in Prozessleitsoftware

automatische Inspektionsanzeige



optimal für Mehrschichtbetrieb



Getrennte Zonen, durchgängiger Qualitätsstandard

Unsere SEMIjet®-Anlagen sind individuell konzipierte Durchlaufanlagen für halbkontinuierliche Produktionsprozesse. Mit variablen Prozesszonen und flexibler Bauweise bieten sie maximale Anpassungsfähigkeit an individuelle Kundenanforderungen. Die Anlagen können in jeder Baulänge als ein- oder zweireihige Konstruktion sowie mit automatischen Boden- oder Hängebahn-Fördersystemen geliefert werden.

Leistungsmerkmale der SEMIjet®-Anlagen

Die SEMIjet® ist modular aufgebaut und besteht aus separaten Prozesszonen wie beispielsweise einer Heißrauchzone und einer Intensivkühlzone, die kombiniert eine SEMIjet® HRIK bilden. Jede Zone bietet präzise und wiederholbare Prozesse wie Rösten, Trocknen, Heißbräuchern, Kochen sowie Duschen, Kaltluftkühlen und Kaltluftanfriren.

Vollautomatisches Fördersystem: Effizienz auf ganzer Linie

Für jeden Anwendungsfall stellt Schröter die passende Förder-technik bereit. Von Ketten- und Schubstangenförderern mit Elektro- oder Pneumatiktrieb bis hin zu Systemen für Hängebahnen – die Vielfalt der Möglichkeiten garantiert eine optimale Prozessintegration. In Kombination mit manuellen oder automatischen Pufferlösungen auf der Einfahrt- oder Ausfahrtseite wird ein reibungsloser Ablauf zwischen den einzelnen Produktionsschritten sichergestellt. Das Fördersystem, ein wesentlicher Bestandteil des SEMIjets®, bewirkt den reibungslosen Materialfluss.

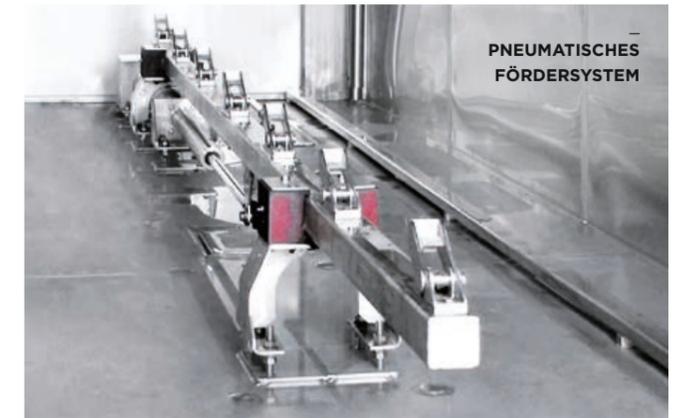
Zur Auswahl stehen dabei

- › bodenbefahrbare Transportwagen,
- › verfahrbare Hängebahngestelle oder
- › Gestelle für Flurfördersysteme und Rollenbahnen.

Je nach Anlagengröße und Konfiguration können bis zu 28 Wagen pro Zone verarbeitet werden.

Innovation und Automatisierung

Die Steuerung erfolgt über Bedienteile und einen zentralen Industrie-PC. Die Prozessleitsoftware sorgt für eine umfassende Überwachung und Steuerung sämtlicher Schröter-Anlagen. Funktionen wie Rezeptverwaltung, Datenaufzeichnung und -analyse sowie eine Rückverfolgbarkeit der Prozessdaten sind integriert.



SCHUBSTANGEN-FÖRDERSYSTEM
in einer zweireihigen Anlage mit Rollenbahn für z. B. Gestelle



RECHTS: 3-ZONIGE BACON-PRODUKTION
in Körben zum Räuchern, Kühlen und Gefrieren





SCHWINGTÜREN mit Sichtfenster



EINFAHRTSEITE MIT HUBTÜREN und Blick in den SEMIjet® mit Transportsystem

Vorteile für Kunden

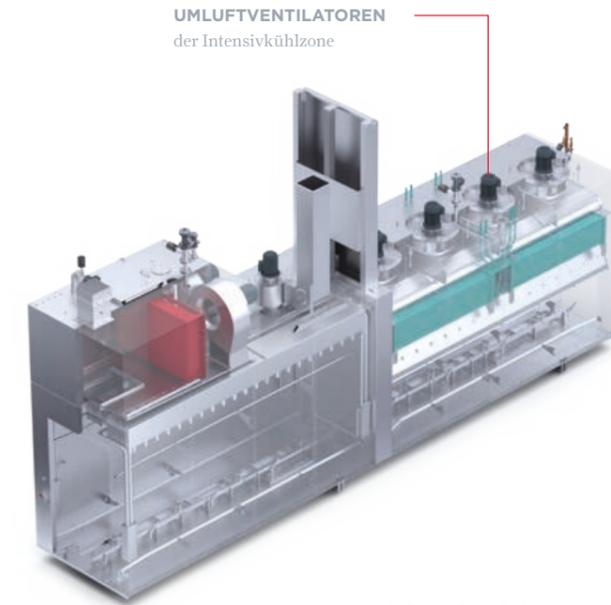
Mit einer SEMIjet®-Anlage werden Effizienz und Produktionssicherheit durch eine klare Trennung der Zonen und möglichen Zwischenzonen maximiert. Der Personalaufwand wird durch ein automatisiertes Transportsystem minimiert, das die Produkte von einer Zone zur nächsten befördert. Die Energiekosten bleiben gering, da die Prozesse in getrennten warmen und kalten Zonen ablaufen, wodurch aufwendige Temperaturwechsel innerhalb einer Zone entfallen. Die robuste Edelstahlkonstruktion gewährleistet Langlebigkeit und garantiert Hygieneansprüche.

Flexibilität und Nachhaltigkeit

Die Anlagen sind zukunftssicher und digital eingebunden. Durch ihre Modularität lassen sie sich optimal nach den Bedarfen des Kunden konzipieren und integrieren. Nachhaltigkeitsziele werden durch energieeffiziente Prozessführung und ressourcenschonende Bauweise erreicht. Wir begleiten unsere Kunden von der Planung bis zur Inbetriebnahme und bieten umfassenden Aftersales-Service, einschließlich Schulungen, Inspektionsverträgen und technologischer Fachberatung. SEMIjet®-Anlagen überzeugen als skalierbare Lösungen, die auf aktuelle und zukünftige Marktanforderungen abgestimmt sind.

Automatische Reinigung

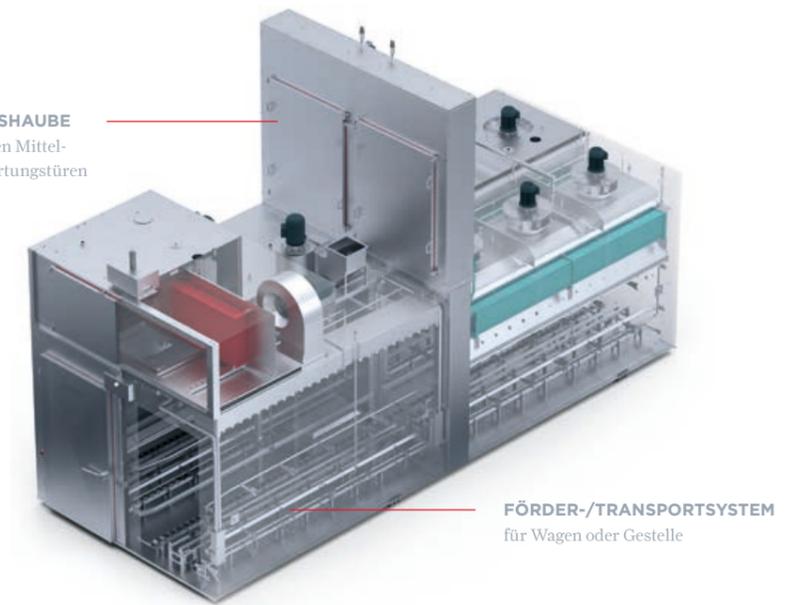
Die automatische Reinigung sorgt für höchste Effizienz und Sauberkeit in der Anlage. Die integrierten Reinigungsprozesse sind komfortabel und kostensparend.



UMLUFTVENTILATOREN der Intensivkühlzone

SEMIjet® HRIK

Einreihige Anlage mit automatischem Schubstangenfördersystem zum Transport sehr hoher Produktwagengewichte



VERKLEIDUNGSHAUBE der pneumatischen Mittelhubtüren mit Wartungstüren

SEMIjet® HRIK

Zweireihige Anlage mit automatischem Schubstangenfördersystem

FÖRDER-/TRANSPORTSYSTEM für Wagen oder Gestelle

AUF EINEN BLICK

Die wichtigsten Features

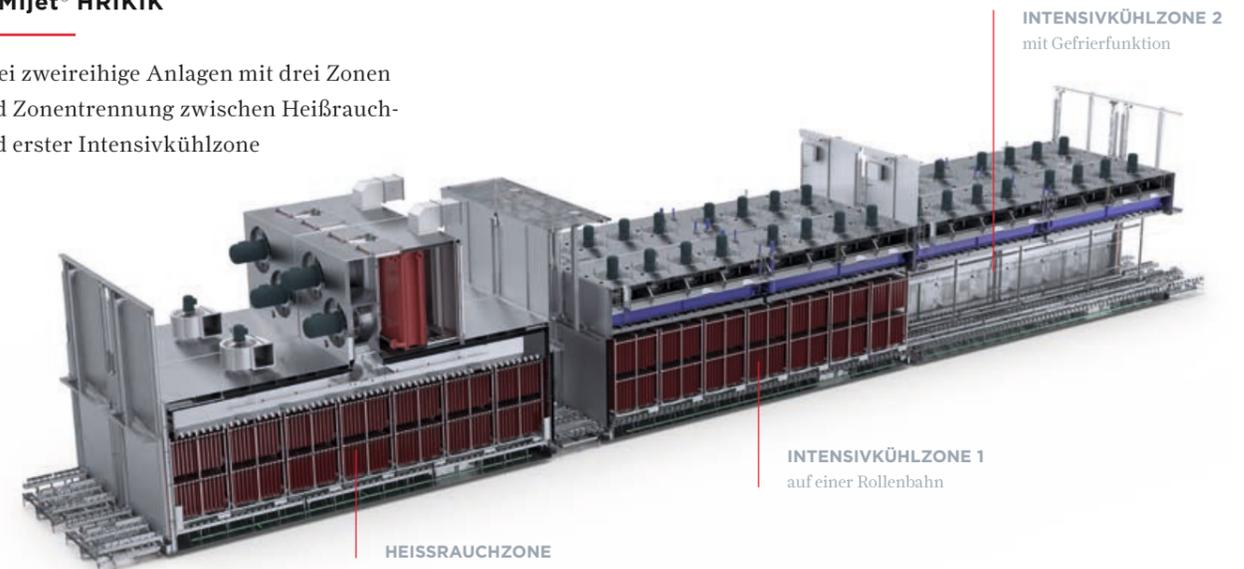
- › halbkontinuierliches, automatisiertes Anlagensystem
- › modularer Aufbau mit separaten Prozesszonen
- › ein- und zweireihige Konzepte
- › effizientes Fördersystem
- › moderne Steuerung und Prozessleitsoftware zur zentralen Überwachung, Aufzeichnung und Speicherung von Prozessen bzw. Prozessdaten
- › automatische Reinigung
- › präzise wiederholbare Prozesse und Ergebnisse



QR-CODE SCANNEN!
Hier finden Sie unsere Produktseite mit den technischen Daten.

SEMIjet® HRIKIK

Zwei zweireihige Anlagen mit drei Zonen und Zonentrennung zwischen Heißrauch- und erster Intensivkühlzone



HEISSRAUCHZONE

INTENSIVKÜHLZONE 1 auf einer Rollenbahn

INTENSIVKÜHLZONE 2 mit Gefrierfunktion



CONTIjet®

Der CONTIjet® ist die Lösung für vollkontinuierliche Produktionsprozesse, in der automatisierte Abläufe für eine maximale Effizienz und gleichbleibende Qualität der Produkte im Fokus stehen. Die Anlage verarbeitet große Mengen identischer Produkte bei kürzester Prozesszeit, minimalem Gewichtsverlust und absoluter Homogenität. Ob Würstchen, Bacon, Ente oder ähnliche Produkte: Der CONTIjet® trocknet, räuchert, kocht, duscht oder kühlt in einem durchgängigen Arbeitsablauf und wird so den hohen Anforderungen an industrielle Produktionsprozesse gerecht.



- | | |
|--|---|
| Einsatzgebiete | › Röten, Trocknen, Räuchern, Kochen, Duschen, Kaltluft- und/oder Eiswasserkühlung |
| Anlagenkonzept | › vollkontinuierlicher Produktionsprozess
› H-LINE : horizontale Produktförderung
› V-LINE : vertikale Produktförderung |
| Fördereinrichtung | › Kettenführung mit automatischem Fördersystem |
| Automatisierungsgrad | › manuelle oder automatisierte Beschickungs- und Entnahmesysteme |
| optimaler Betriebsmodus | › Dreischichtbetrieb |
| Fernwartung | › online möglich |
| automatische Inspektionsanzeige | ⊙ |
| Prozessdatenmanagement | › Einbindung in zentrale Prozessleitsoftware |

HÖCHSTLEISTUNG IM FLUSS

Automatisierte Systeme für die Produktion

Der CONTIjet® wurde speziell für hohe Produktionsmengen entwickelt. Er bietet eine kontinuierliche Verarbeitung von identischen Produkten, schnell und effizient. Das vollautomatisierte Anlagenkonzept mit automatisiertem Be- und Entladungssystem reduziert den Personaleinsatz auf ein Minimum bei maximalem Durchsatz.

Intelligente Steuerung und Integration

Mit dem CONTIjet® profitieren Anwender von konstant homogenen Produktergebnissen. Die vollautomatische Steuerung überwacht die einzelnen Sektionen von der Eingabe bis zur Ausgabe. Eine Prozessleitsoftware dokumentiert die Abläufe und sichert einen störungsfreien Betrieb. Die Fernwartungsoption unterstützt im Bedarfsfall den Betreiber durch den Schröter-Onlinesupport.

Wirtschaftlichkeit und Nachhaltigkeit gehen Hand in Hand

Ein weiterer Vorteil unserer CONTIjet®-Anlage ist ihre energieeffiziente Arbeitsweise. Technologien, wie die zirkulierende Nutzung von Prozesswasser und die präzise Steuerung der Heiz- und Kühlsysteme, tragen dazu bei, den Energieverbrauch zu senken und Ressourcen zu schonen. Dies macht die Anlage zu einer wirtschaftlichen und nachhaltigen Lösung mit kurzer Amortisationszeit.

— ENDMONTAGE EINES CONTIjets®
im Werk Borgholzhausen



— VOLLKONTINUIERLICHE
BACON-PRODUKTION



— AUTOMATISIERTE BELADUNG
des CONTIjets®





VOLLKONTINUIERLICHE HOTDOG-PRODUKTION
mit zirkulierender Eiswasserkühlung und automatischer Be- und Entladung über Roboter-Einheit

Hygiene durch automatisches Reinigungssystem

Das integrierte Reinigungssystem gewährleistet höchste Hygienestandards. Durch ein zentrales Reinigungsrohrnetz werden sämtliche relevanten Bereiche wie Luftkanäle, Umluftventilatoren und Sektions-Prozessräume effizient gesäubert. Dies reduziert den Verbrauch von Reinigungsmittel und Spülwasser erheblich, auch durch den prozessgesteuerten Ablauf.

AUF EINEN BLICK

Die wichtigsten Features

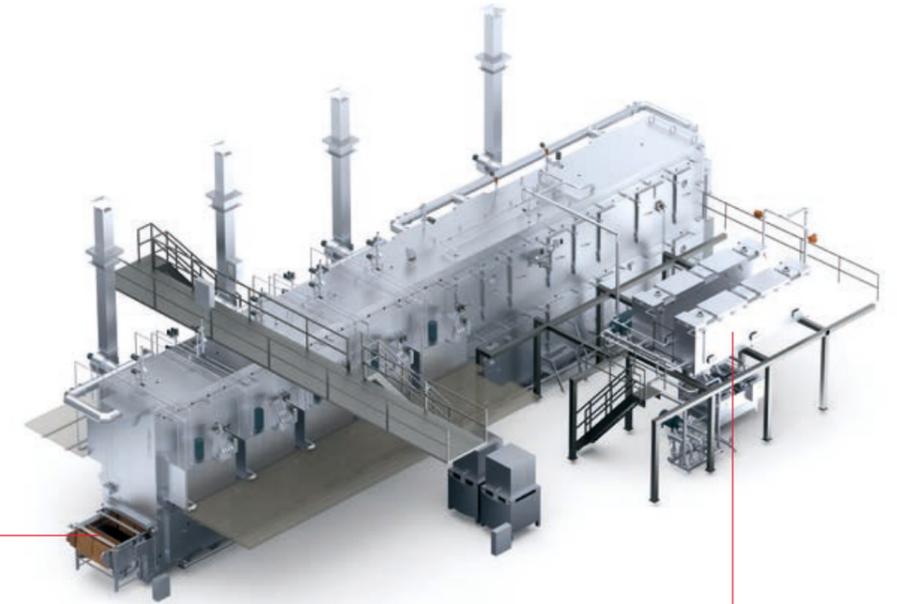
- › vollkontinuierlicher Produktionsprozess für maximalen Output
- › automatische Beladung und Entladung durch Robotereinheiten möglich
- › präzise Steuerung und Überwachung aller Sektionen und Antriebe
- › programmgestütztes Reinigungssystem für höchste Hygiene



QR-CODE SCANNEN!
Hier finden Sie unsere Produktseite mit den technischen Daten.

CONTIjet® V-LINE

Einreihige vollkontinuierliche Linie



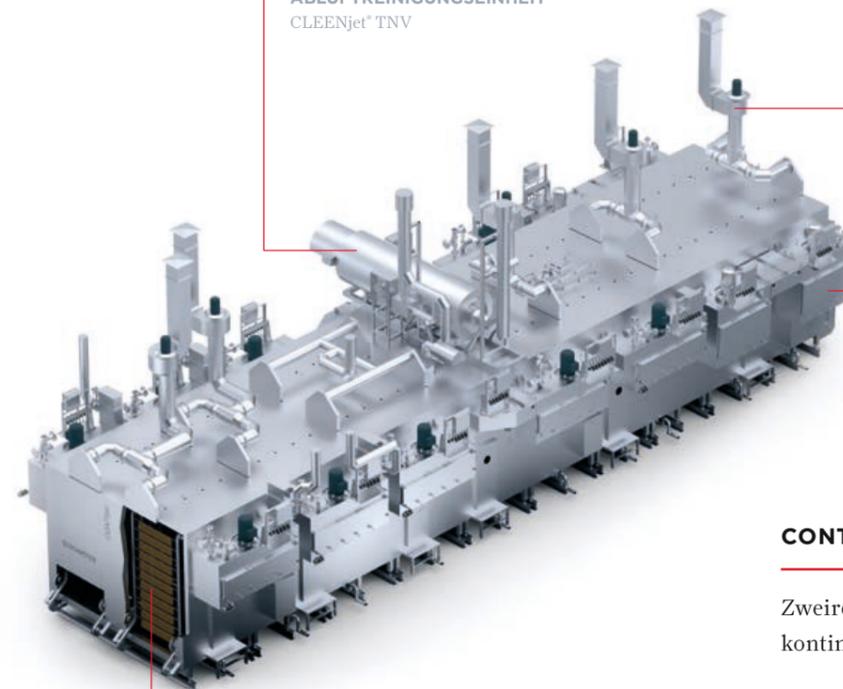
EINGABESTATION
(Vereinzelner)

EISWASSER-KÜHLEINHEITEN
mit darunterliegenden Filterstationen

ABLUFTREINIGUNGSEINHEIT
CLEENjet® TNV

ABLUFSTATION

INTENSIVKÜHLZONE
mit Kaltluftkühlung



ZWEIREIHIGE
Eingabe

CONTIjet® V-LINE

Zweireihige vollkontinuierliche Linie

CLIMAJet®

Die klimatischen Bedingungen sind entscheidend für die Qualität von Rohwurst-, Schinken- und Trockenfleischerzeugnissen. Mit ihrem feingliedrigen, individuell anpassbaren Umluftkanalsystem schafft unsere CLIMAJet®-Anlage ideale Voraussetzungen für Prozesse vom Auftauen über das Klimaräuchern bis hin zum Reifen und Nachreifen. Schröter bietet individuelle Konstruktionslösungen für kundenspezifische Anforderungen sowie Prozesse für neue und bestehende Räumlichkeiten. Die verschiedensten Konstellationen, wie Maschinenposition und Umluftkanalkonzepte, bieten die Möglichkeit, den CLIMAJet® in alle Produktionsumgebungen problemlos zu integrieren.



Einsatzgebiete

- › **KR:** Reifen/Fermentieren, Trocknen, Kalträuchern
- › **KR MAS:** Multiple-Airflow-System (maximale Gleichmäßigkeit bei schnellstmöglichen Reifeprozessen)
- › **NR:** Nachreifen, Trocknen, Lagern
- › **AT:** Auftauen, Lagern
- › **OPTIONAL:** Kalltrocknen

Anlagenkonzept

- › ein-, zwei- und mehrreihige Anlagen

Transporteinheit

- › bodenbefahrbare Transportwagen
- › Transportgestelle
- › Hängebahnsysteme
- › hohe Transporteinheiten bis 5 m

automatische Inspektionsanzeige



Fernwartung

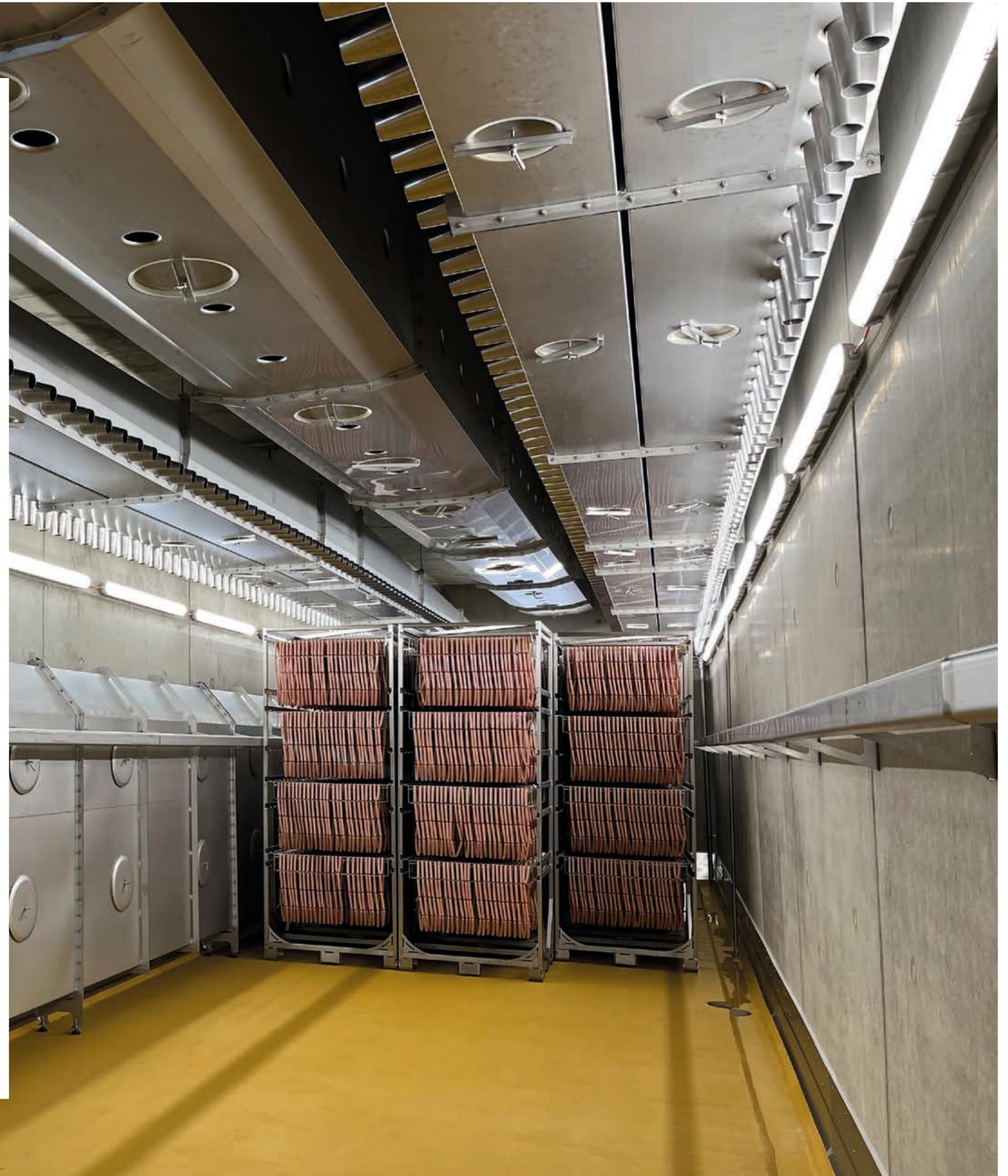
- › online möglich

Betriebsweise

- › 24/7

Prozessdatenmanagement

- › Einbindung in zentrale Prozessleitsoftware



Exzellentes Klimatisieren, individuell anpassbar

Unsere CLIMAJet®-Anlage schafft durch präzise Steuerung von Temperatur, Luftfeuchtigkeit und Frischluftzufuhr optimale Bedingungen für die Reifung und Trocknung von Rohwurst-, Schinken- sowie Käseprodukten. Vom kleinsten bis zum größten Klimaraum passen wir die Kanalsysteme entsprechend den Anforderungen des Kunden an. Die innovative Enthalpieprogrammierung nutzt die Außenluft effektiv zur Energieeinsparung. Diese ausgereifte Anlagentechnik ist für Handwerk und Industrie gleichermaßen interessant.

Maximale Effizienz mit hoher Anpassungsfähigkeit

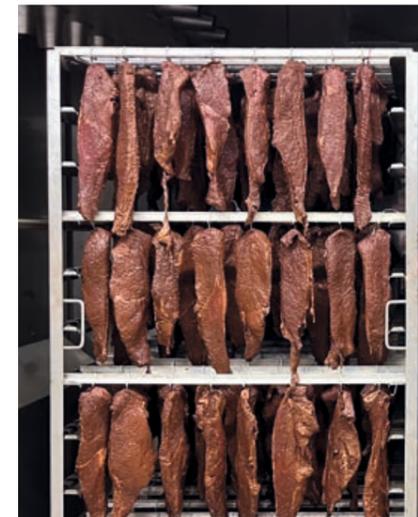
Vom einfachen Kanalsystem mit zwei Einblaskanälen und einem Ansaugkanal bis zum Multiple-Airflow-System (MAS) beweisen wir höchste Flexibilität und Anpassungsfähigkeit. Das MAS garantiert eine gleichmäßige Behandlung aller Produkte bei kürzester Prozesszeit, insbesondere bei kleinen Kalibern mit enger Beladung wie Minisalami.

Die flexible Anordnung des Maschinenteils – ob oberhalb, hinter oder seitlich des Verfahrensraums – ermöglicht eine perfekte Anpassung an unterschiedliche bauliche Gegebenheiten. Die CLIMAJet®-Anlagen starten bei Lösungen für kleinste Räume bis hin zu Raumgrößen von 600 m² oder darüber hinaus. Für industrielle Produktionskapazitäten und die Ausnutzung der maximalen Betriebsfläche sind hohe Gestelle mit einer Höhe von bis zu 5 m realisierbar. Mehr Anpassungsfähigkeit an die Gegebenheiten vor Ort geht nicht. Technische Raffinesse sind nicht nur in den Kanälen zu finden, insbesondere die Klappensteuerung für die Luftführung und das Maschinenteil beweisen hohe Ingenieurskunst.

Energieeffiziente Prozesssteuerung mit LIMIT-Regelung

Ein zentrales Element des CLIMAJets® ist die innovative LIMIT-Prozesssteuerung, die nach dem Prinzip der „alternierenden Feuchterege lung“ arbeitet. Durch die gezielte Steuerung von Temperatur- und Feuchtwerten in einem definierten Intervall wird ein Wechsel zwischen Lauf- und Pausenbetrieb erzeugt. Während der Pause diffundiert die Feuchtigkeit aus dem Produktkern an die Oberfläche, von wo aus sie an die Umluft abgegeben wird. Sobald die maximale Luftfeuchte erreicht ist, setzt der Laufbetrieb ein: Umlufterhöhung, Trocknung und Frischluftzufuhr senken die Feuchtigkeit auf den voreingestellten Sollwert, bevor die nächste Pause beginnt.

Die LIMIT-Steuerung nutzt modernste Enthalpieregeln, um die Frischluft präzise in den Klimaprozess einzubinden. Um ein Übertrocknen der Produkte zu vermeiden, kann eine untere Feuchtegrenze definiert werden. Sobald dieser Wert unterschritten wird, reguliert die Anlage automatisch durch gezielte Befeuchtung nach, sodass der optimale Reifebereich konstant gehalten wird.



TROCKNUNG VON BEEF BILTONG
von der Beladung bis zum fertigen Produkt



Diese intelligente Steuerung führt zu:

- › schonenden Reifeprozessen, die Produktqualität und Geschmack optimieren
- › geringerem Energieverbrauch, da das System die Feuchteabgabe des Produkts nutzt
- › längerer Lebensdauer von Bauteilen, da Motoren und Komponenten durch reduzierte Laufzeiten geschont werden



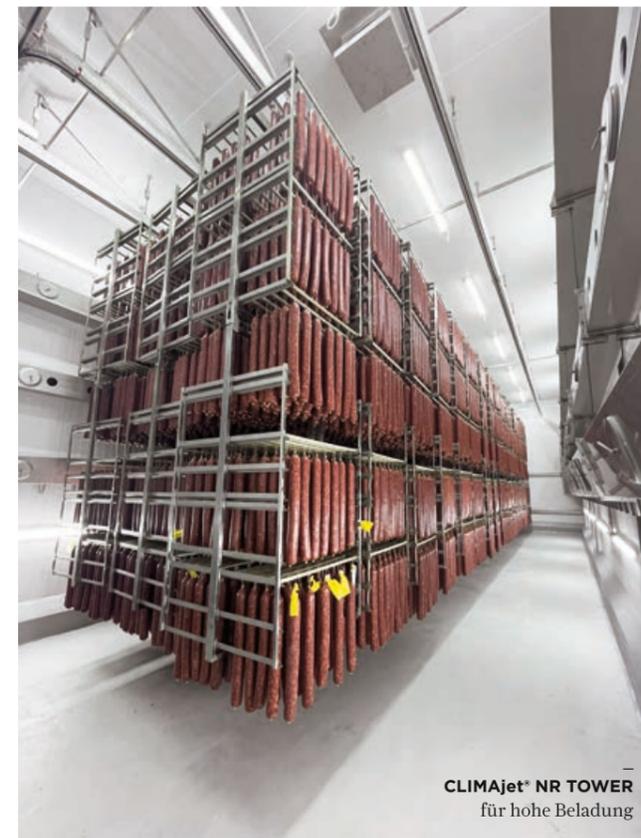
SALAMI-SPEZIALITÄT
im Parmesan-Mantel



VIERREIHIGE KLIMA-NACHREIFEANLAGE
CLIMAJet® NR Tower für hohe Hängebahn-
gestelle



MULTIPLE-AIRFLOW-
SYSTEM (MAS)



CLIMAJet® NR TOWER
für hohe Beladung



KLIMA-
ROHWURSTANLAGE
CLIMAJet® KR MAS
für Kaminwürsten

**KALTLUFT-
TROCKNUNGSANLAGE**
für Dry-Aged-Beef



Perfekte Bedingungen für Dry-Aged-Beef

Die Reifung von Dry-Aged-Beef erfordert präzise gesteuerte Klimabedingungen, um Geschmack, Textur und Qualität optimal zu entwickeln. Die Trockenreifung von Fleisch stellt besondere Anforderungen an Temperatur und Luftfeuchtigkeit. Unsere CLIMAJet®-Anlagen sorgen mit präziser Steuerung für optimale Reifebedingungen: konstant 0,5 bis 1°C Raumtemperatur und eine relative Luftfeuchtigkeit von 75 bis 85 Prozent bei gleichmäßiger Luftzirkulation.

Dadurch bleibt das Fleisch über den gesamten Reifezeitraum von 14 bis 35 Tagen in perfektem Zustand. Der kontrollierte Wasserverlust intensiviert das Aroma und sorgt für den charakteristischen buttrig-nussigen Geschmack des Dry-Aged-Beefs, der das Fleisch zu einem Leckerbissen macht.



KOMBINIERTE KALTLUFTTROCKNUNG UND RÄUCHERUNG
in einer Anlage für Südtiroler Speck



CLIMAJet® KR
Käse-Rauchanlage



Schnelles und sicheres Auftauen mit CLIMAJet® AT

Für das schonende Auftauen von tiefgekühlten Fleischblöcken ist der CLIMAJet® AT die perfekte Wahl. Durch eine präzise Steuerung von Temperatur und Feuchte sowie eine variable Luftführung wird das Produkt gleichmäßig aufgetaut, ohne Qualitätsverluste oder übermäßigen Gewichtsverlust.

- › Innovatives Dampfsystem: Eingeblassener Dampf erwärmt die Luft sanft auf den definierten Sollwert, wodurch das Auftauen beschleunigt wird.
- › Minimale Energie- und Wasserverluste: Das neue Verfahren reduziert den Energieverbrauch auf ein Zehntel im Vergleich zu herkömmlichen Wasserbädern.
- › Maximale Produktsicherheit: Einstichfühler im Produktkern verhindern Überhitzung und Keimwachstum, sodass die Ware stets im optimalen Temperaturbereich bleibt.
- › Erhalt der Fleischqualität: Anders als beim Auftauen im Wasserbad bleibt die natürliche Struktur des Fleisches erhalten, da keine wertvollen Inhaltsstoffe durch Auswaschung verloren gehen.

Integrierte automatische Reinigung

Ein Reinigungsrohrnetz säubert sämtliche relevanten Komponenten – Kanäle, Luftleitbleche und Umluftventilatoren – effizient. Dies gewährleistet nicht nur höchste Hygienestandards, sondern reduziert auch den Wartungsaufwand und sorgt für einen dauerhaft reibungslosen Betrieb.



AUF EINEN BLICK

Die wichtigsten Features

- › flexible Anpassung an individuelle Produktionsumgebungen
- › präzise Steuerung von Temperatur, Feuchtigkeit und Luftführung
- › Energieeffizienz durch Enthalpieprogrammierung
- › LIMIT-Prozesssteuerung für energieeffiziente Reifung und Trocknung



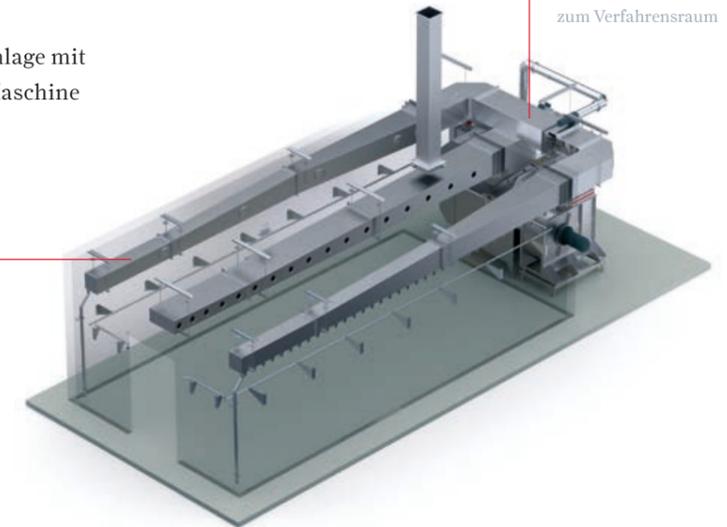
QR-CODE SCANNEN!
Hier finden Sie unsere
Produktseite mit den
technischen Daten.

CLIMAJet® KR

Klima-Rohwurstanlage mit
hinten liegender Maschine

SEITLICHE EINBLASKANÄLE
mit effektivem Entwässerungs-
system

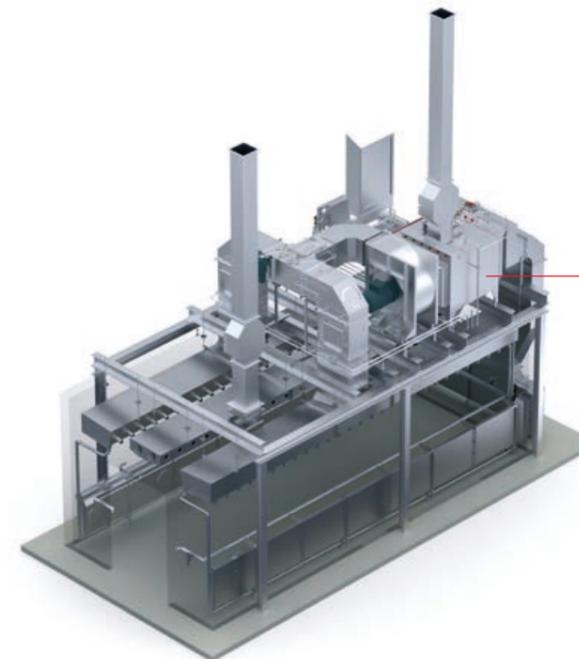
MASCHINENAGGREGAT
mit Zu-/Rückluftkanalsystem
zum Verfahrensraum



CLIMAJet® KR MAS

Multiple-Airflow-System

VARIABLE LUFTFÜHRUNG
garantiert größtmögliche Gleichmäßigkeit

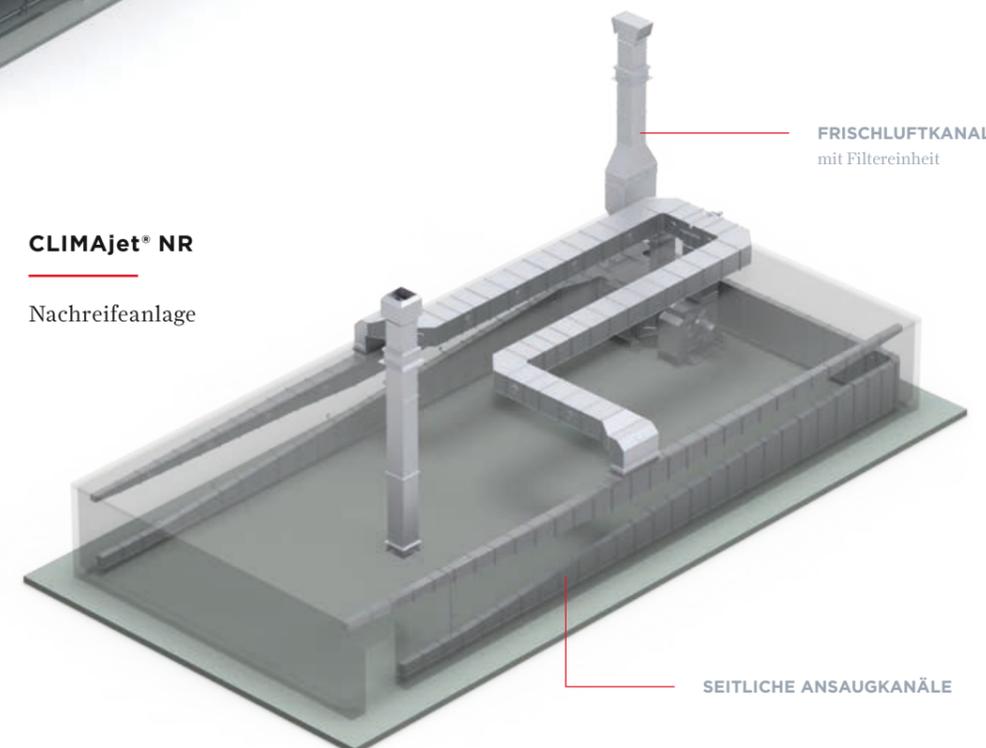


FRISCHLUFTKANAL
mit Filtereinheit

CLIMAJet® NR

Nachreifeanlage

SEITLICHE ANSAUGKANÄLE



FISHjet®

Die FISHjet®-Anlage von Schröter steht für innovative Technik und höchste Präzision in der Fischveredelung. Ob Trocknen, Kalträuchern oder Heißräuchern – FISHjet® meistert alle Prozesse mit höchster Effizienz. Dank modernster Umlufttechnologie und individuell anpassbaren Steuerungssystemen liefert sie perfekte Ergebnisse für unterschiedlichste Fischarten wie Lachs, Aal, Hering, Makrele, Klipp- und Stockfisch.



Einsatzgebiete	<ul style="list-style-type: none">› HR: Trocknen und Warm-/Heißräuchern› KR: Klima-Trocknen und Kalträuchern
Anlagenkonzept	<ul style="list-style-type: none">› ein- und zweireihige Ausführung sowie Transitdesign möglich
Transporteinheit	<ul style="list-style-type: none">› bodenbefahrbar Transportwagen für hängende und liegende Produkte› Gestelle
Umluftverteilung	<ul style="list-style-type: none">› vertikales Luftführungssystem› alternativ: CrossBack – Querstrom-Prinzip
automatische Inspektionsanzeige	<input checked="" type="checkbox"/>
Fernwartung	<ul style="list-style-type: none">› online möglich
Prozessdatenmanagement	<ul style="list-style-type: none">› Einbindung in zentrale Prozessleitsoftware



EFFIZIENZ, NEU DEFINIERT

Veredelung für hochwertige Fischspezialitäten

Die FISHjet®-Anlage vereint modernste Technologie mit der traditionellen Kunst des Räucherns und wurde speziell auf die Behandlung von Fischprodukten ausgelegt. Unterschiedliche Produktionsanforderungen wie Trocknen, Kalträuchern und Warm-/Heißräuchern können damit im FISHjet® optimal umgesetzt werden.

Technik, die begeistert

Der FISHjet® bietet eine präzise Steuerung von Temperatur, Luftfeuchtigkeit und Umluftgeschwindigkeit, um die Anforderungen an verschiedene Fischspezialitäten perfekt zu erfüllen. Je nach Produktanforderungen erfolgt die Luftverteilung mittels einer vertikalen Luftführung oder alternativ mittels des innovativen CrossBack-Umluftprinzips. Das CrossBack-Prinzip sorgt bei flach liegenden Produkten mit hoher Wagenbeladung, wie Lachs oder Fischfilets, für eine besonders gute und gleichmäßige Luftverteilung.



Effizienz trifft Sicherheit

Mit der CLIMAJet®-Auftauanlage für ganze Fische oder Fischblöcke ist die FISHjet®-Anlage die ideale Ergänzung in einem durchgängigen Produktionsprozess. Hochwertige Materialien und ein durchdachtes Hygienesdesign sorgen für Langlebigkeit und maximale Produktsicherheit.





FISHjets®
in ein- und zweireihiger Ausführung



HOHE BELADUNGSDICHTE
bei liegenden Fischfilets



PRODUKTBEISPIEL
Fischpralinen

Komfortable Reinigung für höchste Hygienestandards
Ein integriertes Reinigungsrohrnetz ermöglicht die automatische Reinigung der Maschine, der Luftkanäle und der Rauchzufuhr. Mit optionaler Innenraumreinigung spart die automatische Reinigung Personalaufwand und gewährleistet stets hygienisch einwandfreie Produktionsbedingungen.

AUF EINEN BLICK

Die wichtigsten Features

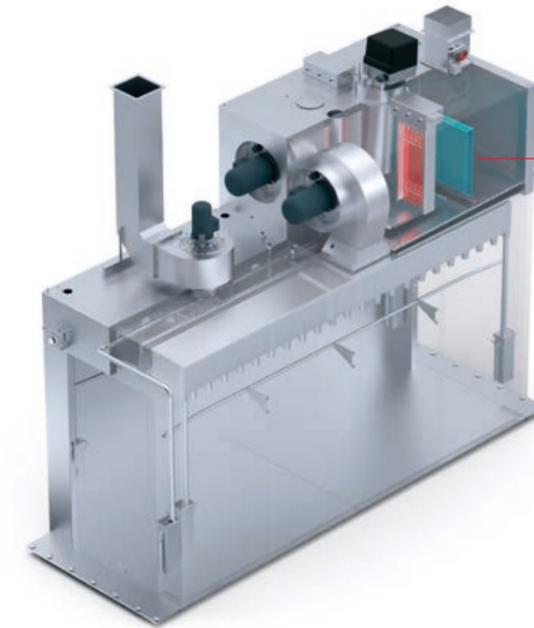
- › präzise Steuerung von Temperatur, Luftfeuchtigkeit und Umluftgeschwindigkeit
- › zwei Luftführungskonzepte je nach Produkthanforderungen möglich
- › geeignet für Trocknen, Kalträuchern und Warm-/Heißräuchern
- › Anlage für Industrieausführung für höchste Produktionsanforderungen
- › automatische Reinigung und digitale Überwachungsfunktionen



QR-CODE SCANNEN!
Hier finden Sie unsere
Produktseite mit den
technischen Daten.

FISHjet®

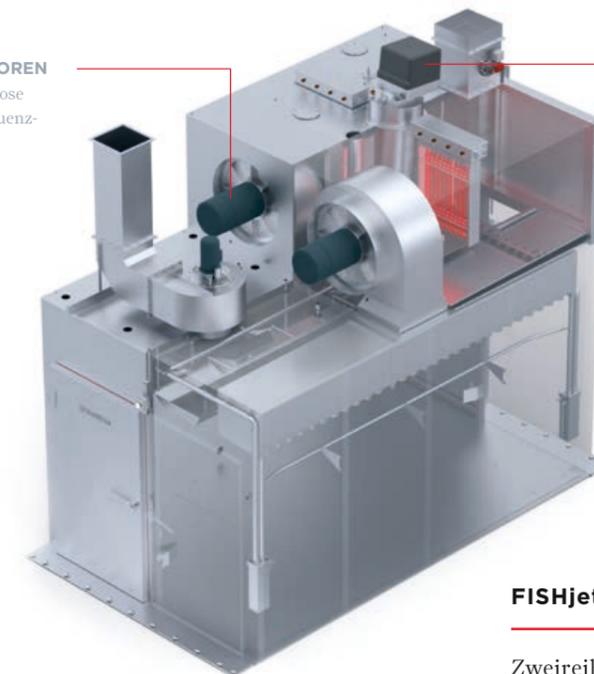
Einreihige Anlage



KÜHLREGISTER
für Kalträuch-Prozesse

ZWEI UMLUFTVENTILATOREN
für alternierende und stufenlose
Umluftregelung mittels Frequenz-
umformer

GASBRENNER
für direkte Beheizung



FISHjet®

Zweireihige Anlage

SMOKjet®

Die SMOKjet®-Raucherzeuger bieten vielseitige Lösungen für alle Arten des Räucherns. Ob Naturrauch mild, kräftig und traditionell oder Flüssigrauch vernebelt – Schröter bietet mit verschiedenen Verfahren eine breite Auswahl an Intensitäten und Aromen. Mit den Systemen RH, RS, RF, RD und RL decken sie alle weltweiten Rauchanforderungen ab und ermöglichen höchste gleichbleibende Qualität und Zuverlässigkeit.



Rauchverfahren

- › **RH:** Glimmrauch für Hackspäne
- › **RS:** Glimmrauch für Sägespäne
- › **RF:** Friktionsrauch mit Reibhölzern
- › **RD:** Dampfrauch für feine Hackspäne
- › **RL:** Flüssigrauch für verschiedenste Raucharomen
- › **OPTIONAL:** automatische Späneauswaschung, Brennraumreinigung, größerer Spänebehälter, erweitertes Reibholzmagazin, Späneabtransport

Aufstellung

- › separate Raucherzeugerposition
- › flexibel platzierbar direkt an der Anlage oder in einem separaten Raucherzeugerraum
- › mehrere Anlagen anschließbar (Mehrfachanschluss möglich)

Sicherheitsfeature

- › Späne-/Holzmangelmeldung
- › Löschesystem und Reinigungseinrichtung

automatische Inspektionsanzeige



optimal für Mehrschichtbetrieb



Fernwartung

- › Fernwartung und Remote-Monitoring

Flexibilität für alle Räucherverfahren

Die SMOKjet®-Raucherzeuger verbinden Tradition und Innovation, um allen Anforderungen an das Räuchern gerecht zu werden. Mit verschiedenen Raucherzeugungssystemen bieten sie individuelle Lösungen für vielseitige Anwendungen.

Eine Anlage, viele Möglichkeiten

Ob Glimmrauch, Friktionsrauch, Dampfrauch oder Flüssigrauch – der SMOKjet® deckt mit seiner Vielfalt ein breites Spektrum an Anwendungen ab. Rauchanlage und Raucherzeugersystem sind aufeinander abgestimmt, sorgen jeden Tag für eine perfekte Rauchversorgung und für konstante Ergebnisse.

Sicher, leistungsstark, zuverlässig

Die leistungsstarken Raucherzeuger ermöglichen eine kundenorientierte Integration in bestehende Produktionsumgebungen. Sicherheitseinrichtungen wie Temperaturüberwachung und automatische Löschsysteine gewährleisten einen zuverlässigen Betrieb.



SMOKjet® RF mit Sonderausstattungen



REIBRAD ZUR RAUCHERZEUGUNG im Friktionsraucherzeuger



FLÜSSIGRAUCHGERÄT SMOKjet® RL mit Präzisions-Dosierpumpe

Kundennutzen beim Einsatz des SMOKjets®

Der SMOKjet® liefert eine zuverlässige Rauchversorgung und gewährleistet so das gewünschte reproduzierbare Rauchergebnis. Diverse Optionen, insbesondere in der industriellen Anwendung, ermöglichen einen kontinuierlichen Betriebsablauf, erleichtern die Bedingungen und reduzieren den Personalaufwand.



DAMPFRAUCHERZEUGER SMOKjet® RD für die Brühwurstproduktion



ZWEISTOFF-DÜSE
für Flüssigrauch



FLÜSSIGRAUCHGERÄT
SMOKjet® RL für die Wandmontage



HACKSPÄNERAUCHERZEUGER
SMOKjet® RH09



HACKSPÄNERAUCHERZEUGER
SMOKjet® RH Compact für kleine Anlagen

AUF EINEN BLICK

Die wichtigsten Features

- › vielfältige Raucherzeugungssysteme für alle Anforderungen
- › hohe Betriebssicherheit durch umfassende Schutzeinrichtungen
- › solide Bauweise und flexible Integration
- › leistungsstarker Betrieb für konstant reproduzierbare Ergebnisse



QR-CODE SCANNEN!
Hier finden Sie unsere
Produktseite mit den
technischen Daten.

SMOKjet® RH09/RS09

Glimmraucherzeuger



DOPPELTER RAUCHABGANG
zum Anschluss an zwei Rauchanlagen
(alternierende Rauchversorgung)

**OPTIONALE
SPÄNEAUSWASCHUNG**
mit Späneauffangbehälter

SMOKjet® RH COMPACT



SCHALTSCHRANK
mit SPS und
4"-Touchpanel

SMOKjet® RF

Friktionsraucherzeuger zum Räuchern im geschlossenen System



DOPPELTER RAUCHABGANG
zum Anschluss an zwei Rauchanlagen
(alternierende Rauchversorgung)

SMOKjet® RD

Dampfraucherzeuger mit stets gleichbleibender Intensität





CLEENjet®

Die CLEENjet®-Anlagen von Schröter setzen Maßstäbe in der Abluftreinigung und sorgen dafür, dass stark belastete Rauchgas-Volumenströme effizient gereinigt werden. Mit einer Kapazität von 200 bis zu mehreren tausend Kubikmetern pro Stunde sind sie flexibel einsetzbar – ob als Einzellösung oder als zentrales System für mehrere Emissionsquellen. Optional können Wärmerückgewinnungseinheiten integriert werden, die die Energieeffizienz weiter erhöhen.

Technologien für saubere Luft

Die CLEENjet®-Systeme bieten ein breites Spektrum an Lösungen für unterschiedlichste Anforderungen:

- › **RWK (ABLUFTWÄSCHER):** vierstufiges Wäscherverfahren
- › **TNV (THERMISCHE NACHVERBRENNUNG):** entspricht den Vorgaben von BImSchG und TA Luft
- › **BIOFILTERSYSTEM:** Abluft wird durch einen Flächenfilter mit mehrlagiger Biomatrix geleitet und neutralisiert
- › **OPTIONAL:** Wärmerückgewinnung für TNV (nutzt die Energie der Abluft zur Erwärmung von Frischluft)

Maßgeschneiderte Abluftreinigung

Der CLEENjet® nutzt innovative Technologien, um Emissionen zuverlässig zu reduzieren. Ob thermische Nachverbrennung, Wasserwäscher oder biologische Reinigung: Die Anlage bietet maßgeschneiderte Lösungen für jeden Bedarf. Mit einem integrierten Rohgasvorwärmer optimiert unser TNV-System die Energieausnutzung und reduziert den Schadstoffgehalt der Abluft effizient und nachhaltig.

Flexibilität und Umweltfreundlichkeit

Für unterschiedlichste Anforderungen stehen vielfältige Varianten zur Verfügung: wetterfeste Containerlösungen für den Außeneinsatz, Viersäulen-Wasserwäscher für Dampfrauch-erzeuger oder Biofilter-Systeme für geruchsbelastete Abluft. Diese Optionen machen den CLEENjet® zur idealen Wahl für Betriebe, die nachhaltige und zukunftsfähige Lösungen suchen.

Einfache Integration und smarte Steuerung

Mit Siemens SPS und benutzerfreundlichem Touchpanel ermöglichen CLEENjet®-Anlagen eine präzise Steuerung und Überwachung der Prozesse. Die Ethernet-Schnittstelle erlaubt zudem die Anbindung an Prozessleitsysteme für eine optimale Datenverarbeitung.

VIERSÄULENWÄSCHER CLEENjet® RWK für schwachbelastete Volumenströme



BIOLOGISCHE ABLUFTREINIGUNG mit einem Biobeet



ZENTRALE THERMISCHE ABLUFTREINIGUNG CLEENjet® TNV werkseitig fertig montiert im Container





VIERSÄULENWÄSCHER CLEENjet® RWK
reinigt die Abluft durch Versprühen von Wasser

AUF EINEN BLICK

Die wichtigsten Features

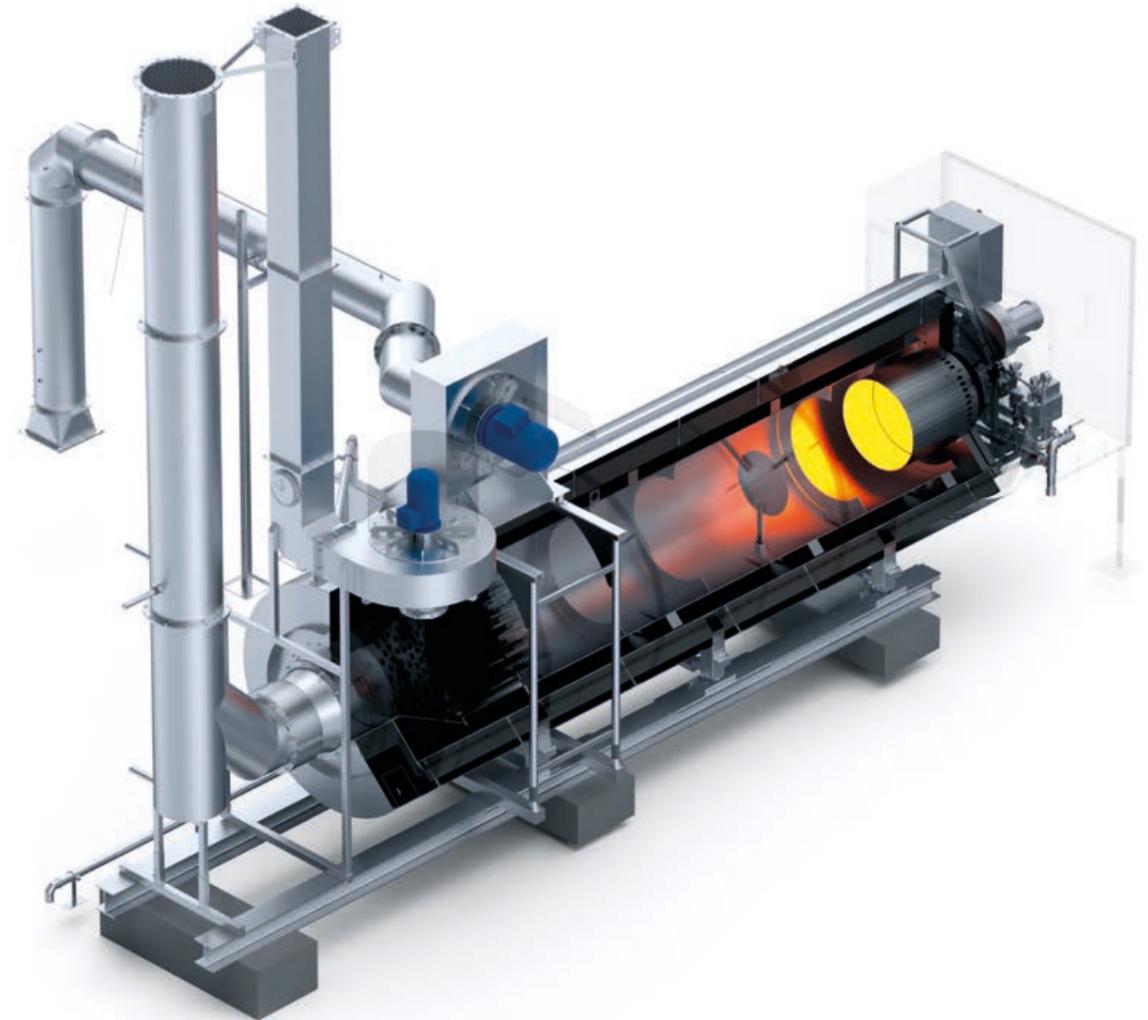
- › thermische, biologische und mechanische Abluftreinigung für jede Anforderung
- › integrierte Wärmerückgewinnung für Brauchwasser oder Thermoöl
- › flexible Aufstellung im Gebäude, außen oder in wetterfesten Containern
- › energiesparende Technologien wie Rohgasvorheizung
- › CLEENjet® TNV und Biofiltersystem: Einhaltung höchster Umweltstandards gemäß TA Luft und BImSchG



QR-CODE SCANNEN!
Hier finden Sie unsere
Produktseite mit den
technischen Daten.

CLEENjet® TNV

Thermische Abluftreinigung von 300 bis zu
5.000 Kubikmetern pro Stunde als Einzellösung
oder zentrales System





Kleinanlagen und Bauformen

Kleinanlagen und spezialisierte Bauformen stehen für die Vielseitigkeit und Innovationskraft von Schröter. Sie bieten maßgeschneiderte Lösungen für kleine Produktionsmengen, Testszenarien oder hochspezialisierte Prozesse. Mit kompakter Bauweise und modernster Technologie ermöglichen sie maximale Effizienz, Flexibilität und höchste Produktqualität – perfekt abgestimmt auf die Anforderungen unterschiedlichster Branchen.

Kleine Anlagen – große Leistung!

Kleinanlagen von Schröter sind kompakte Lösungen für Betriebe mit besonderen Anforderungen. Ob für Nischenprodukte, regionale Spezialitäten oder als Testanlagen: Diese Anlagen, die jeweils für einen Wagen mit den Standardmaßen von 1 x 1 x 2 Metern ausgelegt sind, bieten eine ideale Kombination aus Effizienz und Flexibilität. Sie eignen sich gleichermaßen für kleinere Betriebe, die verschiedene Produktarten in kleinen Mengen produzieren, sowie für Schulen oder Hochschulen. Industrielle Betriebe können Erfahrungen und Prozesse aus dem Labor auf große Anlagensysteme übertragen.

Von Räuchern bis Kühlen: die Alleskönner im Überblick

Die Kleinanlagen sind in verschiedenen Bauformen wie THERMICjet®, BAKEjet®, ARCTICjet® und CLIMAjet® verfügbar und decken damit eine breite Palette an Prozessen ab, darunter Räuchern, Kochen, Backen und Kühlen. Besonders hervorzuheben ist der JetSmoker, der durch seine Ausstattung mit Heiz- und Kühlregister sowie zwei frequenzgeregelten Umluftventilatoren ein wahrer Alleskönner ist. Diese Bauform ermöglicht eine hohe Prozessvielfalt und ist sowohl für universelle als auch für spezialisierte Anwendungen einsetzbar.

Das Schröter-Prinzip: Leading Quality

Entsprechend den Großanlagen bieten die Kleinanlagen für das Handwerk alle Features einer Industrielösung im kleinen Maßstab – von der Steuerung über die Rauchversorgung und die Reinigung bis hin zur überragenden Bauausführung.

Perfekt vernetzt und flexibel ausgestattet

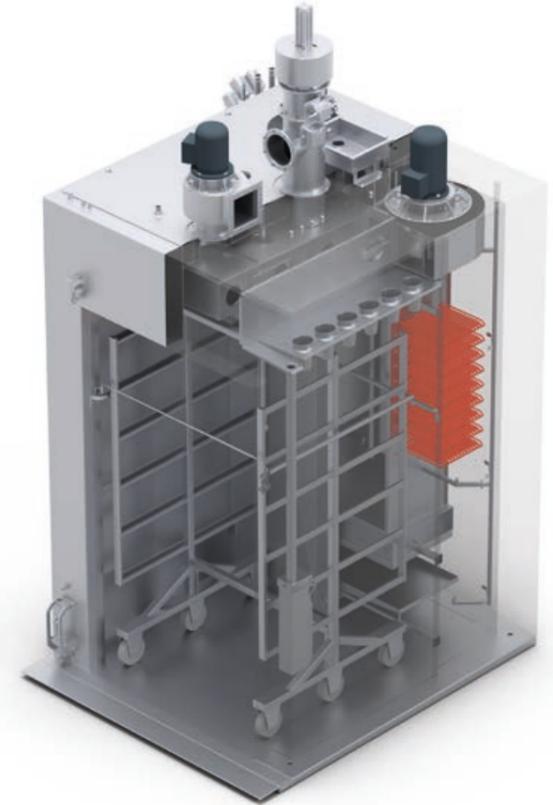
Kleinanlagen von Schröter sind mit modernsten Technologien ausgestattet. Sie ermöglichen eine vollautomatische Reinigung und können mit mehreren Raucherzeugern für unterschiedliche Raucharten ausgestattet werden. Dies gewährleistet eine maximale Anpassungsfähigkeit an spezifische Anforderungen. Auch digitale Vernetzung und Prozessoptimierung sind bei diesen Anlagen Standard, um die Effizienz und Qualität der Produktionsprozesse weiter zu steigern.

SCHWINGTÜR mit optionalem Sichtfenster



THERMICjet® HR-1 JETSMOKER

mit hinten liegendem Maschinenteil und zwei Umluftventilatoren



THERMICjet® HR-1/2000

Oben integriertes Maschinenteil mit einem Umluftventilator



QR-CODE SCANNEN!
Alle Informationen zu unseren Kleinanlagen sind auch online zu finden.

Ein Verfahren, viele Anwendungsfälle

Das CrossBack-Prinzip steht für eine innovative Querstrom-Luftführung, die in verschiedenen Schröter-Anlagen wie THERMICjet®, FISHjet®, SEMIjet® und BAKEjet® integriert werden kann. Dieses System wurde speziell entwickelt, um flache Produkte bei hoher Wagenbelegung besonders schonend und gleichmäßig zu verarbeiten. Ob Fleischwaren, Fischprodukte, pflanzliche Alternativen oder Snackprodukte – CrossBack sorgt durch seine reversible horizontale Luftführung für perfekte Ergebnisse bei unterschiedlichsten Anwendungen.

Höchste Gleichmäßigkeit der Endprodukte

Im Gegensatz zu herkömmlichen Luftführungssystemen nutzt CrossBack eine horizontale, wechselseitige Luftströmung. Mittels Klappensteuerung und Luftführungswänden wird die Luft abwechselnd von der einen zur anderen Seite über die Produkte geführt, und zwar zu 100 Prozent. Bei geringen Luftgeschwindigkeiten und einem hohen Volumenstrom werden die Produkte schonend veredelt. Dadurch eignet sich das System besonders für flache, leichte und empfindliche Produkte wie Fischfilets, Lachsseiten, Geflügelteile, Bacon Strips, Beef Jerky, Fleischchips oder vegane Produkte.

Entwickelt für spezifische Produkthanforderungen

Eine wesentliche Eigenschaft des CrossBack-Prinzips ist die Flexibilität in der Auflagendichte. Die horizontale Luftführung ist optimal für die jeweilige Produktauswahl und Prozessanforderung. So können Trocknungs-, Räucher-, Koch- und Backprozesse effizienter und mit hoher Qualität durchgeführt werden. Zudem ermöglicht die dichte Beladung der Wagen eine maximale Ausnutzung der Kapazitäten, was nicht nur die Produktivität steigert, sondern auch zu energieeffizienten Prozessen beiträgt. Mit anderen Worten: Das CrossBack-Prinzip steht für eine hohe Leistung auf geringer Fläche.

Komfortable Reinigung ist gewährleistet

Für höchste Hygienestandards sorgt das integrierte automatische Reinigungssystem. Es reinigt effizient alle relevanten Komponenten wie Luftkanäle, Umluftventilatoren und Rauchversorgung. Der gesamte Prozess läuft automatisiert ab, was den Ressourcenverbrauch reduziert und die Reinigungsqualität sowie eine konstante Produktsicherheit gewährleistet.



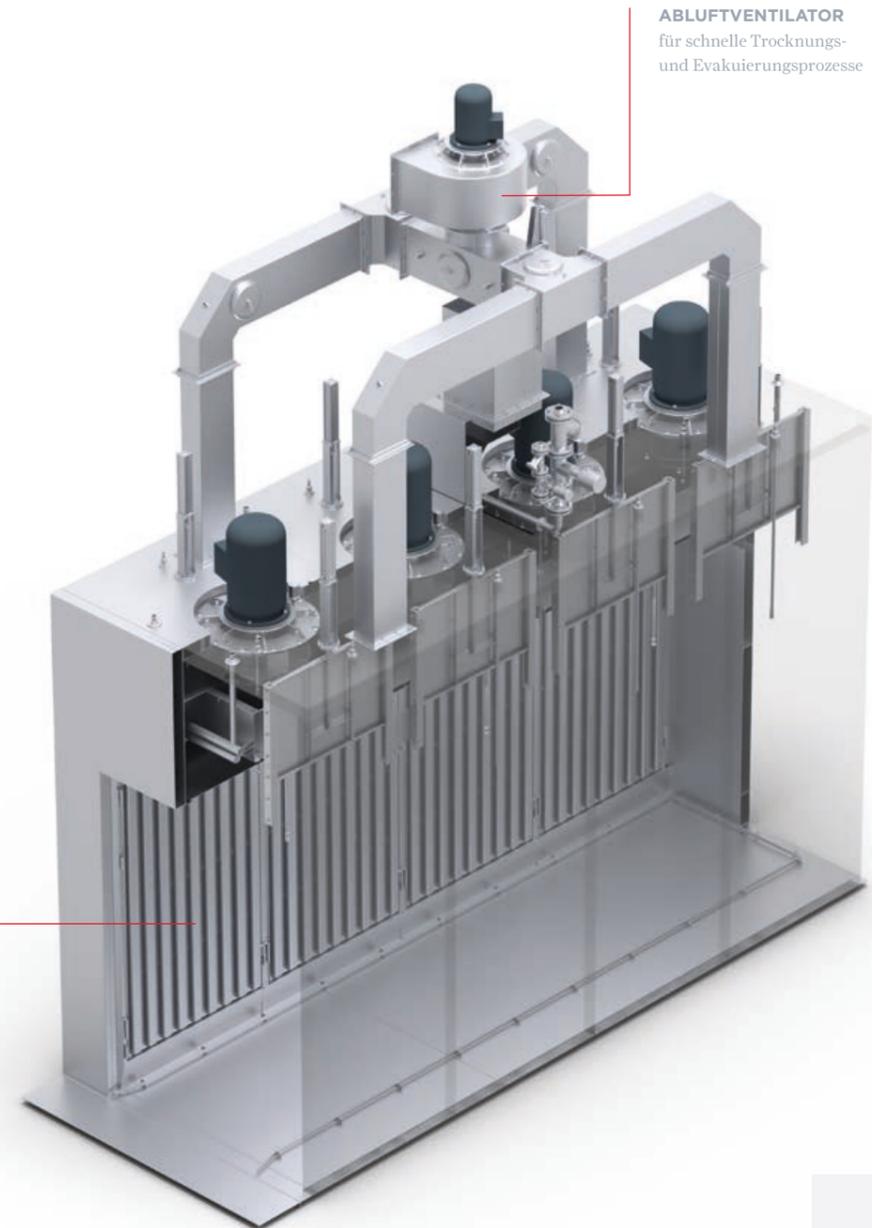
AUF EINEN BLICK

Anlagensysteme, die nach dem CrossBack-Prinzip verfügbar sind

- > BAKEjet®
- > THERMICjet®
- > FISHjet®
- > SEMIjet®

THERMICjet® HR-4 CROSSBACK

Zwei seitliche Luftführungswände
für horizontale reversible Luftführung



ABLUFTVENTILATOR
für schnelle Trocknungs-
und Evakuierungsprozesse

SEITLICHE LUFTFÜHRUNGSWÄNDE
mit Einblas- bzw. Ansaugschlitzen



QR-CODE SCANNEN!
Alle Informationen zum
CrossBack-Prinzip sind
auch online zu finden.



Lösungen und technische Details

Moderne Produktionsanlagen müssen effizient, hygienisch und zuverlässig arbeiten. Dafür braucht es präzise abgestimmte Technologien – von der Reinigung über die Steuerung bis hin zu funktionalen Türlösungen. Standardisierte Systeme sorgen für reibungslose Abläufe, eine hohe Prozesssicherheit und wirtschaftlichen Betrieb.

Schröter setzt auf bewährte Technik und innovative Lösungen, die den hohen Anforderungen der Lebensmittelverarbeitung gerecht werden und technische Präzision mit praxistgerechter Anwendung verbinden.

Anwenderorientierte Lösungen für Schröter-Anlagen

Die Schröter-Türsysteme vereinen solide Funktionalität und ansprechendes Design. Schröter bietet verschiedene Lösungen an – jede einzelne erfüllt die Anforderungen moderner Produktionsbetriebe.

Einflügelige Standard-Schwingtür

Die einflügelige Schwingtür ist die robuste Basislösung für jede Schröter-Anlage. Hebescharniere sorgen für das Heben und Senken der Tür und dichten zuverlässig ab. Dieses Türsystem gewährleistet eine barrierefreie Beschickung der Anlage.

Doppelflügelige Schwingtür

Die doppelflügelige Schwingtür ist das Konzept für hohe und breite Anlagen. Diese Tür zeichnet sich durch den Einsatz aufblasbarer Dichtungen aus. Sie ist leicht zu bedienen und zu schließen. Mechanische Schäden an der Dichtung können leicht repariert werden. Die glatte, reinigungsfreundliche Oberfläche erfüllt höchste Hygienestandards.

Hubtür

Die automatische Hubtür überzeugt durch platzsparendes Design und benutzerfreundliche Bedienung. Sie eignet sich hervorragend für halbkontinuierliche Anlagen. Der pneumatische Antrieb der Hubtür sorgt für zusätzliche Sicherheit und Dichtigkeit. Diese Tür ist auch als breite Hubtür über zwei Wagenbreiten erhältlich.



HUBTÜREN
sind platzsparend und optimal für halbkontinuierliche SEMIjet®-Anlagen



EINFLÜGELIGE STANDARD-SCHWINGTÜR

- > kosteneffiziente Lösung
- > variable Anwendungsmöglichkeit
- > mechanischer Interlock möglich
- > wartungsfreundlich
- > Konstruktion der Scharniere garantiert Sanitary Design
- > modularer Aufbau der Scharniere sichert kürzestmögliche Ersatzteilversorgung



HUBTÜRSYSTEM

- > nach Sanitary Design
- > platzsparend
- > entspricht den aktuellen Sicherheitsstandards
- > optimal für halbkontinuierliche Anlagen
- > elektrischer Interlock möglich



DOPPELFLÜGELIGE SCHWINGTÜREN

- > mit aufblasbaren Türdichtungen
- > große Türen mit hohem Gewicht realisierbar
- > bedienerfreundliches Handling
- > optimiert für automatische Transportsysteme
- > wartungsfreundlich
- > mechanischer Interlock möglich
- > Konstruktion der Scharniere garantiert Sanitary Design
- > modularer Aufbau der Scharniere sichert kürzestmögliche Ersatzteilversorgung

Intelligente Kontrolle für effiziente Prozesse

Eine intelligente Steuerung ist essenziell für die Effizienz und Prozesssicherheit industrieller Anlagen. Schröter setzt hierfür auf dem europäischen Markt und weltweit die bewährten SPS-Steuerungssysteme von Siemens ein. Für den japanischen Markt kommen Automatisierungslösungen von Mitsubishi-Systemen mit japanischem Schriftsatz zum Einsatz, während in den USA Steuerungen von Allen Bradley verwendet werden. Die Steuerung ist aktuell in 29 Sprachen verfügbar und ermöglicht eine einfache Bedienung über ein benutzerfreundliches Touchpanel.

Digitale Vernetzung und Fernwartung

Alle Steuerungssysteme sind für eine sichere Fernwartung ausgelegt, die über einen eWon-Sicherheitsrouter von Wachendorff-Prozesstechnik erfolgt. So können Anlagen weltweit supportet, analysiert und optimiert werden, ohne vor Ort sein zu müssen. Dies reduziert Wartungskosten, erhöht die Betriebssicherheit und minimiert Ausfallzeiten.

Prozessvisualisierung für maximale Transparenz

Die optionale Prozessvisualisierung bietet eine detaillierte Darstellung aller Produktionsabläufe in Echtzeit. Temperaturkurven, Feuchtwerte und Prozessschritte lassen sich direkt überwachen und dokumentieren. Dadurch können Nutzer sofort auf Abweichungen reagieren und ihre Produktionsprozesse effizient steuern. Die Visualisierung ist intuitiv bedienbar und lässt sich an individuelle Anforderungen anpassen.



SCHRÖTER-PANEL-PC
für die zentrale Steuerung von bis zu 30 Anlagensystemen

AUF EINEN BLICK

Zusammenfassung der Vorteile

- > maximale Effizienz und Betriebssicherheit durch intelligente Steuerungssysteme
- > verschiedene SPS-Steuerungssysteme mit marktangepasster Technik erhältlich
- > 29 Sprachen verfügbar für eine intuitive Bedienung
- > sichere Fernwartung über eWon-Router für weltweite Überwachung
- > optionale Prozessvisualisierung für detaillierte Echtzeitkontrolle



PANEL-PC
von Schröter



ANLAGENSTEUERUNG
von Siemens



ANLAGENSTEUERUNG
von Allen Bradley



ANLAGENSTEUERUNG
von Mitsubishi



SCHRÖTER-BEDIENTEILE
mit eingebautem Siemens-Touchpanel



QR-CODE SCANNEN!
Alle Informationen zur Steuerung sind auch online zu finden.

Effizienz und Hygiene für alle Anforderungen

Eine effiziente Reinigung ist essenziell für die Hygiene und die Betriebssicherheit industrieller Anlagen. Schröter bietet für jedes Anlagenkonzept eine passende Reinigungslösung. Es stehen vollautomatische Systeme zur Verfügung, die mit Flüssigreiniger oder Schaum arbeiten. Für kleinere Anlagen ist ein mobiles Reinigungsgerät die ideale Wahl. Es kombiniert Flexibilität mit einer effektiven Reinigungsleistung und kann einfach an verschiedene Anlagen angeschlossen werden.

Automatisierung für optimale Ergebnisse

Die automatisierten Reinigungssysteme von Schröter ermöglichen eine effiziente Reinigungsleistung. Eine Innenraumreinigung mit Rotationsreinigungsarmen oder -köpfen ist verfügbar, die den Reinigungsaufwand für das Personal erheblich reduziert. Die Automatikventile der Reinigungskreise werden individuell angesteuert, sodass stärker verschmutzte Bereiche intensiver behandelt werden können. Reinigungsmittel und Wasser werden dabei ressourcenschonend dosiert, ohne die Reinigungsleistung zu beeinträchtigen.

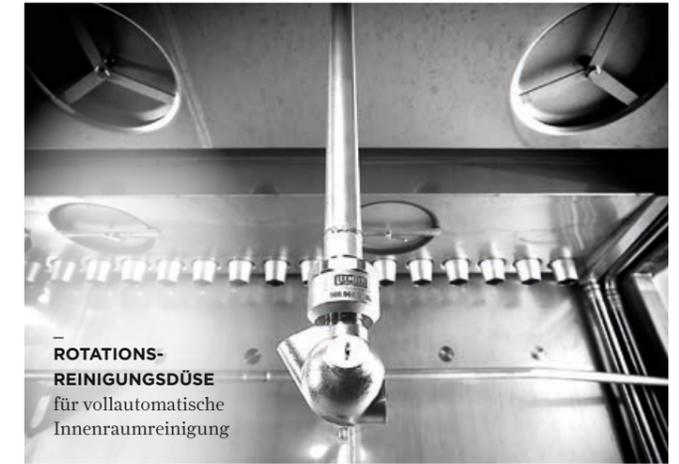
Flexible Lösungen und Erweiterungen

Mehrere Anlagen lassen sich mit einer zentralen Reinigungsstation vernetzen. So können sie der Reihe nach gereinigt werden. Spezifische Reinigungsstationen bieten eine parallele Reinigung von zwei Anlagen oder Prozesszonen an – auch mit zwei unterschiedlichen Reinigungsmitteln. Optional können Reinigungsstationen mit Leitfähigkeitssensoren oder Durchflussmessgeräten ausgestattet werden.

AUF EINEN BLICK

Zusammenfassung der Vorteile

- › vollautomatische Reinigungssysteme für höchste Effizienz
- › ressourcenschonende Prozesse durch präzise Dosierung
- › umfangreiche Automatisierung mit Dokumentation aller Reinigungsschritte
- › manuell und flexibel mit mobilem Reinigungsgerät für kleinere Anlagen



ROTATIONS-REINIGUNGSDÜSE für vollautomatische Innenraumreinigung



AnlageEIN Progr.EIN KR01 19:48:40			
Parameter Reinigen			
Überschneidungszeit der Ventile			1 s
Einschaltdauer in [s]		Reinigen	Spülen
Reinigen Rauchrohr	<input checked="" type="checkbox"/>	35	35
Reinigen Maschine	<input type="checkbox"/>	28	58
Reinigen Absaugung	<input type="checkbox"/>	40	40
Reinigen Einblaskanal links	<input type="checkbox"/>	30	30
Reinigen Einblaskanal rechts	<input type="checkbox"/>	30	30

ANLAGENSTEUERUNG für ein Reinigungsprogramm



QR-CODE SCANNEN!
Alle Informationen zur Reinigung sind auch online zu finden.



IMPRESSUM

Herausgeber Schröter Technologie GmbH & Co. KG, Bahnhofstraße 86, 33826 Borgholzhausen, Deutschland
Tel +49 (0) 54 25.95 00 | info@schroeter-technologie.de 03 | 2025

WWW.SCHROETER-TECHNOLOGIE.DE

