

Гибридный выпарной агрегат



JBV Гибридный выпарной агрегат:
Стадия T.A.S.T.E + Стадия FCE

JBT Гибридный выпарной агрегат: Стадия Т.А.S.T.E + Стадия FCE

Данное семейство выпарных агрегатов было разработано для получения концентрата томатов и фруктов премиум класса с минимальными производственными расходами.

Данные выпарные агрегаты работают по принципу кратчайшего времени нахождения при рабочей температуре и термически ускоренным спускающимся потоком в первой стадии, в которой продукт является наиболее чувствительным для тепловой обработки.

Описание стадии Т.А.S.T.E, один проход (предварительная концентрация)

Продукт подается с питающего резервуара с насосом, предоставляемого Заказчиком (буферный резервуар должен поддерживать 30 мин. производства) на вход выпарного агрегата теплым или же при температуре окружающей среды. Стандартное движение потока сока является «нисходящим». Сок подается в верхнюю часть выпарного агрегата Т.А.S.T.E и проходит через сопло.

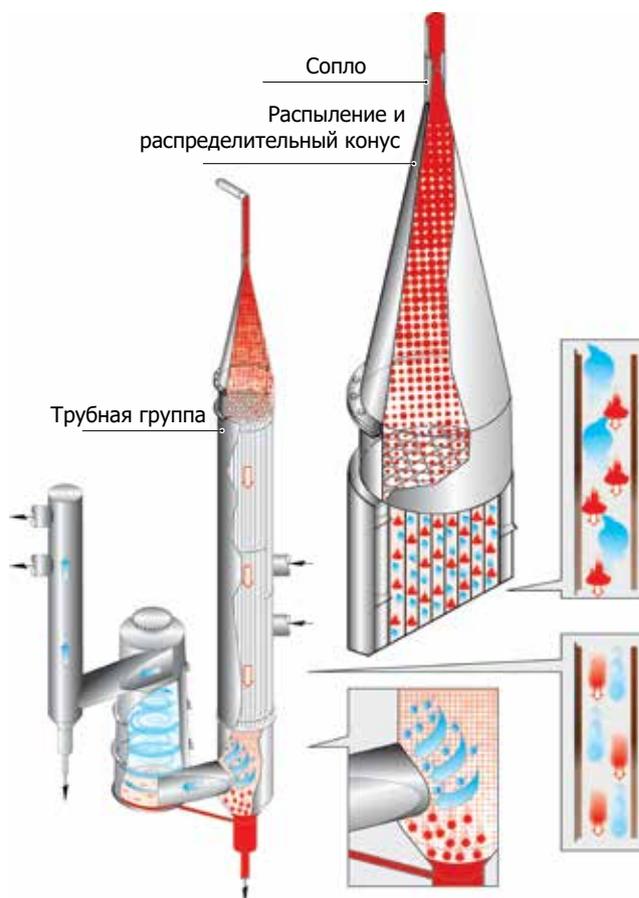
На данном этапе поступающий сок разбрызгивается в распределительной секции. Данное заполнение приводит к стремительному расширению подачи, тем самым распыляя жидкость. Данная парово-жидкостная смесь заполняет распределительный отсек и входит в трубы в условиях турбулентного течения. Смесь в трубах ускоряется вниз впитывая тепло от стенок труб. Благодаря нагреванию под постоянным давлением, выпаривание происходит при постоянной температуре. Далее при дальнейшем выпаривании сока скорость смеси в трубах увеличивается.

Сок и пары выпариваемой воды выходят в нижней части трубной группы. Пары входят в сепаратор циклонного типа, где они отделяются. Затем сок перенаправляется в последующую стадию при помощи насоса.

Описание стадии принудительной циркуляции FCE (финишер)

Данная стадия имеет традиционный дизайн принудительной циркуляции со следующими преимуществами:

- Уменьшенное время нахождения, что особенно важно в случае продуктов высокой концентрации, для которых велик риск температурного повреждения;



Стадии / корпуса Т.А.S.T.E. не являются типом «падающая пленка»

- Очень низкие температуры в корпусах;
- Очень высокая скорость циркуляции на всех стадиях для минимизации температурного повреждения в нагревательной стадии (внутри трубных групп);
- Долгий период эксплуатации даже в случае высоковязких продуктов (низкий Bostwick);
- Пониженное потребление воды т.к. вода необходима только для технических целей, таких как: охлаждение уплотнений насосов, подпитка контура градирен и т.д.;
- Абсолютная точность измерений оптического остатка конечного концентрированного продукта (разница °Bx +/- 0,5);
- Высокая производительность насосов циркуляции продукта, винто-центрифужного типа, специально разработанных и протестированных для работы с высоковязкими продуктами (низкий Bostwick);
- Специальные насосные индукторы для обеспечения высочайшей эффективности и очень низкого ДКЗ

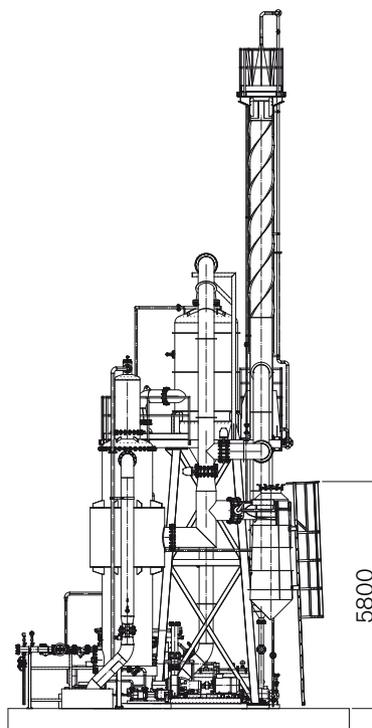
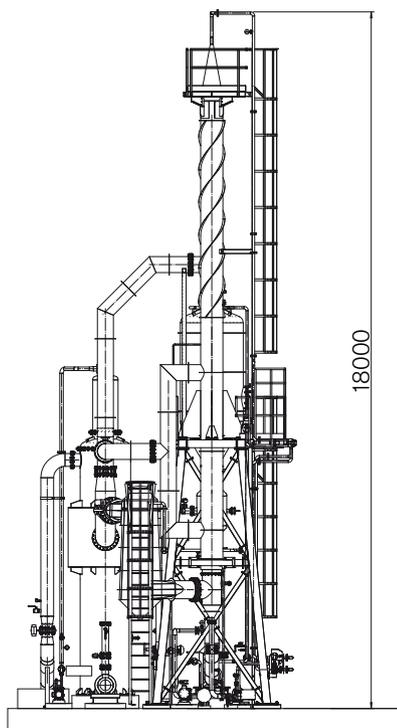
насоса, что позволяет предупредить хорошо известное явление кавитации даже в сложных рабочих условиях;

- Автоматически настраиваемые параметры установки;
- Насосы вытесняющего действия для извлечения и перекачки продукта, автоматически регулируемые с сервопривода.

Ключевые преимущества:

Широкое применение установки, возможность работы с различными типами продуктов в различные периоды времени

- Пониженное энергопотребление (или уменьшенная установленная мощность);
- Улучшенные органолептические характеристики выходного продукта, высочайшее качество конечного высоковязкого продукта;
- Увеличенный объем выпуска, сниженные капитальные вложения;
- Меньшая потребность в техническом обслуживании;
- Простота запуска;
- Быстрота мойки.



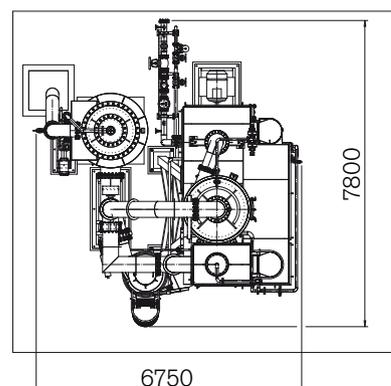
Примерные технические характеристики

A* = Общая высота 18000 mm

B* = Общая ширина 6750 mm

C* = Общая длина 7800 mm

* Указанные габариты относятся к показанной установке и могут варьироваться в зависимости от производственной мощности.



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



Europe

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

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

John Bean Technologies Foodtech Spain S.L.
Autovía A-2, Km 34,400 - Edificio 1 y 3
28805 Alcala de Henares
Madrid, Spain
Phone: +34 91 304 0045
Fax: +34 91 327 5003

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

North America

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

John Bean Technologies Corporation
2300 Industrial Avenue
Madera CA 93639
USA
Phone: +1 559 661 3200
Fax: +1 559 661 3156

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

Asia Pacific

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

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



We're with you, right down the line.™

hello@jbt.com | jbt.com

