

Llenadoras asépticas



AF2000 Imperial



AF200 Classic

ABF2000



Llenadora aséptica de productos a granel
para una amplia gama de productos y envases

Llenadoras asépticas JBT

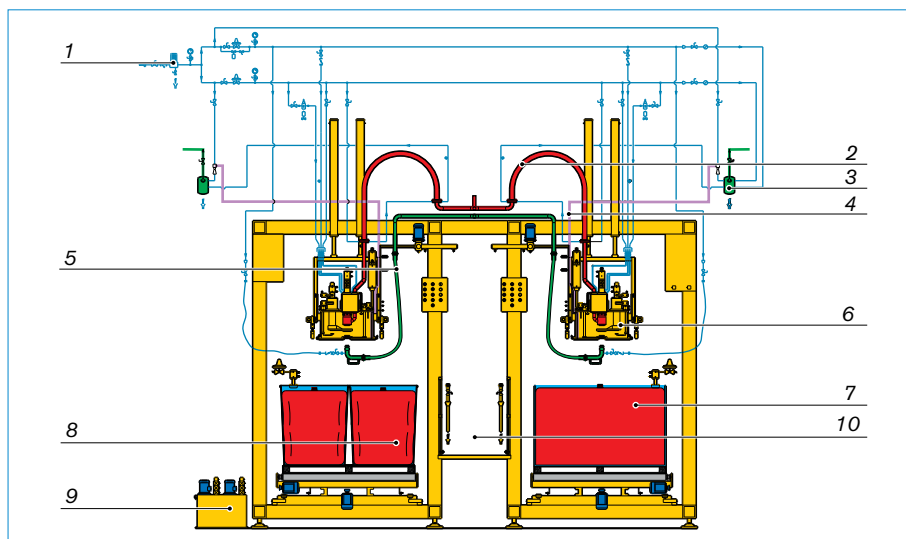
Características y ventajas

Las nuevas llenadoras asépticas han sido diseñadas para tratar productos fluidos, pastosos, concentrados o productos cubeteados y brindan las ventajas siguientes: elevada velocidad de producción gracias al nuevo diseño del sistema de cabezas de llenado, mayor fiabilidad gracias a una modalidad operativa con autodiagnóstico y con control total del proceso realizado por un sistema informatizado; mayor versatilidad gracias a la adaptabilidad a los diferentes estándares de distintos productos, sanitización completa gracias a un sistema CIP enteramente automático, cámara de llenado aséptica, que se puede abrir sin perder la esterilidad del producto, transportadores a rodillos motorizados debajo de la cámara de llenado, completos de mesa giratoria para eliminar la necesidad de paletizadores o de otros medios parecidos, esterilización de las cabezas de llenado realizada exclusivamente por vapor; no se emplean productos químicos ni gases estériles (aire estéril, nitrógeno, etc.), mayor rentabilidad ya que el peso de llenado es mantenido dentro de los límites prefijados y los costos de mano de obra son reducidos.

Aplicación, productos y usos

¿Deseáis que vuestra llenadora aséptica ideal llene bolsas de varios tamaños? ¿Deseáis también que vuestra llenadora aséptica garantice elevadas velocidades de producción, que pese el contenido de las bolsas con adecuada precisión y que reduzca los costos de mano de obra? El compromiso total de JBT en el campo de la transformación de la fruta y de las hortalizas ha conducido a la puesta a punto de una serie de llenadoras asépticas innovadoras. Estas máquinas han sido creadas para satisfacer vuestras necesidades, mejorar la eficacia operativas generales, minimizar los tiempos de inactividad debidos a las operaciones de mantenimiento, facilitar la limpieza y, porque no, el aspecto estético. Flexibles y fiables, las llenadoras asépticas de nuestra producción están en grado de llenar bolsas de varios tamaños y, gracias al diseño especial, se conforman a espitas de varias dimensiones. Las llenadoras asépticas de JBT disponen de un sistema de mandos fáciles de gestionar; de consecuencia, pocas regulaciones son suficientes para adaptar rápido las llenadoras y satisfacer vuestras necesidades en términos de llenado y de seguridad.

	AF200 Classic	AF2000 Imperial	ABF2000
TAMAÑOS DE LAS BOLSAS PRE-ESTERILIZADOS	10-220 l (5-60 galones)	220 l (55-60 galones) 1200 l (300 galones)	220 l (55-60 galones) 1200 l (300 galones)
MANEJO	Tambor en fila	4 tambores sobre paleta Bins/Eurobins	4 tambores sobre paleta Bins/Eurobins
DIÁMETRO ESPITA (PULGADAS)	1" 1"-2"	1"-2"	2"-2,5"-3" con sello soldado
VERSIONES	Cabeza sencilla Cabeza doble	Cabeza sencilla Cabeza doble Cabeza triple	Cabeza sencilla Cabeza doble
CAPACIDAD DE TRABAJO	30 bolsas/h (220 l) (SH) 55-60 bolsas/h (220 l) (TH)	30 bolsas/h (220 l) (SH) 5-6 bolsas/h (1200 l) (SH) 55-60 bolsas/h (220 l) (TH) 12 bolsas/h (1200 l) (TH)	25 bolsas/h (220 l) (SH) 50 bolsas/h (220 l) (TH)
PRODUCTOS TRATABLES	Con pH<4,5	Con pH<4,5	Con alto Y bajo grado de acidez



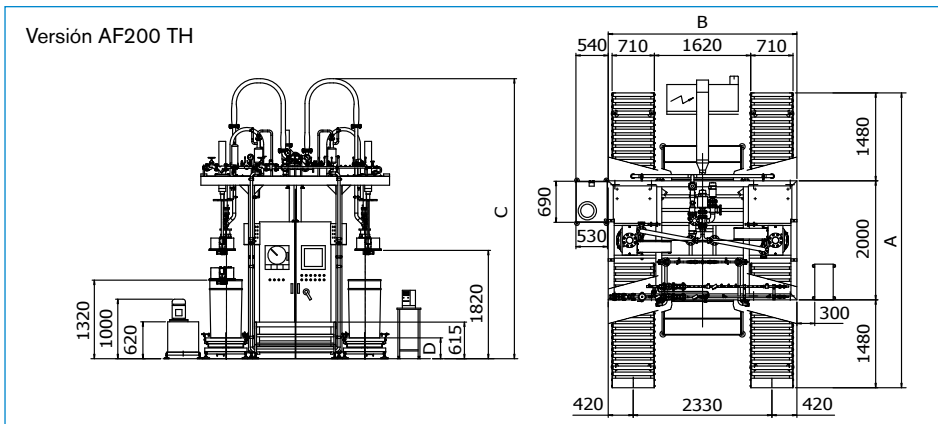
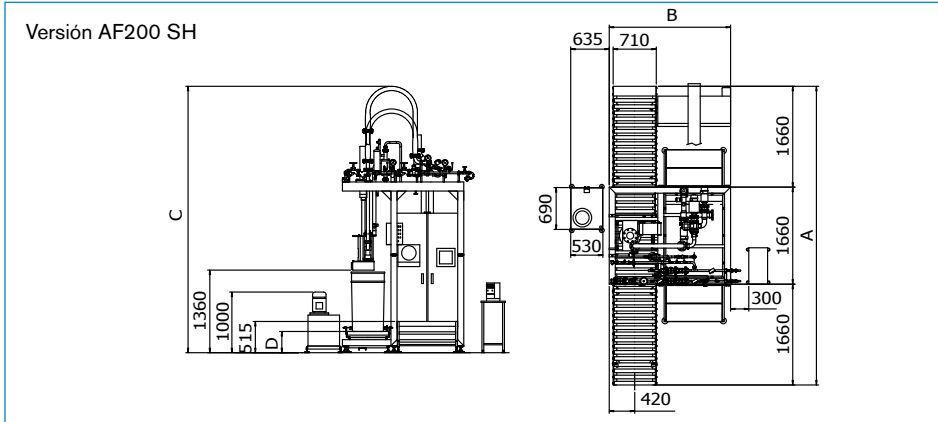
1. Circuito vapor
2. Circuito producto
3. Tanque condensador vapor
4. Extracción condensado vapor
5. Circuito esterilización
6. Cabeza de llenado
7. Llenado bins
8. Llenado tambores sobre mesa giratoria
9. Centralita hidráulica
10. Plataforma zona operador

- 1. Productos para AF2000 Imperial y AF200 Classic
- 2. AF2000 Imperial
- 3. AF200 Classic con herramientas para bolsas pequeñas

- 4. AF200 Classic
- 5. Productos para ABF2000
- 6. ABF2000

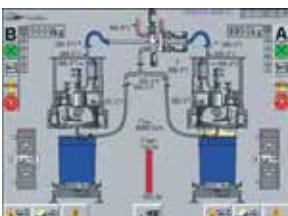


AF200 Classic



Características técnicas

Llenadora versión	AF200 TH	AF200 SH
Largo total (A)	4960 mm (16'-3 9/2")	4920 mm
Ancho total (B)	3170 mm (10'-4 51/64")	2000 mm (6'-6 47/64")
Altura total (C)	4705 mm (15'-5 15/64")	4930 mm (14'-4 53/64")
Altura alimentación tambores (D)	350 mm (1'-1 25/32")	
Potencia instalada total	3 kW	1,5 kW
Consumo de agua	0,8 m³/h (210 US gall/h)	0,4 m³/h (110 US gall/h)
Peso neto	3200 Kg (7055 lb)	1000 Kg (2204 lb)
Consumo de vapor	200 Kg/h (441 lbs/h) 8+10 bar (120+150 psi)	110 Kg/h (245 lbs/h) 8+10 bar (120+150 psi)
Aire	6 Nm³/h (3.6 Ncu ft/min.) 6+8 bar (90+120 psi)	3 Nm³/h (1.8 Ncu ft/min.) 120+150 bar (90+120 psi)



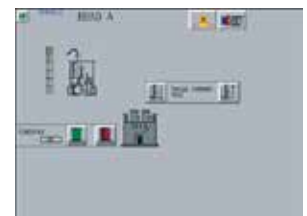
Página principal



Página mandos manuales

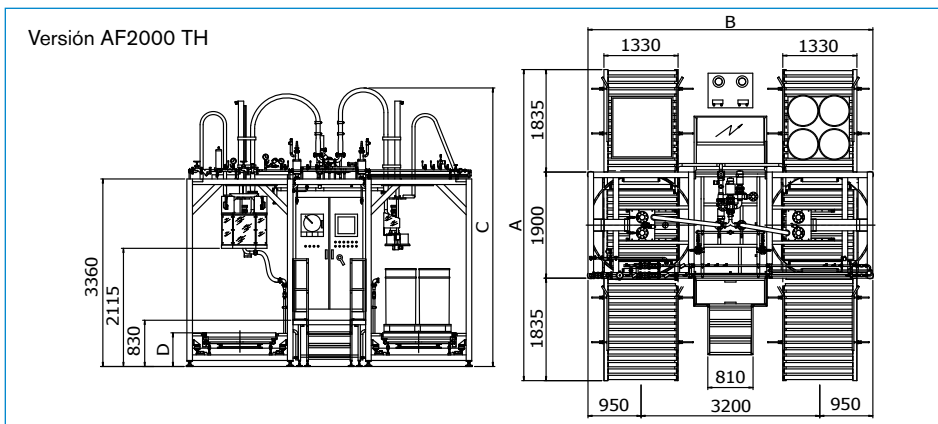
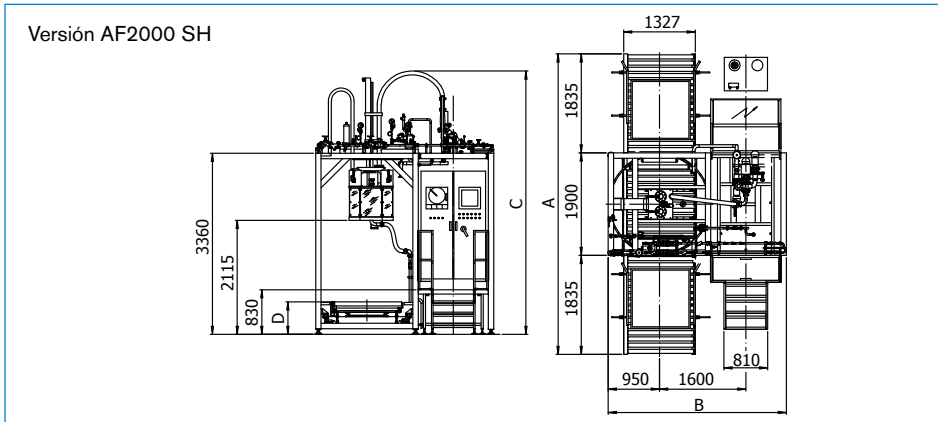


Página estado máquina



Página desplazamiento vertical cabeza

AF2000 Imperial



Características técnicas

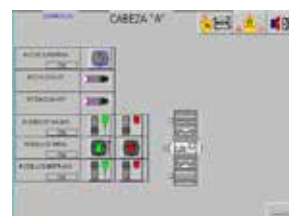
Riempitrice versione	AF2000 TH	AF2000 SH
Lunghezza totale (A)		5570 mm (18'-3 19/64")
Larghezza totale (B)	5100 mm (16'-8 25/32")	3300 mm (10'-9 59/64")
Altezza totale (C)		5000 mm (16'-4 27/32")
Altezza alimentazione fusti (D)		603 mm (1'-11 3/4")
Totale potenza installata	15 kW	7 kW
Consumo d'acqua	0,8 m³/h (210 US gall/h)	0,4 m³/h (110 US gall/h)
Peso netto	7500 Kg (16535 lb)	5500 Kg (12126 lb)
Consumo di vapore	200 Kg/h (441 lbs/h) 8+10 bar (120+150 psi)	110 Kg/h (245 lbs/h) 8+10 bar (120+150 psi)
Aria	6 Nm³/h (3.6 Ncu ft/min.) 6+8 bar (90+120 psi)	3 Nm³/h (1.8 Ncu ft/min.) 6+8 bar (90+120 psi)



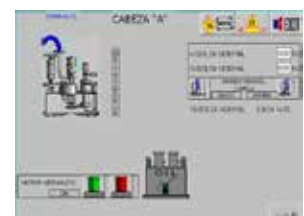
Página principal



Página mandos manuales



Página rotación mesa



Página desplazamiento cabeza

ABF2000

Características y ventajas de la Llenadora Aséptica FranRica ABF 2000

Realizada para el confeccionado de grandes cantidades de puré de fruta con bajo y alto grado de acidez, pulpas, concentrados productos particulares y salsas.

Los sistemas de llenado para bolsas asépticas JBT FranRica hacen disponibles para la industria alimentaría un método aséptico extremadamente eficaz para el llenado de grandes cantidades de productos alimenticios de baja y elevada acidez, entre que:

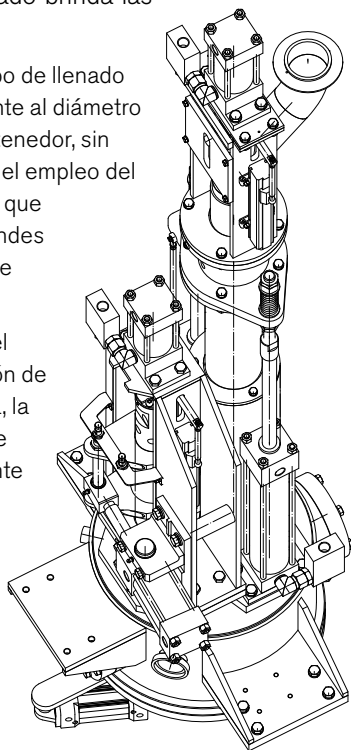
- concentrado de tomate
- puré de hortalizas y fruta
- productos con partículas
- concentrados
- salsas
- sopas
- productos caseros, y otros productos delicados.

Tubo de Llenado patentado

La llenadora utiliza para los tubos de llenado un proyecto revolucionario que elimina la tradicional configuración de vástago y tapa.

El tubo de llenado patentado brinda las siguientes ventajas:

- Posibilidad de tener un tubo de llenado con luz libre correspondiente al diámetro interior de la boca del contenedor, sin obstáculos. Esto posibilita el empleo del dispositivo para productos que contienen pedazos de grandes dimensiones, sin riesgos de daños u atascamientos
- Contrapresión reducida del sistema gracias a la sección de flujo de producto ampliada, la cual reduce el estrés sobre el producto y el consiguiente riesgo de daños
- Ventajas en el llenado de recipientes con productos de elevada viscosidad, en términos de mayor caudal y menor contrapresión.



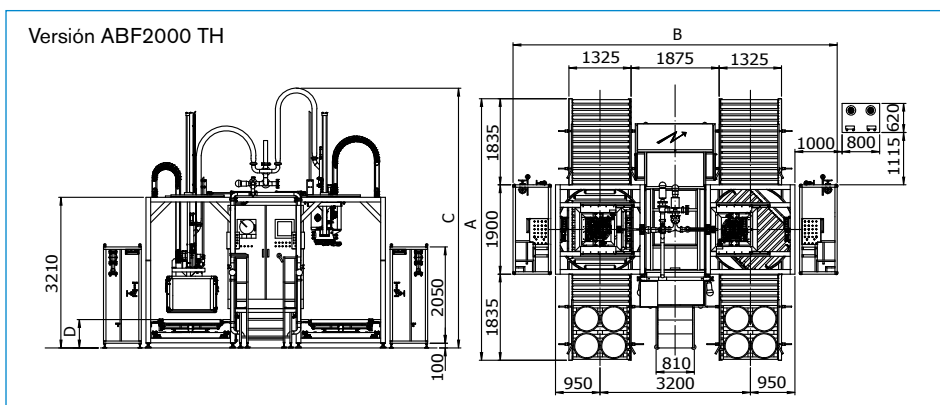
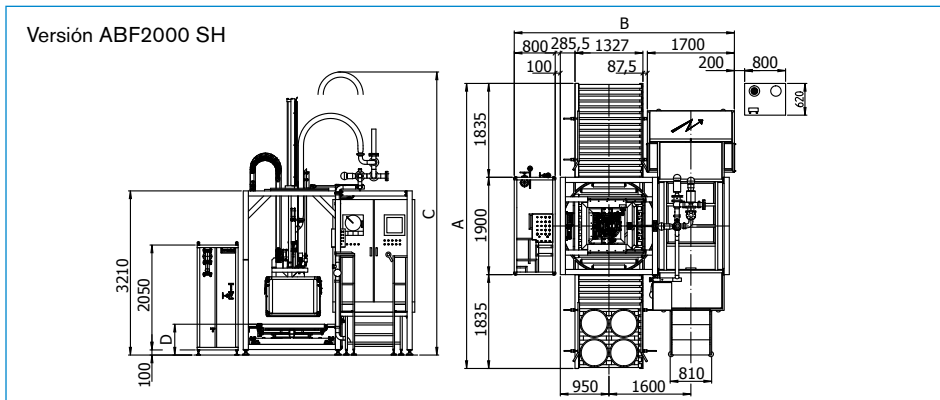
Un éxito comercial

La Llenadora aséptica, se ha demostrado, a la prueba comercial, la llenadora de bolsas más fiable, desde el punto de vista mecánico y aséptico, con las siguientes ventajas:

- El uso de bolsas vacías herméticamente sellados garantiza el mantenimiento de la esterilidad de la bolsa antes del llenado
- Para la esterilización de la espita, de la tapa y del área expuesta de la llenadora antes de cada llenado se utiliza vapor en alta presión. No se necesitan productos QUÍMICOS
- La junta de la válvula de llenado al interior de la espita mantiene el producto enteramente separado del área de cierre del contenedor
- El cierre hermético en caliente de la espita con hoja de aluminio asegura un cierre de seguridad y una mejor barrera al oxígeno
- La limpieza de la válvula de llenado por medio de condensado estéril después de cada ciclo de cierre garantiza que el producto no entre en contacto con la zona de cierre de la espita del saco siguiente
- El diseño aséptico total de la llenadora permite el funcionamiento ininterrumpido por toda la campaña de trabajo tomate/fruta, maximizando así la eficacia de vuestra planta.

Los resultados de estas características han permitido a las plantas asépticas para producción de concentrado de tomate de trabajar por 90 días seguidos sin contaminación y sin necesidad de paradas para la limpieza y re-esterilización del sistema. Las líneas asépticas para la producción de cubeteado de tomate han trabajado tres semanas antes de parar para limpieza y re-esterilización.





Características técnicas

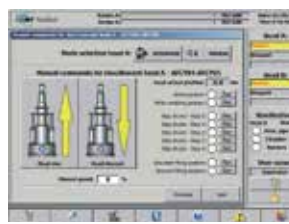
Llenadora versión	ABF2000 TH	ABF2000 SH
Largo total (A)		5570 mm (18'-3")
Ancho total (B)	6900 mm (22'-8")	4300 mm (14'-1 19/64")
Altura total (C)		5530 mm (1'-2")
Altura alimentación paletas (D)		603 mm (1'-11 3/4")
Potencia instalada total	12 kW	8 kW
Consumo de agua	2,8 m³/h (740 US gall/h)	1,4 m³/h (370 US gall/h)
Peso neto	8500 Kg (18740 lb)	5100 Kg (11244 lb)
Consumo de vapor	460 Kg/h (1014 lbs/h) 6+8 bar (90+120 psi)	230 Kg/h (507 lbs/h) 6+8 bar (90+120 psi)
Aire	6 Nm³/h (3.6 Ncu ft/min.) 6+8 bar (90+120 psi)	3 Nm³/h (1.8 Ncu ft/min.) 6+8 bar (90+120 psi)



Página principal versión con Esterilizador



Página principal versión Flash Cooler



Página desplazamiento vertical cabeza



Página desplazamiento camino de rodillos

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

