

JBT® AVURE® HPP

AV-S



L'unica macchina al mondo per il pesce
ed i frutti di mare col metodo HPP.

Fino a 30 milioni di libbre
di carni separate all'anno

30 MILIONI
DI LIBBRE ALL'ANNO

13.6 MILIONI
DI CHILI ALL'ANNO



L' AV-S è l'unica macchina HPP al mondo progettata appositamente per il settore ittico. La sua struttura verticale aumenta la resa nella separazione delle carni fino al 30% in più rispetto ad altri metodi ed evita danneggiamenti alla macchina.

Caratteristiche di alta gamma

- Separa il 100% delle carni dal guscio
 - Progettazione verticale: sabbia, frammenti di guscio e altri abrasivi si separano dal pesce e dai frutti di mare trattati per essere poi raccolti. Prolunga la durata utile della camera di trattamento e riduce i costi di manutenzione
 - Idrata le carni per aumentarne la resa
-

5 motivi per cui i produttori nel mondo scelgono AV-S

- 1. Prestazione storica.** Avure ha fatto da pioniere e ha aperto la strada ai sistemi di trattamento degli alimenti ad alta pressione da più di 60 anni. La maggior parte degli alimenti e delle bevande trattati con le alte pressioni idrostatiche sono prodotti utilizzando le nostre macchine.
- 2. Il più elevato volume di produzione possibile.** Le camere di trattamento in pressione Avure hanno i diametri più grandi del settore ed il più veloce tempo di riempimento con acqua pura al fine di consentire il trattamento di una maggior quantità di prodotto per ciclo.
- 3. Ciclo rapido.** Avure ha perfezionato il ciclo di pressurizzazione e decompressione delle camere di trattamento arrivando ad offrire la prestazione più elevata del mondo.
- 4. Costi operativi contenuti.** L'esperienza di Avure nell'ingegneria dei metalli e nella tecnologia HPP, riduce i rischi di costosi fermo impianto e contiene i costi di manutenzione.
- 5. Prestazioni e profitti assicurati.** AV-S opera più a lungo e in modo più efficiente rispetto alle stesse macchine presenti sul mercato ed è nota per un risultato finale superiore.

Specifiche JBT Avure AV-S

Capacità annuale standard	> 32,900,000 lbs. (14.900.000 kg) all'anno con tempo di trattamento di 1 minuto a 58,000 psi (4.000 bar); 15 cicli all'ora > 23,800,000 lbs. (10.800.000 kg) all'anno con tempo di trattamento di 3 minuti a 58,000 psi (4.000 bar); 10 cicli all'ora > 29,900,000 lbs. (13.600.000 kg) all'anno con prodotto e condizioni ordinarie per la separazione delle carni; 10.2 cicli all'ora La capacità effettiva annuale deve essere determinata specificatamente per ciascuna confezione (carico o rapporto di riempimento della camera di trattamento), prodotto (tempo del trattamento, pressione e temperatura) e pratiche operative specifiche (ore lavorative, giorni, settimane ed efficienza operativa).	Camera di trattamento - Volume	320 litri (84.5 galloni USA)
Camera di trattamento - Diametro	475 mm (18.7")	Camera di trattamento avvolta da filo di metallo	51 miglia (82 km) di cavi, 12,765 lbs. (5.790 kg)
Camera di trattamento - Lunghezza interna	1850 mm (72.8")	Struttura avvolta da filo di metallo	36.8 miglia (59,3 km) di cavi, 9,237 lbs. (4.190 kg)
Camera di trattamento - Efficienza di Riempimento	60%	Peso totale della macchina	81.600 lbs. (37.000 kg)
Camera di trattamento - Capacità Oraria Standard	4,211 lbs. (1.911 kg) all'ora tempo di trattamento di 1 minuto 3,046 lbs. (1.382 kg) all'ora tempo di trattamento di 3 minuti 3,385 lbs. (1.740 kg) all'ora con prodotto e condizioni ordinarie per la separazione delle carni	Ingresso acqua consigliato	Da 4° C a 29° C (da 39° F a 84° F) Portata di 220 litri al minuto (58 galloni USA) dell'acqua di processo Portata di 76 litri al minuto (20 galloni USA) delle pompe ad alta pressione
Numero intensificatori di pressione	Due gruppi pompa ad alta pressione con un sistema idraulico e quattro intensificatori di pressione ad alta velocità per pompa	Alimentazione elettrica	370 kVA 3 ph. 480V 60 Hz 450 A 320 kW 315 kVA 3 ph. 400V 50 Hz 450 A 270 kW *Le celle frigorifere ricevono corrente separata
		Alimentazione dell'aria	87 psi (6 bar) qualità della macchina, aria senza olio, 7.1 cfm (200 litri al minuto)
		Documentazione Dati Ciclo	Operatore di registrazioni del sistema di controllo basato sul PC SCADA, ora, lotto, partita, pressione, temperatura, difetti, e tutti gli altri parametri chiave durante i cicli per la validazione e la sicurezza del prodotto
		Certificati di Progettazione e Fabbricazione	Progettato, fabbricato e collaudato secondo il Codice del Recipiente Caldaia & Pressione ASME, Sezione VII, regolamenti della Divisione 3 e la Direttiva europea delle attrezzature in pressione 97/23/CE a seconda della tipologia del recipiente e della sua applicazione. Sono anche soddisfatti altri requisiti di sicurezza indicati, come ad esempio nelle relative Direttive europee (come le Direttive sulla Bassa Tensione, Compatibilità Elettromagnetica e Macchine).

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 LIQUID FOODS

FRESH PRODUCE TECHNOLOGIES | FRESH-CUT, ROBOTICS, STEAMING | FRUIT AND VEGETABLE PROCESSING | SECONDARY PROCESSING | ASEPTIC SYSTEMS | FILLING AND CLOSING | IN-CONTAINER STERILIZING | TRAY SEALING | HIGH-PRESSURE PROCESSING | POWDER PROCESSING | TUNA PROCESSING

OUR BRANDS



JBT PROTEIN PROCESSING

SECONDARY

BRINE PREPARATION | HOMOGENIZATION | INJECTION
INJECTION & RETURN MILLING | MACERATION | MASSAGING
TENDERIZATION | TVI MEAT SLICING | AUTOMATED TRAY LOADING

FURTHER

WEIGHING | PORTIONING/TRIMMING | COATING | FRYING & FILTRATION | PROOFING
COOKING | COOLING | CHILLING | FREEZING | REFRIGERATION | CLIPPING & PACKAGING
SOLUTIONS | X-RAY TECHNOLOGY | TRAY SEALING | HIGH-PRESSURE PROCESSING

OUR BRANDS



ALSO REPRESENTING



North America

AVURE Technologies
1830 Airport Exchange Blvd. Suite 160
Erlanger, KY USA 41018
Phone: +1.513.433.2500
avureinfo@jbt.com



We're with you, right down the line.™

hello@jbt.com | avure-hpp-foods.com | jbt.com