



Remplisseuses aseptiques



AF2000 Imperial



AF200 Classic



ABF2000

Remplisseuse aseptique pour produits en
vrac pour une vaste gamme de produits et
d'emballages

Remplisseuses aseptiques JBT

Caractéristiques et avantages

Conçues pour remplir des fluides, des concentrés et des produits contenant des particules, les nouvelles remplisseuses aseptiques JBT assurent: haute capacité de production grâce au nouveau dessin du système de têtes, meilleure fiabilité à travers un mode de travail et un auto-diagnostic entièrement gérés par automate, meilleure versatilité, avec possibilité d'adapter différents standards d'emballage avec des produits divers, sanitation parfaite par NEP automatique, chambre de remplissage aseptique s'ouvrant sans perte de la condition aseptique, convoyeur à rouleaux sous la plate-forme de dosage et remplissage, pour éliminer palettiseurs ou dispositifs pareils, stérilisation "seule vapeur" des têtes de remplissage. Aucun produit chimique ou gaz stérile (air stérile, azote, etc.) n'est utilisé. Rentabilité supérieure à travers le maintien d'une grande précision pondérale de remplissage et la réduction des coûts de main d'oeuvre.

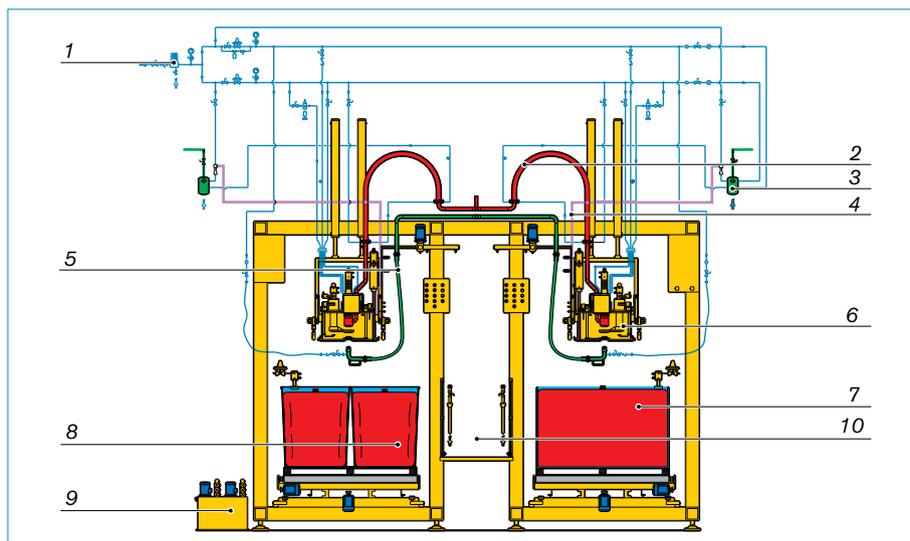
Produits/Utilisations Applications

Désirez-vous que votre remplisseuse idéale remplisse plusieurs formats de sacs? Et désirez-vous encore que votre remplisseuse aseptique ait une cadence de production élevée, précision pondérale de remplissage et des coûts de main d'oeuvre réduits?

L'engagement total de JBT dans le traitement de fruits et légumes a porté au développement d'une série de Remplisseuses Aseptiques innovatrices. Ces machines ont été créées pour satisfaire vos besoins, améliorer votre efficacité de travail, réduire au minimum les temps morts d'entretien, faciliter le nettoyage et, pourquoi pas, donner un apport esthétique. Flexibles et fiables, nos remplisseuses aseptiques peuvent remplir plusieurs formats de sacs avec des goulots de remplissage à différentes mesures.

La facilité de gestion du système de contrôle des remplisseuses aseptiques JBT permet à votre remplisseuse de s'adapter à vos exigences de remplissage avec seulement quelques réglages secondaires.

	AF 200 Classic		AF 2000 Imperial	ABF 2000
FORMAT DES SACS PRÉSTÉRILISÉS	10-220 l (5-60 galons)		220 l (55-60 galons) 1200 l (300 galons)	220 l (55-60 galons) 1200 l (300 galons)
MANUTENTION	Fûts en ligne		4 fûts sur palette Bins/Eurobins	4 fûts sur palette Bins/Eurobins
DIAMÈTRE BEC DE REMPLISSAGE (pouces)	1"	1"-2"	1"-2"	2"-2,5"-3" avec sceau thermosoudé
VERSIONS	Tête simple Tête double		Tête simple Tête double Tête triple	Tête simple Tête double
CADENCE DE TRAVAIL	30 sacs/h (220 l) (SH) 55-60 sacs/h (220 l) (TH)		30 sacs/h (220 l) (SH) 5-6 sacs/h (1200 l) (SH) 55-60 sacs/h (220 l) (TH) 12 sacs/h (1200 l) (TH)	25 sacs/h (220 l) (SH) 50 sacs/h (220 l) (TH)
PRODUITS TRAITABLES	Avec pH<4,5		Avec pH<4,5	Avec haute et faible acidité



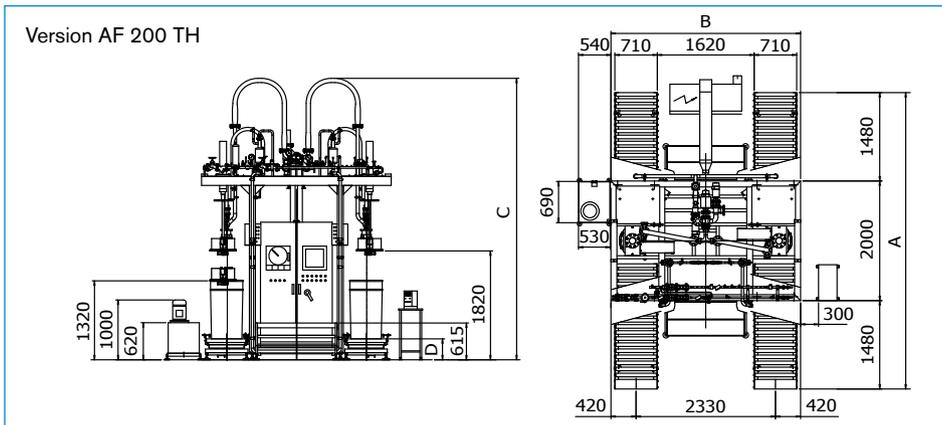
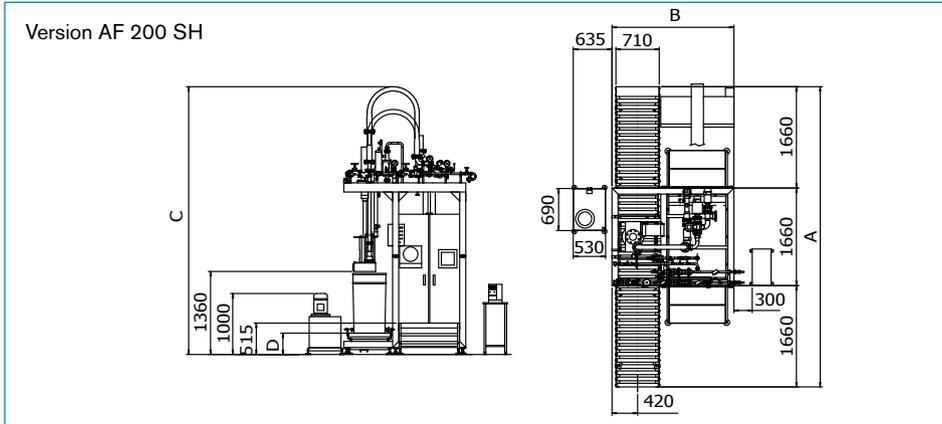
1. Circuit vapeur
2. Circuit produit
3. Réservoir condenseur vapeur
4. Extraction condensation vapeur
5. Circuit de stérilisation
6. Tête de remplissage
7. Remplissage Bin
8. Fûts sur palette remplissage
9. Groupe alimentation hydraulique
10. Plateforme aire opérateur

1. Produits pour AF 2000 Imperial et AF 200 Classic
2. AF 2000 Imperial
3. AF 200 Classic avec outillage pour petits sacs

4. AF 200 Classic
5. Produits pour ABF 2000
6. ABF 2000

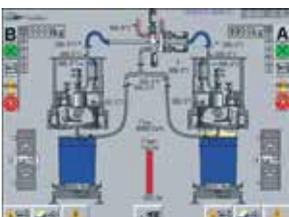


AF 200 Classic



Fiche technique informative

Remplisseuse aseptique version	AF 200 TH	AF 200 SH
Longueur total (A)	4960 mm (16'-3 9/2")	4920 mm
Largeur total (B)	3170 mm (10'-4 51/64")	2000 mm (6'-6 47/64")
Hauteur total (C)	4705 mm (15'-5 15/64")	4930 mm (14'-4 53/64")
Hauteur alimentation fûts (D)	350 mm (1'-1 25/32")	
Puissance total	3 kW	1,5 kW
Consommation eau	0,8 m³/h (210 US gall/h)	0,4 m³/h (110 US gall/h)
Poids net	3200 Kg (7055 lb)	1000 Kg (2204 lb)
Consommation vapeur	200 Kg/h (441 lbs/h) 8+10 bar (120+150 psi)	110 Kg/h (245 lbs/h) 8+10 bar (120+150 psi)
Air	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)



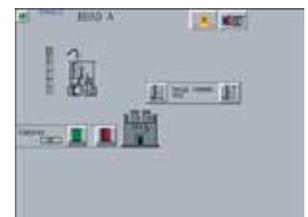
Page principal



Page commandes manuelles

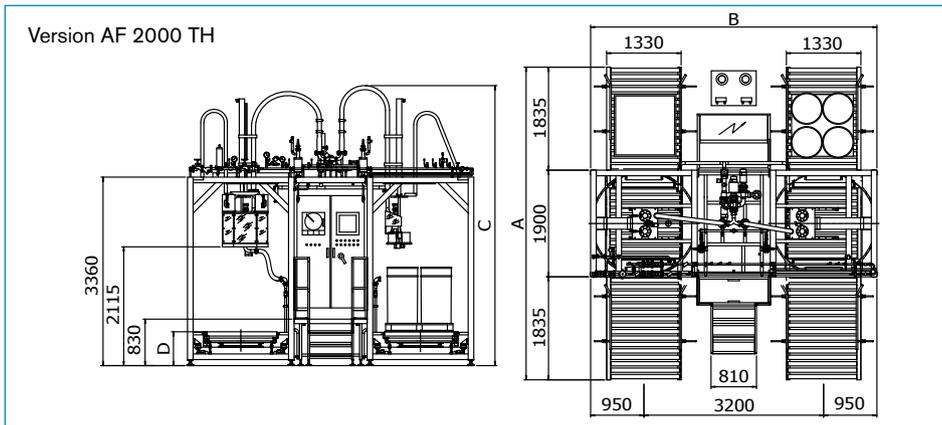
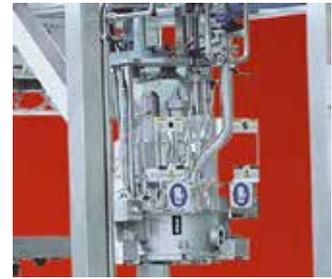
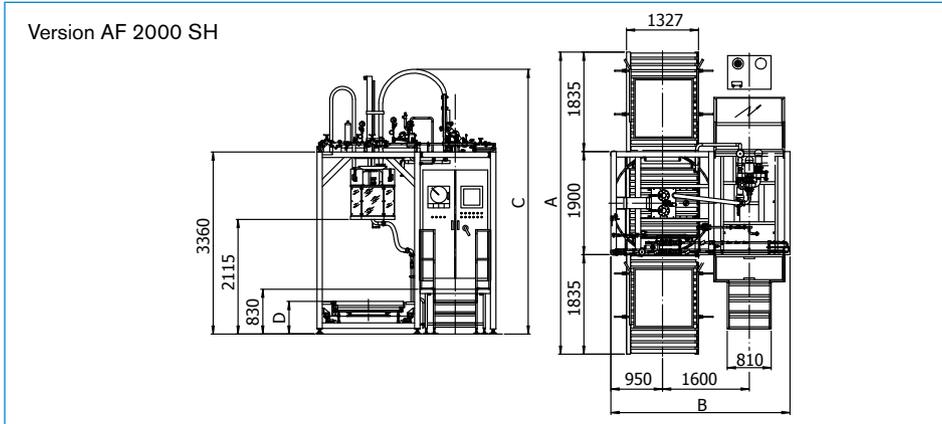


Page état machine



Page mouvement vertical de la tête

AF 2000 Imperial



Fiche technique informative

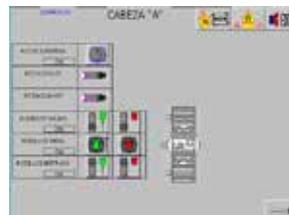
Remplisseuse aseptique version	AF 2000 TH	AF 2000 SH
Longueur total (A)	5570 mm (18'-3 19/64")	
Largeur total (B)	5100 mm (16'-8 25/32")	3300 mm (10'-9 59/64")
Hauteur total (C)	5000 mm (16'-4 27/32")	
Hauteur alimentation fûts (D)	603 mm (1'-11 3/4")	
Puissance total	15 kW	7 kW
Consommation eau	0,8 m³/h (210 US gall/h)	0,4 m³/h (110 US gall/h)
Poids net	7500 Kg (16535 lb)	5500 Kg (12126 lb)
Consommation vapeur	200 Kg/h (441 lbs/h) 8+10 bar (120+150 psi)	110 Kg/h (245 lbs/h) 8+10 bar (120+150 psi)
Air	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)



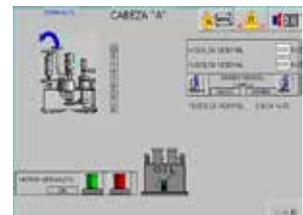
Page principal



Page commandes manuelles



P.c.m. déplacement tête



P.c.m. rotation table à rouleaux

ABF 2000

Caractéristiques et avantages des Remplisseuses Aseptiques JBT FranRica mod. "ABF 2000"

Conçues pour le conditionnement de grandes quantités de purée de fruit avec haute et faible acidité, pulpes, concentrés, produits avec particules et sauces.

Les systèmes de remplissage pour sacs aseptiques JBT FranRica offrent à l'industrie alimentaire une méthode aseptique extrêmement efficace et fiable pour le remplissage de grandes quantités de produits alimentaires haute et faible acidité:

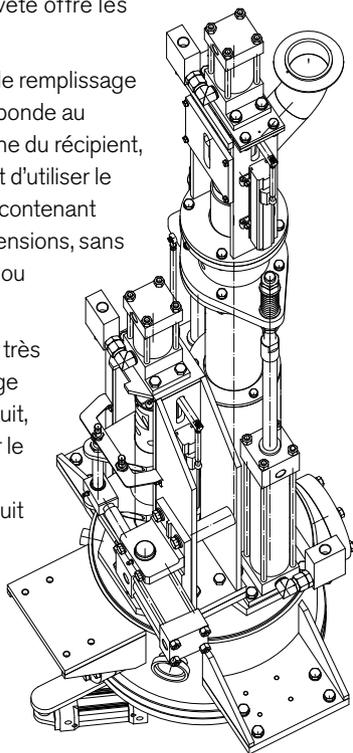
- concentré de tomate
- purée de fruits et légumes
- produits contenant des particules
- concentrés
- sauces
- soupes
- produits fromagers et beaucoup d'autres produits délicats.

Tuyau de Remplissage breveté

La remplisseuse utilise pour les tuyaux de remplissage une conception révolutionnaire capable d'éliminer la configuration traditionnelle avec tige et bouchon.

Le tuyau de remplissage breveté offre les bénéfices suivants:

- Possibilité d'avoir un tuyau de remplissage dont l'ouverture libre corresponde au diamètre interne de la bouche du récipient, sans obstacles. Cela permet d'utiliser le dispositif pour des produits contenant des morceaux grandes dimensions, sans risques d'endommagement ou bouchage
- Contrepression du système très réduite grâce à une plus large section de passage du produit, ce qui minimise le stress sur le produit et le risque d'endommagement qui en suit
- Bénéfices, en termes de débit plus élevé et contrepression plus faible dans le remplissage de récipients avec des produits haute viscosité.



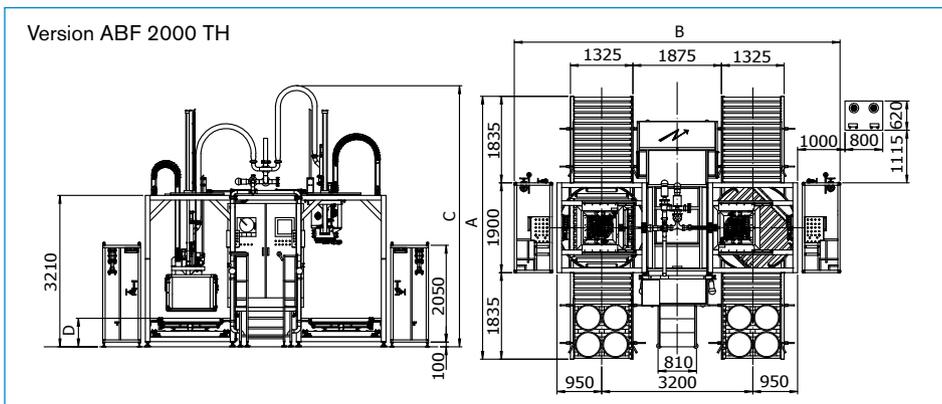
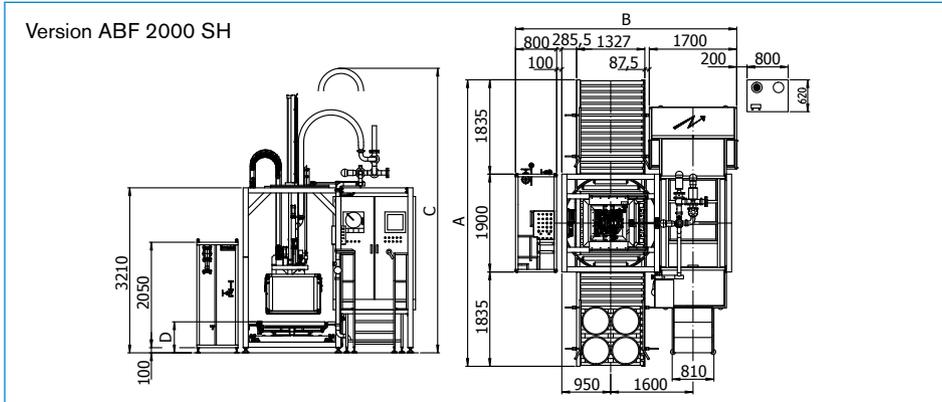
Une réussite commerciale

A la preuve commerciale, la remplisseuse aseptique est résultée être la remplisseuse de sacs la plus fiable, du point de vue mécanique et aseptique, avec les bénéfices suivants:

- L'emploi de sacs vides étanches garantit la stérilité du sac avant remplissage
- Pour la stérilisation du bec de remplissage, du bouchon et de la surface exposée de la remplisseuse avant chaque remplissage, on emploie de la vapeur saturée haute pression. Pas de nécessité de produits chimiques
- L'étanchéité de la soupape de remplissage sur la surface intérieure du bec de remplissage maintient le produit complètement séparé de l'aire de fermeture du récipient
- Le scellement à chaud du bec de remplissage avec feuille d'aluminium, garantit une fermeture de sûreté et une barrière à l'oxygène plus efficace
- Le nettoyage de la soupape de remplissage avec de la vapeur condensée stérile après chaque cycle de fermeture garantit que le produit n'entrera pas en contact avec l'aire de fermeture du bec du sac suivant
- La conception aseptique globale de la remplisseuse permet le fonctionnement continu pendant toute la saison de travail de tomate/fruits, maximisant ainsi les performances de votre implantation.

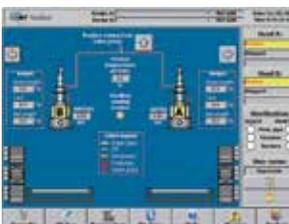


Les résultats de ces caractéristiques exclusives sont que des implantations aseptiques pour la production de concentré de tomate ont travaillé pendant 90 jours suivis sans contaminations et sans nécessité d'arrêter pour le nettoyage et la re-stérilisation du système. Les lignes aseptiques pour la production de tomates en cubes ont travaillé trois semaines avant d'arrêter pour le nettoyage et la re-stérilisation.

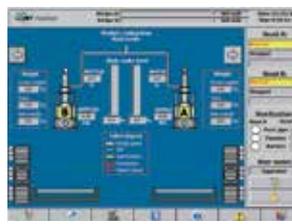


Fiche technique informative

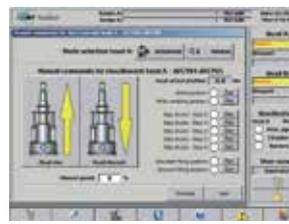
Remplisseuse aseptique version	ABF 2000 TH	ABF 2000 SH
Longueur total (A)		5570 mm (18'-3")
Largeur total (B)	6900 mm (22'-8")	4300 mm (14'-1 19/64")
Hauteur total (C)		5530 mm (1'-2")
Hauteur alimentation fûts (D)		603 mm (1'-11 3/4")
Puissance total	12 kW	8 kW
Consommation eau	2,8 m³/h (740 US gall/h)	1,4 m³/h (370 US gall/h)
Poids net	8500 Kg (18740 lb)	5100 Kg (11244 lb)
Consommation vapeur	460 Kg/h (1014 lbs/h) 6+8 bar (90+120 psi)	230 Kg/h (507 lbs/h) 6+8 bar (90+120 psi)
Air	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)



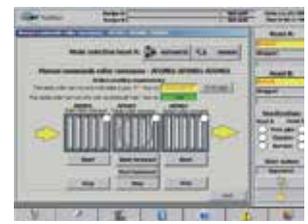
Page principale version avec Stérilisateur



Page principale version avec Flash Cooler



Page mouvement vertical de la tête



Page mouvement transporteurs à rouleaux

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



FranRica™



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

