

JBT® AVURE® HPP

AV-S



A única máquina HPP para frutos
do mar do mundo.

Separa até 30 milhões de libras de carne por ano

30 MILHÕES
DE LIBRAS POR ANO

13.6 MILHÕES
DE QUILOS POR ANO



A AV-S é o único sistema HPP concebido especificamente para a indústria de frutos do mar. Seu design vertical aumenta o rendimento na separação de carne em até 30% em comparação com outros métodos e evita danos à máquina.

Principais Características

- Separa 100% de carne da casca
 - Design vertical: areia, fragmentos de conchas e outros abrasivos desprendem-se dos frutos do mar tratados para serem recolhidos - prolonga a vida útil do revestimento do vaso; reduz os custos de manutenção
 - Hidrata a carne para aumentar os rendimentos
-

5 razões que levaram produtores internacionais a escolherem a AV-S

- 1. Desempenho histórico.** A Avure há mais de 60 anos foi pioneira no desenvolvimento do processo HPP. A maioria dos alimentos e bebidas produzidos por HPP é são obtidos com nossos equipamentos .
- 2. Maior produtividade possível.** A Avure fabrica vasos de pressão com os maiores diâmetros e facilidade de preenchimento, com capacidade de bombear água pura e fornecer mais produtos a cada ciclo.
- 3. Rapidez dos ciclos.** A Avure aperfeiçoou a pressurização e a descompressão dos vasos para oferecer o melhor desempenho do mundo.
- 4. Custos operacionais mais baixos.** A experiência da Avure em metais e engenharia especializados abate os custos de manutenção e minimiza o tempo de inatividade oneroso.
- 5. Desempenho e lucros confiáveis.** A AV-S é a única máquina vertical para frutos do mar do mundo e se dá a conhecer com um resultado final superior.

Especificações para JBT Avure AV-S

Capacidade Anual Padronizada	<p>> 32,900,000 lbs. (14.900.000 kg) por ano com tempo de espera de 1 minuto a 58,000 psi (4.000 bar); 15 ciclos por hora</p> <p>> 23,800,000 lbs. (10.800.000 kg) por ano com tempo de espera de 3 minutos a 58,000 psi (4.000 bar); 10 ciclos por hora</p> <p>> 29,900,000 lbs. (13.600.000 kg) por ano com produto e condições comuns para separação de carne; 10.2 ciclos por hora</p> <p>A capacidade anual real deve ser determinada especificamente para cada pacote (taxa de transferência ou carregamento do vaso), produto (tempo de tratamento, pressão e temperatura) e práticas de trabalho específicas (horas de trabalho, dias, semanas e eficiência operacional).</p>
Vaso - Diâmetro	475 mm (18.7")
Vaso - Comprimento Interno	1850 mm (72.8")
Vaso - Eficiência de enchimento	60%
Vaso - Capacidade horária padronizada	4,211 lbs. (1.911 kg) por hora 1 minuto de espera 3,046 lbs. (1.382 kg) por hora 3 minutos de espera 3,385 lbs. (1.740 kg) por hora com produto e condições comuns para separação de carne
Número de Intensificadores	Duas bombas de alta pressão com sistema hidráulico e quatro intensificadores de alta velocidade por bomba

Vaso - Volume	320 litros (84.5 galões amer.)
Enrolamento Vaso	51 milhas (82 km) de fio, 12,765 lbs. (5.790 kg)
Enrolamento Casco	36.8 milhas (59,3 km) de fio, 9,237 lbs. (4.190 kg)
Peso Total da Máquina	81,600 lbs. (37.000 kg)
Água Entrada Recomendada	4° C a 29° C (39° F a 84° F) caudal de 200 litros por minuto (58 galões amer.) para água de processo caudal de 76 litros por minuto (20 galões amer.) para bombas de alta pressão
Alimentação energia	370 kVA 3 ph. 480V 60 Hz 450 A 320 kW 315 kVA 3 ph. 400V 50 Hz 450 A 270 kW *Chillers recebem energia separada
Alimentação de Ar	Ar isento de óleo para máquinas, 87 psi (6 bar) 7.1 cfm (200 litros por minuto)
Documentação Dados de ciclo	O sistema de controle SCADA embarcado no PC registra operador, tempo, lote, grupo, pressão, temperatura, falhas e todos os demais parâmetros-chave durante os ciclos de validação e segurança do produto.
Certificações Projeto e Fabricação	Concebido, fabricado e testado de acordo com o Código de Caldeiras e Vasos de Pressão ASME, Seção VII, Divisão 3 Regulamentos e a Diretiva Europeia de Equipamentos de Pressão 97/23/CE. Outros requisitos de segurança expressos, por exemplo, nas Diretivas Europeias (tal como Diretivas Baixa Tensão, EMC e Máquinas) também são cumpridos.

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