



# A&B PROCESS SYSTEMS

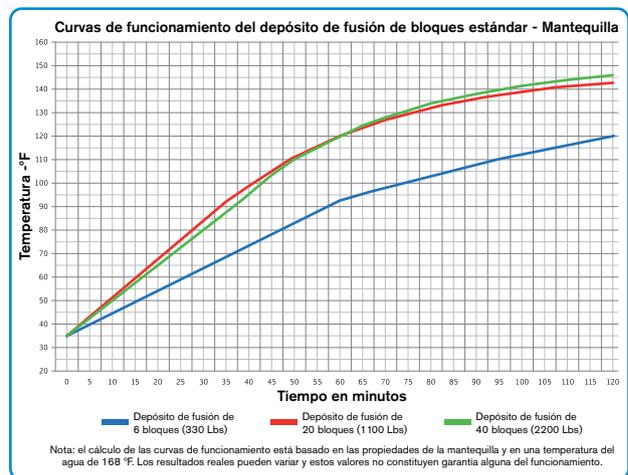
## READYGo™ MELT



### Sistemas de fusión de bloques estándar

Los sistemas de fusión de bloques son usados frecuentemente en la industria farmacéutica, cosmética alimentaria, de los lácteos y de la confitería, para derretir, mantequilla, manteca, chocolate, ceras, gomas y otros productos sólidos.

Nuestro sistema de fusión de bloques está formado por un depósito de metal, una unidad térmica y un panel de control. El depósito dispone de rejillas de fusión calentadas y una superficie de transferencia del calor con hendiduras en la parte lateral e inferior del depósito. Los depósitos de fusión de 20 y 40 bloques están equipados con dispositivos agitadores. El proceso de agitación permite mover el producto evitando el sobrecalentamiento así como la presencia de puntos fríos. El movimiento creado por el agitador mejora la transferencia del calor y garantiza la fusión completa de los sólidos que deberán pasar a través de la rejilla. El diseño rectangular del depósito permite aprovechar al máximo la rejilla y no requiere la presencia de deflectores en los modelos con agitador.



#### Dimensiones estándar

CAPACIDAD - BLOQUES	VOLUMEN DE TRABAJO	N. DE REJILLAS DE FUSIÓN	AGITACIÓN	DIMENSIONES APPROX. BANCADA
6	60 galones	1	None	48" W x 96" L x 104" H
20	210 galones	2	(1) Agitador de turbina	84" W x 144" L x 104" H
40	1000 galones	4	(2) Turbina Agitators	84" W x 230" L x 104" H

Nota: la capacidad relativa a los bloques se basa en las dimensiones estándar de un bloque de mantequilla 55# (11.6" W x 15.6" L x 10" H)



## Características estándar

- Material de fabricación: acero inoxidable 316L
- Material de acabado interior y exterior: #4 (30 ra máx.)
- Aberturas de acceso amplias para la carga del producto en bloques en las rejillas de fusión
- Puertas abisagradas con elevación asistida
- El depósito dispone de circulación continua del agua caliente para mantener la temperatura constante
- Depósito con sonda de temperatura para la monitorización de la temperatura
- Controles independientes de la rejilla de fusión y de la camisa de calefacción del depósito
- Válvulas de control de la temperatura para mantener los puntos de calor configurados y evitar el sobrecalentamiento
- Enclavamientos de seguridad programados en el caso de nivel bajo del producto
- 20 recetas personalizables por el operador con posibilidad de nombrar la receta y seleccionar la temperatura del producto
- Conexiones mínimas a los servicios de suministro
  - Dispositivo de vapor (80 PSig) para el calentamiento, con retorno del condensado o eléctrico (alimentación trifásica 480V) con caja NeMA 4.
  - Conexión agua de aporte (agua potable 60 PSI)
- Funciones adicionales disponibles para los modelos de 20 y 40 bloques:
  - Agitación mediante turbina
  - (1) esfera difusora CIP de montaje doble por rejilla



### COUNT ON JBT TO HELP PROTECT YOUR INVESTMENT

JBT's greatest value in PRoCARE® services comes from preventing unexpected costs through smart, purposeful, and timely maintenance based on unmatched knowledge and expertise. PRoCARE service packages are offered as a maintenance agreement in various service levels, depending on your production and cost management requirements.



### JBT DIVERSIFIED FOOD & HEALTH

FRESH PRODUCE TECHNOLOGIES | FRESH-CUT, ROBOTICS, STEAMING | FRUIT AND VEGETABLE PROCESSING | SECONDARY PROCESSING | ASEPTIC SYSTEMS | FILLING AND CLOSING | IN-CONTAINER STERILIZING | TRAY SEALING | SECONDARY PACKAGING | HIGH-PRESSURE PROCESSING | POWDER PROCESSING | TUNA PROCESSING

### OUR BRANDS



#### North America

John Bean Technologies Corporation  
400 Fairway Avenue  
Lakeland, FL 33801  
USA  
Phone: +1 863 683 5411  
Fax: +1 863 680 3672

JBT - Avure High-Pressure Processing (HPP)  
1830 Airport Exchange Blvd, Suite 160  
Erlanger, KY 41018  
USA  
Phone: +1.614.255.6633  
Avure-HPP-Foods.com

John Bean Technologies Corporation  
6430 Shiloh Road East  
Suite C  
Alpharetta, GA 30005  
USA  
Phone: +1 800 653 0304

A&B Process Systems Corporation  
212700 Stainless Ave.  
Stratford, WI 54484  
USA  
Phone: +1 715 687 4332  
Fax: +1 715 687 3225  
abprocess@jbt.com

#### South America

John Bean Technologies Máq.  
e Equip. Ind. Ltda.  
Av. Eng Camilo Dinucci 4605  
14808-900 Araraquara, São Paulo  
Brazil  
Phone: +55 16 3301 2000  
Fax: +55 16 3301 2144

#### Latin America

JBT de México S de RL de CV  
Camino Real a San Andrés Cholula No. 2612  
Col. San Bernardino Tlaxcalancingo  
72820 San Andrés Cholula, Puebla  
México  
Phone: +52 222 329 4902  
Fax: +52 222 329 4903

#### Asia Pacific

John Bean Technologies (Thailand) Ltd.  
No. 2525 FYI Center Building 2, 9<sup>th</sup> Floor  
Unit No. 2/901-2/903, Rama IV Road  
Klongtoei, Bangkok 10110  
Thailand  
Phone: +66 (0) 2257 4000  
infoasia-jbtfoodtech@jbt.com

John Bean Technologies (Shanghai) Co., Ltd.  
Room 1908, Hongwell International Plaza,  
1600 West Zhongshan Road,  
Xuhui District, Shanghai 200235,  
PRC  
Phone: +86 21 3339 1588  
Fax: +86 21 3339 1599  
infoasia-jbtfoodtech@jbt.com

#### South Africa

John Bean Technologies (Pty) Ltd.  
Koper Street  
Brackenfell  
Cape Town, South Africa 7560  
Phone: +27 21 982 1130  
Fax: +27 21 982 1136

#### Europe

JBT Food & Dairy Systems  
Deccaweg 32  
1042 AD Amsterdam  
The Netherlands  
Phone: +31 20 634 8911  
Fax: +31 20 636 9754

JBT Food & Dairy Systems SARL  
La Frégate - Bâtiment B  
1901 Avenue Jacques Cartier  
44800 Saint Herblain  
France  
Phone: +33 02 3762 5700

John Bean Technologies NV  
Breedstraat 3  
9100 Sint-Niklaas  
Belgium  
Phone: +32 3 780 1211  
Fax: +32 3 777 7955

John Bean Technologies SpA  
Via Mantova 63/A  
43122 Parma  
Italy  
Phone: +39 0521 908 411  
Fax: +39 0521 460 897

John Bean Technologies Spain, S.L.U.  
Autovia A-2, km 34,400  
28805 Alcalá de Henares  
Madrid, Spain  
Phone: +34 91 304 0045  
Fax: +34 91 327 5003

We're with you, right down the line.™

hello@jbt.com | [jbt.com](http://jbt.com)

