

Enchedoras assépticas



AF2000 Imperial



AF200 Classic

ABF2000



Envasadora asséptica para uma ampla gama de produtos a granel e envases

Enchedoras assépticas JBT

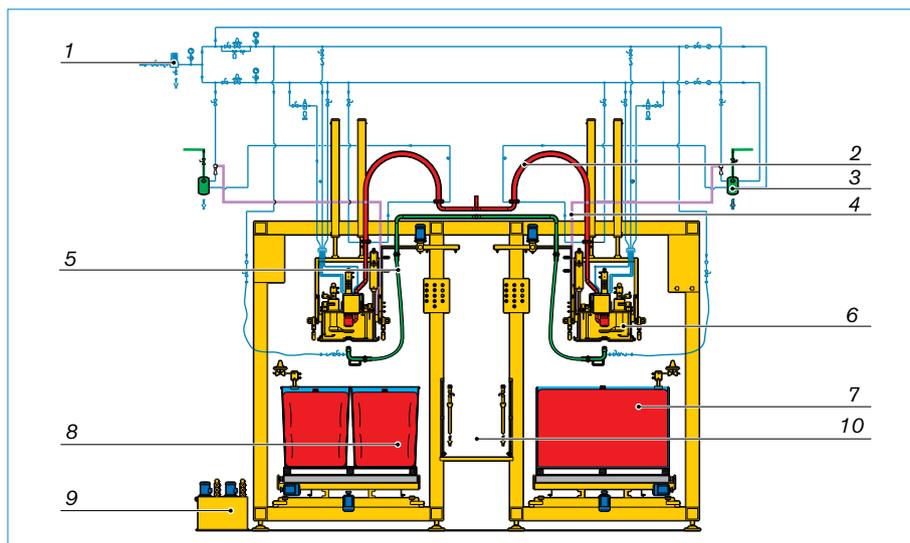
Características e Vantagens

Projetada para envasar líquidos, concentrados e produtos particulados, as novas enchedoras assépticas JBT proporcionam: alta velocidade de produção, conseguida pelo novo design da cabeça de enchimento, confiabilidade aperfeiçoada através de um PLC que controla completamente o auto diagnóstico da operação, maior versatilidade por aceitar vários padrões de embalagem com diferentes produtos, sanitização completa realizada por um sistema CIP automático, câmara de enchimento asséptico que pode ser aberta sem perder a assepsia, esteira rolante abaixo da plataforma de dosagem e enchimento, para eliminar paletização ou dispositivo similar; esterilização da(s) cabeça(s) de enchimento "somente com vapor". Sem utilização de componentes químicos ou gases estéreis (água estéril, nitrogênio, etc.), aumento da rentabilidade por manter constante a precisão do peso de enchimento e por reduzir custos de mão-de-obra.

Produtos/Aplicações de uso

Você gostaria que sua enchedora asséptica Ideal enchesse vários tamanhos de bags? Você também gostaria que sua enchedora asséptica proporcionasse alta velocidade de produção, precisão no peso de enchimento e redução nos custos de mão-de-obra? O total comprometimento da JBT com o processamento de frutas e vegetais permitiu o desenvolvimento das inovadoras séries de Enchedoras Assépticas. Elas foram criadas para satisfazer suas necessidades, melhorar sua eficiência total de operação, minimizar o tempo de parada para manutenção, fácil limpeza e, por que não, esteticamente agradável. Flexível e confiável, nossas enchedoras assépticas podem encher vários tamanhos de bags com diferentes tamanhos de bocais. As enchedoras assépticas da JBT possuem sistema de controle de fácil operação, além de necessitar de pouquíssimas regulagens para se adaptar e ir de encontro às suas necessidades de envase de maneira rápida e eficiente.

	AF200 Classic	AF2000 Imperial	ABF2000
TAMANHO DOS BAGS PRÉ-ESTERILIZADOS	10-220 l (5-60 galões)	220 l (55-60 galões) 1200 l (300 galões)	220 l (55-60 galões) 1200 l (300 galões)
MOVIMENTAÇÃO	Tambor em fila	4 tambores em palete Bins/Eurobins	4 tambores em palete Bins/Eurobins
DIÂMETRO BOCAL (POLEGADAS)	1" 1"-2"	1"-2"	2"-2,5"-3" com lacre termosoldado
VERSÕES	Cabeça simples Cabeça dupla	Cabeça simples Cabeça dupla Cabeça tripla	Cabeça simples Cabeça dupla
CAPACIDADE DE TRABALHO	30 sacos/h (220 l) (SH) 55-60 sacos/h (220 l) (TH)	30 sacos/h (220 l) (SH) 5-6 sacos/h (1200 l) (SH) 55-60 sacos/h (220 l) (TH) 12 sacos/h (1200 l) (TH)	25 sacos/h (220 l) (SH) 50 sacos/h (220 l) (TH)
PRODUTOS PROCESSADOS	Com pH<4,5	Com pH<4,5	Com alto e baixo grau de acidez



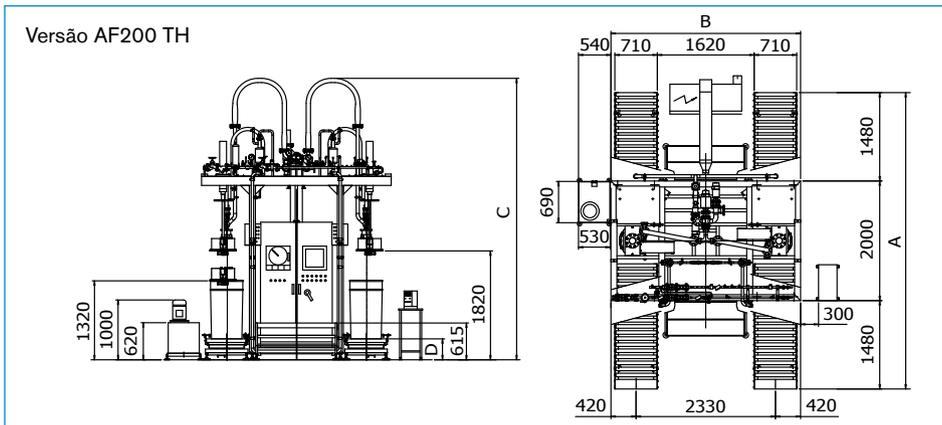
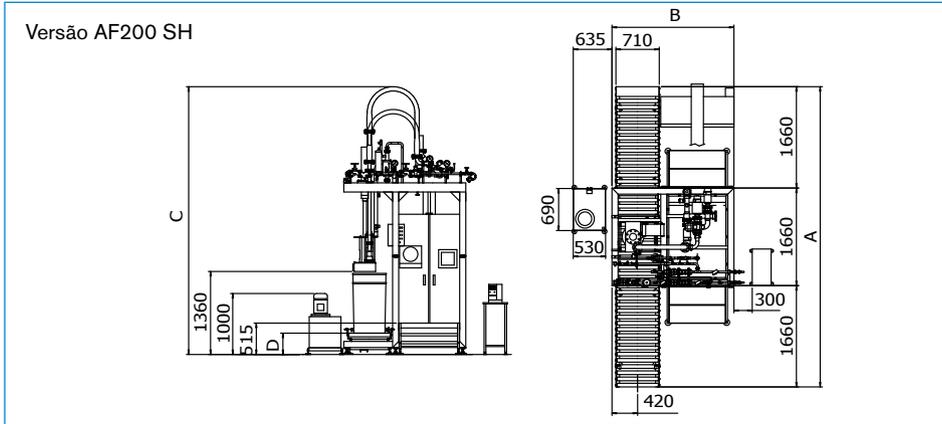
1. Circuito de vapor
2. Circuito do produto
3. Tambor condensador de vapor
4. Extração do condensado de vapor
5. Circuito de esterilização
6. Cabeça de enchimento
7. Enchimento de bin
8. Enchimento de tambores no pallet
9. Fonte hidráulica de alimentação
10. Estação de trabalho para operador

1. Produtos para AF2000 Imperial e AF200 Classic
2. AF2000 Imperial
3. AF200 Classic com equipamento para sacos pequenos

4. AF200 Classic
5. Produtos para ABF2000
6. ABF2000

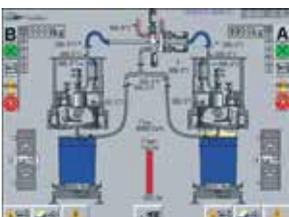


AF200 Classic



Especificações Aproximadas

Enchedora versão	AF200 TH	AF200 SH
Comprimento total (A)	4960 mm (16'-3 9/2")	4920 mm
Largura 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 de alimentação tambores (D)	350 mm (1'-1 25/32")	
Potência total	3 kW	1,5 kW
Consumo de água	0,8 m³/h (210 US gall/h)	0,4 m³/h (110 US gall/h)
Peso líquido	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)
Ar	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)



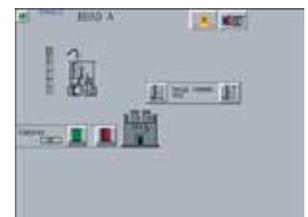
Página principal



Página comandos manuais

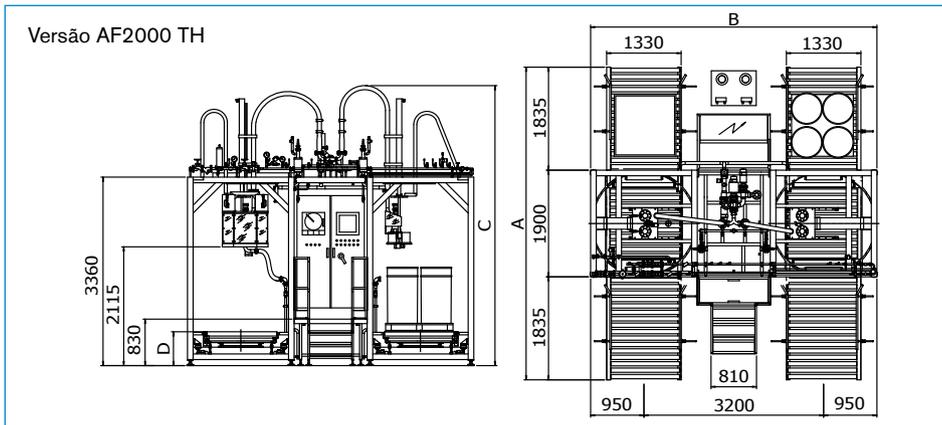
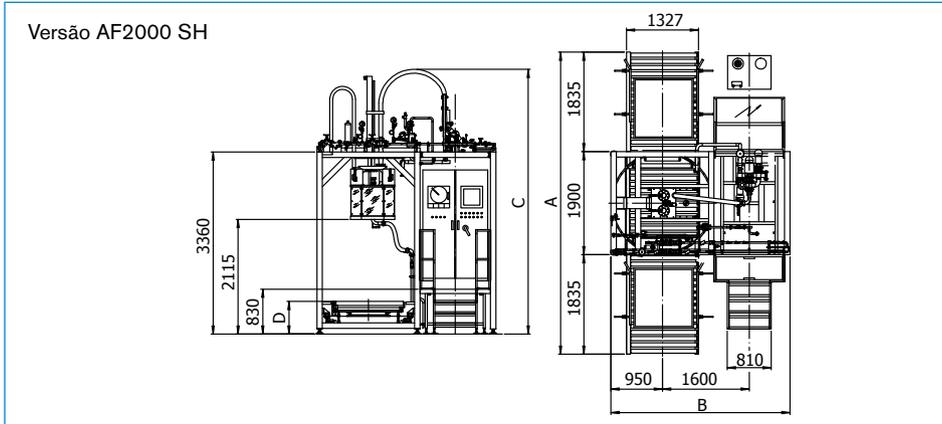


Página estado da máquina



Página movimento vertical da cabeça

AF2000 Imperial



Especificações Aproximadas

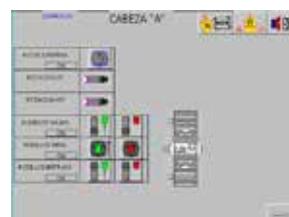
Enchedora versão	AF2000 TH	AF2000 SH
Comprimento total (A)	5570 mm (18'-3 19/64")	5570 mm (18'-3 19/64")
Largura total (B)	5100 mm (16'-8 25/32")	3300 mm (10'-9 59/64")
Altura total (C)	5000 mm (16'-4 27/32")	5000 mm (16'-4 27/32")
Altura de alimentação tambores (D)	603 mm (1'-11 3/4")	603 mm (1'-11 3/4")
Potência total	15 kW	7 kW
Consumo de água	0,8 m³/h (210 US gall/h)	0,4 m³/h (110 US gall/h)
Peso líquido	7500 Kg (16535 lb)	5500 Kg (12126 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)
Ar	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 comandos manuais



Página rotação da mesa



Página movimento da cabeça

ABF2000

Características e vantagens das Enchedoras Assépticas FranRica ABF 2000

Concebida para envasar grandes quantidades de purê de fruta com baixo e alto grau de acidez, polpas, concentrados, produtos particulares e molhos.

Os sistemas de enchimento para sacos assépticos JBT FranRica põem à disposição da indústria alimentícia um método asséptico extremamente eficaz e confiável para o enchimento de grandes quantidades de produtos alimentícios de baixa e alta acidez, entre os quais:

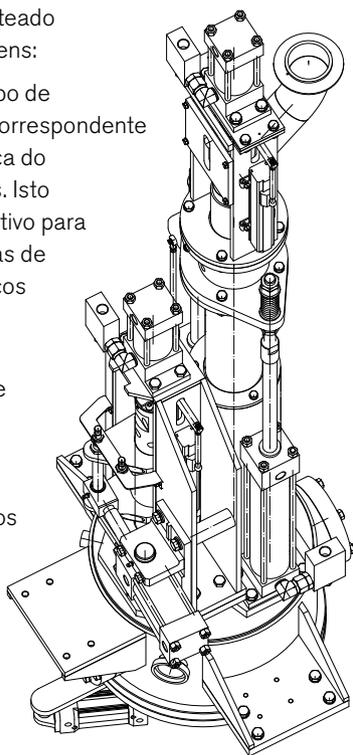
- concentrado de tomate
- purê de verduras e frutas
- produtos com particulados
- concentrados
- molhos
- sopas
- produtos lácteos e muitos outros produtos delicados.

Tubo de Enchimento patenteado

A enchedora utiliza, para os tubos de enchimento, um projeto revolucionário que elimina a tradicional configuração de caule e tampa.

O tubo de enchimento patenteado oferece as seguintes vantagens:

- Possibilidade de ter um tubo de enchimento com luz livre correspondente ao diâmetro interno da boca do recipiente, sem obstáculos. Isto possibilita utilizar o dispositivo para produtos que contêm peças de grande dimensão, sem riscos de danos ou obstrução
- Menor contrapressão do sistema, graças à seção de passagem do produto ampliada, a qual reduz o estresse no produto e o conseqüente risco de danos
- Vantagens no enchimento de recipientes com produtos de elevada viscosidade, em termos de maior capacidade e menor contrapressão.



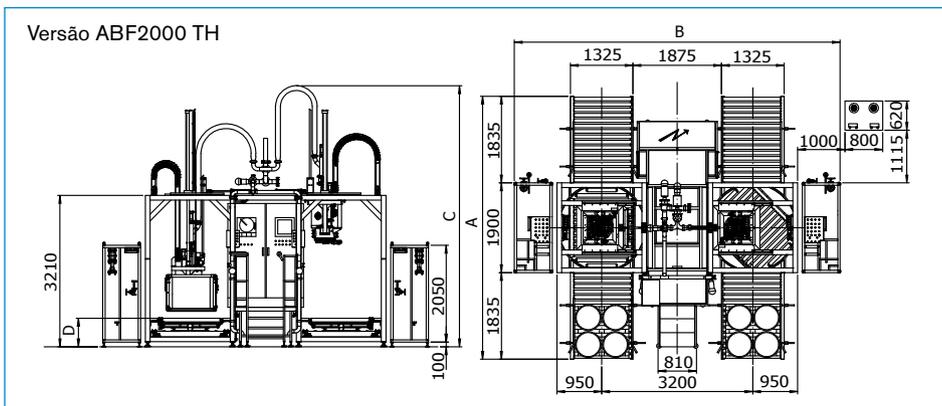
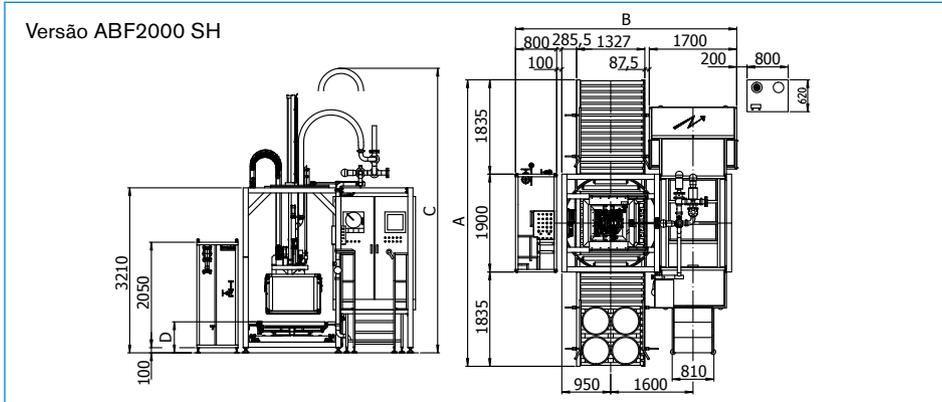
Um sucesso comercial

A enchedora asséptica provou, em operação comercial, ser a enchedora de bags mais confiável do ponto de vista mecânico e asséptico, com as seguintes vantagens:

- O uso de sacos vazios hermeticamente lacrados garante a manutenção da esterilidade do saco antes do enchimento
- Para a esterilização do bocal, da tampa e da área exposta da enchedora, antes de cada enchimento utiliza-se vapor saturado de alta pressão. Não são requeridos produtos QUÍMICOS
- A vedação da válvula de enchimento no interior do bocal mantém o produto completamente separado da área de fechamento do recipiente
- O fechamento hermético a quente do bocal com lâmina de alumínio garante um fechamento de segurança e uma melhor barreira contra o oxigênio
- A limpeza da válvula de enchimento com condensação estéril, após cada ciclo de fechamento, garante que o produto não entre em contato com a zona de fechamento do bocal do saco sucessivo
- A concepção asséptica geral da enchedora permite o funcionamento ininterrupto por toda uma campanha de processamento de tomate/fruta, maximizando a eficiência da sua instalação.

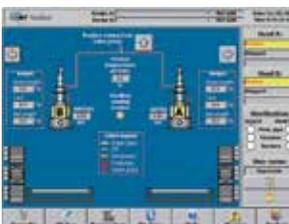
Os resultados destas características exclusivas permitiram que sistemas assépticos de produção de concentrado de tomate trabalhassem por 90 dias consecutivos sem contaminações e sem necessidade de intervalos para a limpeza e reesterilização do sistema. As linhas assépticas para a produção de tomate em cubos trabalharam por três semanas, antes de parar para que seja efetuada a limpeza e a reesterilização.



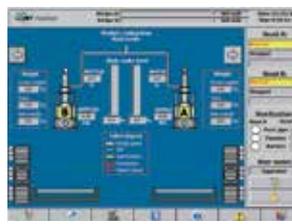


Especificações Aproximadas

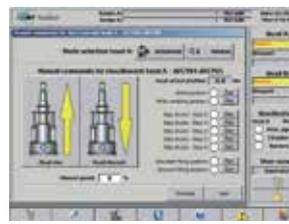
Enchedora versão	ABF2000 TH	ABF2000 SH
Comprimento total (A)		5570 mm (18'-3")
Largura total (B)	6900 mm (22'-8")	4300 mm (14'-1 19/64")
Altura total (C)		5530 mm (1'-2")
Altura de alimentação tambores (D)		603 mm (1'-11 3/4")
Potência total	12 kW	8 kW
Consumo de água	2,8 m³/h (740 US gall/h)	1,4 m³/h (370 US gall/h)
Peso líquido	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)
Ar	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)



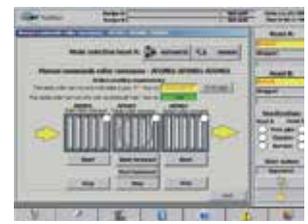
Página principal versão com Esterilizador



Página principal versão com Flash Cooler



Página movimento vertical cabeça



Página movimento esteira de rolos

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

