

Riempitrici asettiche



AF2000 Imperial



AF200 Classic



ABF2000

Riempitrice aseptica di prodotti sfusi per una
ampia varietà di prodotti e confezioni

Riempitrici aseptiche JBT

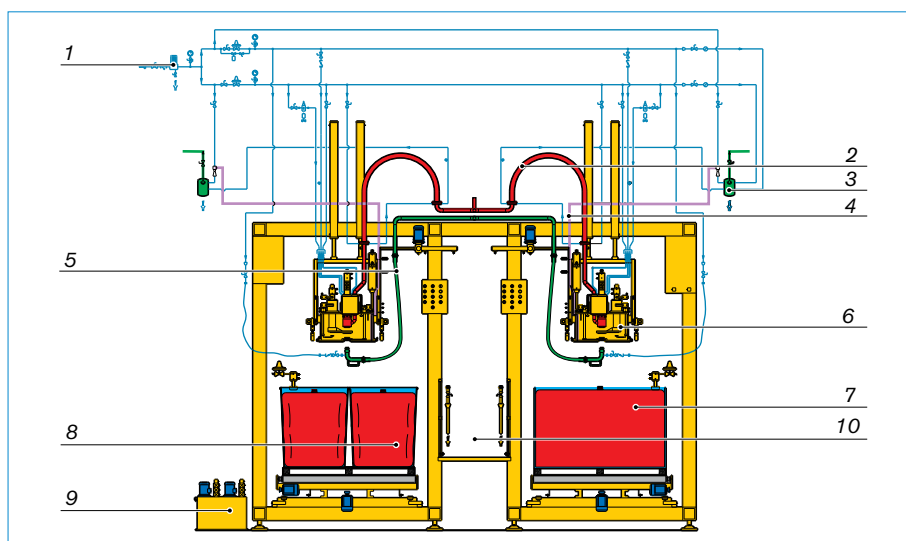
Caratteristiche e vantaggi

Le nuove riempitrici aseptiche, sono state progettate per trattare prodotti fluidi, pastosi, concentrati o prodotti cubettati e forniscono: una elevata velocità di produzione grazie al nuovo design del sistema di teste di riempimento, maggiore affidabilità grazie ad una modalità operativa con autodiagnosi e con totale controllo del processo realizzato da sistema computerizzato, maggiore versatilità grazie all'adattabilità ai diversi standard di differenti prodotti, sanitizzazione completa grazie ad un sistema CIP totalmente automatico, camera di riempimento aseptica apribile senza perdere la sterilità del prodotto, trasportatori a rulli motorizzati sotto la camera di riempimento, completi di tavola rotante per eliminare la necessità di pallettizzatori o di mezzi simili, sterilizzazione delle teste di riempimento effettuata esclusivamente con vapore; non vengono impiegati prodotti chimici o gas sterili (aria sterile, azoto ecc.), maggiore redditività poiché il peso di riempimento è mantenuto entro i limiti prefissati e i costi di manodopera sono abbattuti.

Applicazione prodotti e utilizzi

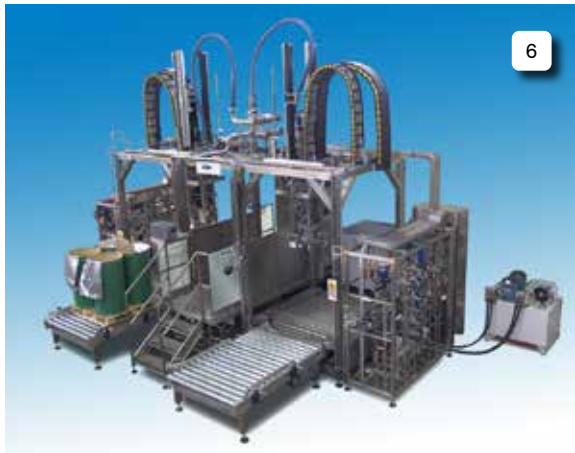
Desiderate che la Vostra riempitrice aseptica ideale riempi sacchi di varie dimensioni? Desiderate anche che la Vostra riempitrice aseptica garantisca elevate velocità di produzione, che pesi il contenuto dei sacchi con adeguata accuratezza e che riduca i costi della manodopera? L'impegno totale della JBT nel campo della trasformazione della frutta e della verdura ha condotto alla messa a punto di una innovativa serie di riempitrici aseptiche. Queste macchine sono state create per soddisfare le vostre necessità, migliorare l'efficienza di esercizio generale, minimizzare i tempi di inattività dovuti alle operazioni di manutenzione, facilitare la pulizia e, perché no, migliorare l'aspetto estetico. Flessibili ed affidabili, le riempitrici aseptiche di nostra produzione sono in grado di riempire sacchi di varie dimensioni e grazie all'apposito disegno sono adattabili a bocchelli di varie dimensioni. Le riempitrici aseptiche della JBT dispongono di un sistema di comandi facile da gestire; di conseguenza, con poche regolazioni, le riempitrici si adattano velocemente e permettono di soddisfare le vostre necessità in termini di riempimento e di sicurezza.

	AF200 Classic		AF2000 Imperial	ABF2000
FORMATO DEI SACCHI PRESTERILIZZATI	10-220 l (5-60 galloni)		220 l (55-60 galloni) 1200 l (300 galloni)	220 l (55-60 galloni) 1200 l (300 galloni)
MOVIMENTAZIONE	Fusto in fila		4 fusti su pallet Bins/Eurobins	4 fusti su pallet Bins/Eurobins
DIAMETRO BOCCELLO (POLLICI)	1"	1"-2"	1"-2"	2"-2,5"-3" con sigillo saldato
VERSIONI	Testa singola Testa doppia		Testa singola Testa doppia Testa tripla	Testa singola Testa doppia
CAPACITÀ LAVORATIVA	30 sacchi/h (220 l) (SH) 55-60 sacchi/h (220 l) (TH)		30 sacchi/h (220 l) (SH) 5-6 sacchi/h (1200 l) (SH) 55-60 sacchi/h (220 l) (TH) 12 sacchi/h (1200 l) (TH)	25 sacchi/h (220 l) (SH) 50 sacchi/h (220 l) (TH)
PRODOTTI TRATTABILI	Con pH<4,5		Con pH<4,5	Con alto e basso grado di acidità

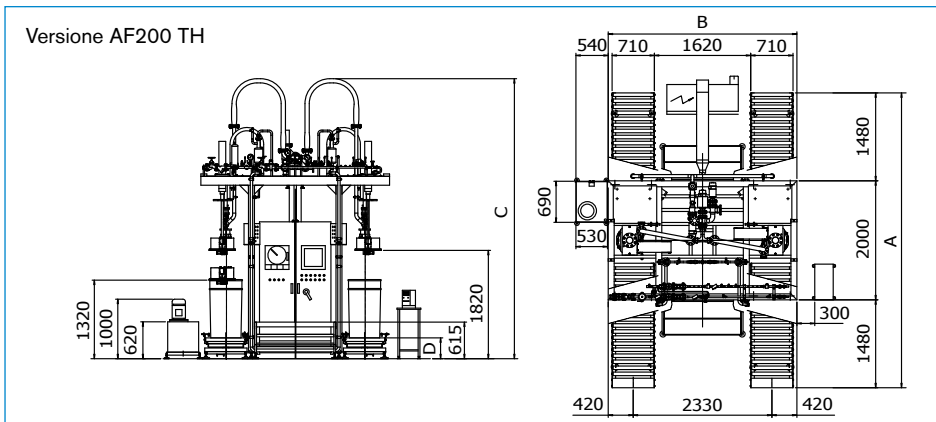
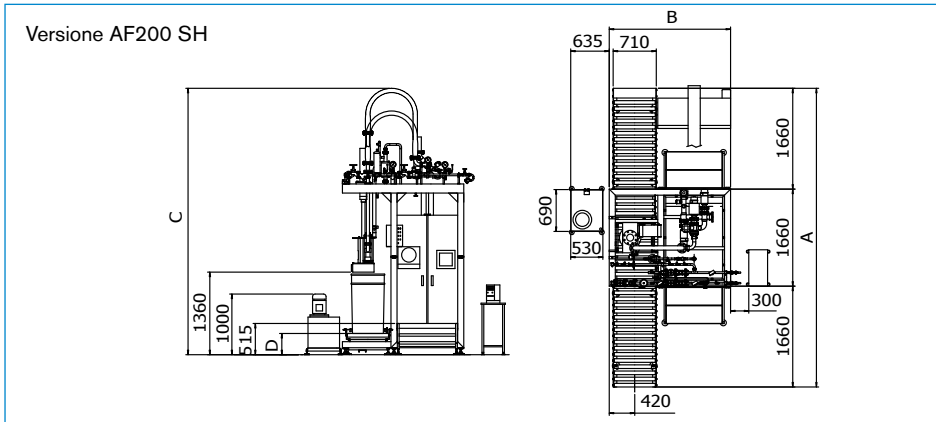


1. Circuito vapore
2. Circuito prodotto
3. Serbatoio condensatore vapore
4. Estrazione condensato vapore
5. Circuito sterilizzazione
6. Testa di riempimento
7. Riempimento bin
8. Riempimento fusti su tavola rotante
9. Centralina idraulica
10. Piattaforma zona operatore

- 1. Prodotti per AF2000 Imperial e AF200 Classic
- 2. AF2000 Imperial
- 3. AF200 Classic con attrezzatura per sacchi piccoli
- 4. AF200 Classic
- 5. Prodotti per ABF2000
- 6. ABF2000

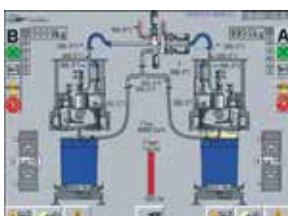


AF200 Classic



Caratteristiche tecniche

Riempitrice versione	AF200 TH	AF200 SH
Lunghezza totale (A)	4960 mm (16'-3 9/2")	4920 mm
Larghezza totale (B)	3170 mm (10'-4 51/64")	2000 mm (6'-6 47/64")
Altezza totale (C)	4705 mm (15'-5 15/64")	4930 mm (14'-4 53/64")
Altezza alimentazione fusti (D)	350 mm (1'-1 25/32")	
Totale potenza installata	3 kW	1,5 kW
Consumo d'acqua	0,8 m³/h (210 US gall/h)	0,4 m³/h (110 US gall/h)
Peso netto	3200 Kg (7055 lb)	1000 Kg (2204 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.) 120÷150 bar (90÷120 psi)



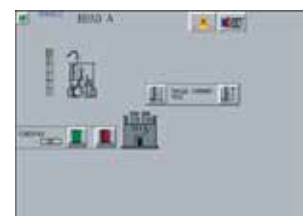
Pagina principale



Pagina comandi manuali

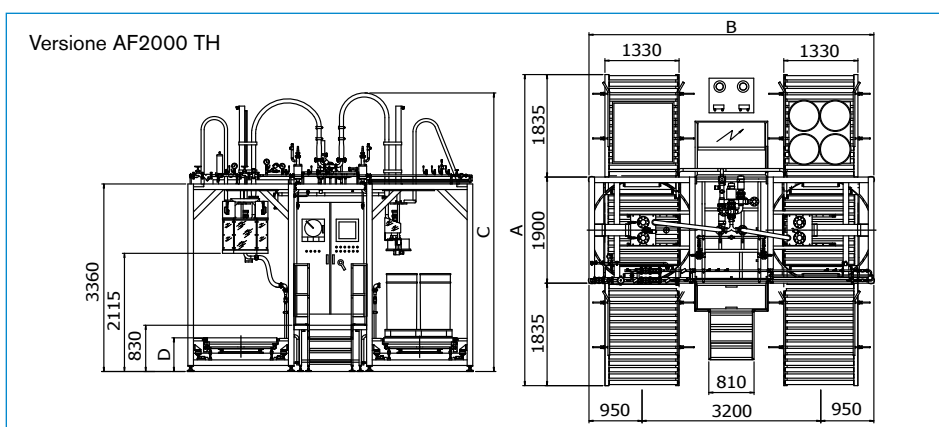
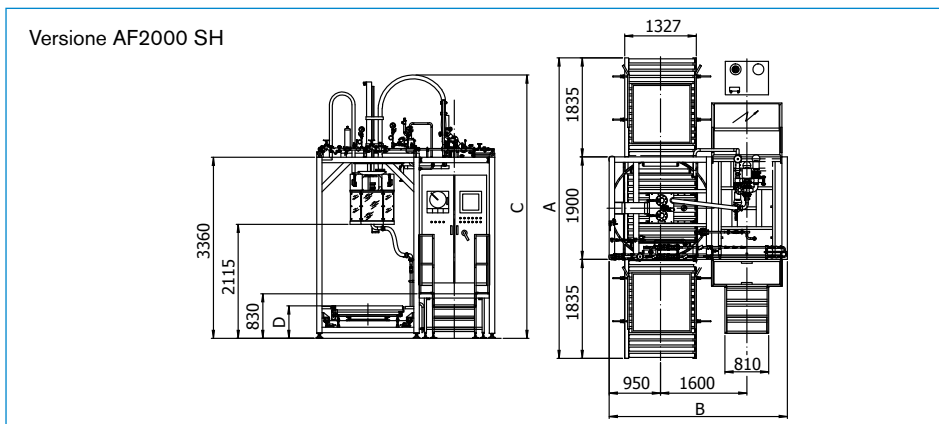


Pagina stato macchina



Pagina movimento verticale testa

AF2000 Imperial



Caratteristiche tecniche

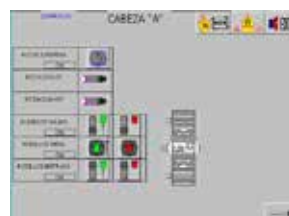
Riempitrice versione	AF2000 TH	AF2000 SH
Lunghezza totale (A)	5570 mm (18'-3 19/64")	5570 mm (18'-3 19/64")
Larghezza totale (B)	5100 mm (16'-8 25/32")	3300 mm (10'-9 59/64")
Altezza totale (C)	5000 mm (16'-4 27/32")	5000 mm (16'-4 27/32")
Altezza alimentazione fusti (D)	603 mm (1'-11 3/4")	603 mm (1'-11 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)



Pagina principale



Pagina comandi manuali



Pagina rotazione tavola



Pagina movimento testa

ABF2000

Caratteristiche e vantaggi delle Riempitrici Asettiche FranRica ABF2000

Concepita per il confezionamento di grandi quantità di purea di frutta con basso ed alto grado di acidità, polpe, concentrati, prodotti particolati e salse.

I sistemi di riempimento per sacchi asettici JBT FranRica mettono a disposizione dell'industria alimentare un metodo asettico estremamente efficace ed affidabile per il riempimento di grandi quantità di prodotti alimentari a bassa ed alta acidità, fra cui:

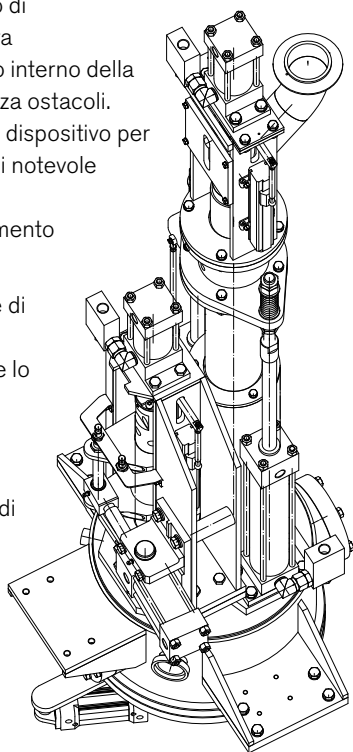
- concentrato di pomodoro
- purea di verdure e frutta
- prodotti con particolato
- concentrati
- salse
- zuppe
- prodotti caseari, e molti altri prodotti delicati.

Tubo di Riempimento brevettato

La riempitrice utilizza per i tubi di riempimento un progetto rivoluzionario che elimina la tradizionale configurazione a stelo e tappo.

Il tubo di riempimento brevettato offre i seguenti vantaggi:

- Possibilità di avere un tubo di riempimento con luce libera corrispondente al diametro interno della bocca del contenitore, senza ostacoli. Ciò consente di utilizzare il dispositivo per prodotti contenenti pezzi di notevole dimensione, senza rischi di danneggiamento o intasamento
- Minor contropressione del sistema grazie alla sezione di passaggio del prodotto maggiorata, la quale riduce lo stress sul prodotto ed il conseguente rischio di danneggiamento
- Vantaggi nel riempimento di recipienti con prodotti ad elevata viscosità, in termini di maggior portata e minor contropressione.



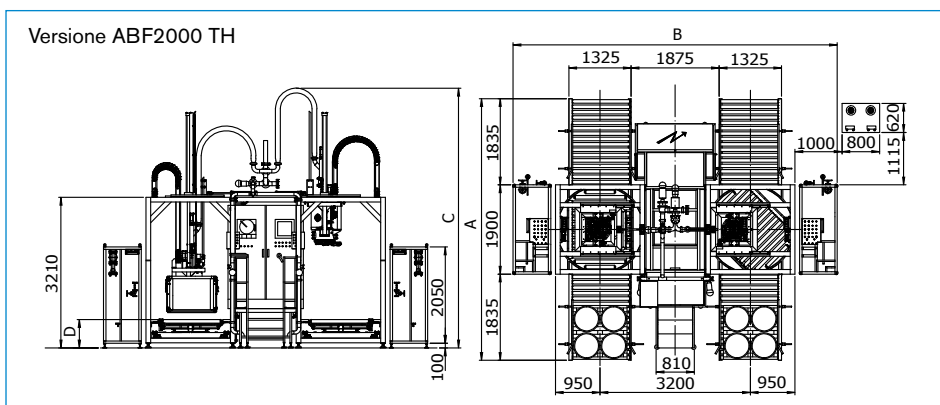
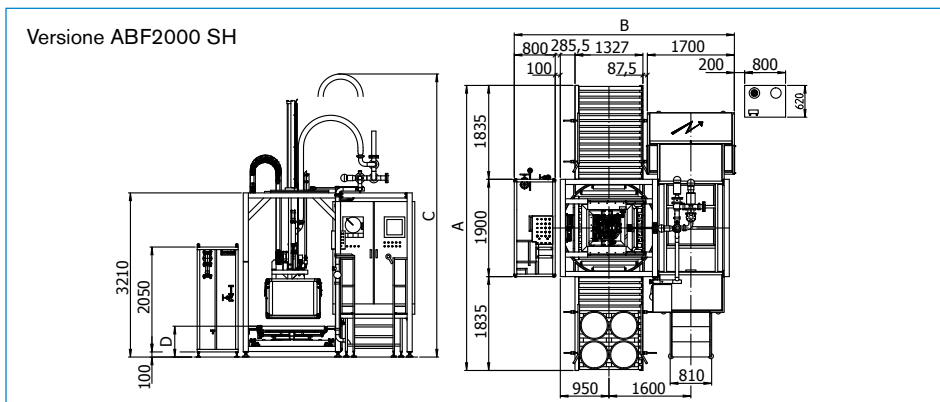
Un successo commerciale

La riempitrice asettica è risultata, alla prova commerciale, la riempitrice di sacchi più affidabile, dal punto di vista meccanico e asettico con i seguenti vantaggi:

- L'utilizzo di sacchi vuoti ermeticamente sigillati garantisce il mantenimento della sterilità del sacco prima del riempimento
- Per la sterilizzazione del bocchello, del tappo e dell'area esposta della riempitrice prima di ciascun riempimento si utilizza vapore saturo ad alta pressione. Non sono richiesti prodotti CHIMICI
- La tenuta della valvola di riempimento sull'interno del bocchello mantiene il prodotto completamente separato dall'area di chiusura del contenitore
- La chiusura ermetica a caldo del bocchello con lamina di alluminio assicura una chiusura di sicurezza ed una miglior barriera all'ossigeno
- La pulizia della valvola di riempimento con condensa sterile dopo ciascun ciclo di chiusura garantisce che il prodotto non entri a contatto con la zona di chiusura del bocchello del sacco successivo
- La concezione asettica complessiva della riempitrice permette il funzionamento ininterrotto per tutta una campagna di lavorazione pomodoro/frutta, massimizzando l'efficienza del vostro impianto.



I risultati di queste caratteristiche esclusive hanno consentito ad impianti asettici di produzione di concentrato di pomodoro di lavorare per 90 giorni consecutivi senza contaminazioni e senza necessità di fermate per la pulizia e ri-sterilizzazione del sistema. Le linee asettiche per la produzione di cubettato di pomodoro hanno lavorato tre settimane prima di fermare per pulizia e ri-sterilizzazione.



Caratteristiche tecniche

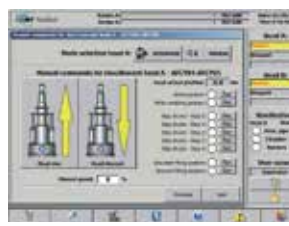
Aseptic Filler version	ABF2000 TH	ABF2000 SH
Lunghezza totale (A)		5570 mm (18'-3")
Larghezza totale (B)	6900 mm (22'-8")	4300 mm (14'-1 19/64")
Altezza totale (C)		5530 mm (1'-2")
Altezza alimentazione fusti (D)		603 mm (1'-11 3/4")
Totale potenza installata	12 kW	8 kW
Consumo d'acqua	2,8 m ³ /h (740 US gall/h)	1,4 m ³ /h (370 US gall/h)
Peso netto	8500 Kg (18740 lb)	5100 Kg (11244 lb)
Consumo di vapore	460 Kg/h (1014 lbs/h) 6+8 bar (90+120 psi)	230 Kg/h (507 lbs/h) 6+8 bar (90+120 psi)
Aria	6 Nm ³ /h (3.6 Ncu ft/min.) 6+8 bar (90+120 psi)	3 Nm ³ /h (1.8 Ncu ft/min.) 6+8 bar (90+120 psi)



Pagina principale versione con Sterilizzatore



Pagina principale versione con Flash Cooler



Pagina movimento verticale testa



Pagina movimento rulliere

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

