

# JBT® AVURE® HPP

## AV-S



Единственная в мире машина для обработки морепродуктов высоким давлением.

Отделение мяса — до 30 миллионов фунтов в год

30 МИЛЛИОНОВ  
ФУНТОВ В ГОД

13,6 МИЛЛИОНА  
КИЛОГРАММОВ В ГОД



AV-S — это единственная система для обработки высоким давлением, специально разработанная для отрасли морепродуктов. Ее вертикальная конструкция обеспечивает повышение выхода при отделении мяса до 30% по сравнению с другими способами и предотвращает повреждение машины.

---

## Важнейшие особенности

- Отделяет 100% мяса от раковины
  - Вертикальная конструкция: песок, обломки раковин и другие абразивы отпадают от обрабатываемого морепродукта для сбора — это увеличивает срок службы внутренней оболочки сосуда, снижает расходы на техническое обслуживание
  - Насыщает мясо влагой, что повышает выход продукции
- 

## 5 причин, по которым производители во всем мире выбирают AV-S

- 1. Безупречная репутация.** Вот уже на протяжении более 60 лет компания Avure представляет новые технологии обработки высоким давлением и совершенствует старые. Большинство продуктов питания и напитков, проходящих обработку высоким давлением, выпускаются на нашем оборудовании.
- 2. Максимально возможная производительность.** Компания Avure выпускает самые большие сосуды высокого давления в отрасли, с диаметром, обеспечивающим максимально быстрое заполнение, которые подают чистую воду и выдают больше продукции при каждом цикле.
- 3. Быстрый цикл.** Уникальные технологии, которые Avure использует при подаче давления в сосуд и декомпрессии, могут обеспечивать высочайшую производительность в мире.
- 4. Снижение эксплуатационных расходов.** Опыт Avure в специализированных металлах и проектировании способствует снижению расходов на техническое обслуживание и до минимума сокращает время дорогостоящих простоев.
- 5. Надежная производительность и гарантированная прибыль.** AV-S — это единственная в мире вертикальная машина для морепродуктов, и она известна благодаря высочайшей прибыльности.

# Технические характеристики JBT Avure AV-S

<p>Нормативная годовая производительность</p> <p>&gt; 32 900 000 фунтов (14 900 000 кг) в год при выдержке 1 минута при давлении 58 000 psi (4 000 бар); 15 циклов в час</p> <p>&gt; 23 800 000 фунтов (10 800 000 кг) в год при выдержке 3 минуты при давлении 58 000 psi (4 000 бар); 10 циклов в час</p> <p>&gt; 29 900 000 фунтов (13 600 000 кг) в год с продуктом и условиями, обычными для отделения мяса; 10,2 циклов в час</p> <p>Действительная годовая производительность должна определяться конкретно для каждой упаковки (степень загрузки или коэффициент заполнения сосуда), продукции (время обработки, давление и температура) и конкретных условий работы (количество рабочих часов, дней, недель и эффективность работы).</p>	<p>Сосуд - диаметр</p> <p>475 мм (18,7")</p>	<p>Сосуд: Объем</p> <p>320 литров (84,5 галл)</p>	<p>Проволочная оболочка сосуда</p> <p>51 миля (82 км) проволоки, 12 765 фунтов (5 790 кг)</p>
<p>Сосуд - внутренняя длина</p> <p>1850 мм (72,8")</p>	<p>Сосуд - эффективность заполнения</p> <p>60%</p>	<p>Рекомендуемые характеристики питающей воды</p> <p>От 4° C до 29° C (от 39° F до 84° F) Расход 220 литров (58 галл) в минуту, технологическая вода Расход 76 литров (20 галл) в минуту, насосы высокого давления</p>	<p>Проволочная оболочка рамы</p> <p>36 8 мили (59,3 км) проволоки, 9 237 фунтов (4 190 кг)</p>
<p>Сосуд - нормативная часовая производительность</p> <p>4 211 фунтов (1 911 кг) в час   выдержка 1 мин. 3 046 фунтов (1 382 кг) в час   выдержка 3 мин. 3 385 фунтов (1 740 кг) в час с продукцией и условиями, обычными для отделения мяса</p>	<p>Количество мультипликаторов</p> <p>Два насоса высокого давления с гидравлической системой и четыре высокопроизводительных мультипликатора на насос</p>	<p>Питание</p> <p>370 кВА   3 ф.   480 В   60 Гц   450 А   320 кВт 315 кВА   3 ф.   400 В   50 Гц   450 А   270 кВт * Питание охладителей осуществляется отдельно</p>	<p>Общий вес агрегата</p> <p>81 600 фунтов (37 000 кг)</p>
		<p>Подача воздуха</p> <p>87 psi (6 бар) воздух для оборудования, обезмасленный воздух, 7,1 куб.фут/мин (200 литров в минуту)</p>	
		<p>Документация данных цикла</p> <p>Система управления SCADA на основе ПК регистрирует оператора, время, партию, заправку, давление, температуру, отказы и все другие основные параметры во время циклов для подтверждения соответствия и безопасности продукции</p>	
		<p>Сертификация проектирования и изготовления</p> <p>Разработка, изготовление и испытания согласно Кодексу Американского общества инженеров-механиков для котлов и сосудов высокого давления, Раздел VII, Часть 3, а также Директивы ЕС по оборудованию, работающему под давлением 97/23/ЕС, в зависимости от типа сосуда и области применения. Другие требования к безопасности, выраженные, например, в соответствующих европейских Директивах (например о низковольтном оборудовании, ЭМС и оборудовании, имеющем движущиеся части), также выполнены.</p>	

## 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