

Cold Break



O sistema ideal para obtenção de produtos de menor viscosidade

Descrição Geral

Se você deseja produzir suco de tomate e/ou molhos de baixa viscosidade, nosso sistema de processamento Cold Break é a solução ideal. O Cold Break trabalha a temperaturas abaixo de 70°C (158°F), o que permite uma inativação enzimática mais lenta e resulta em um produto menos viscoso.

O sistema de Cold Break gera um tratamento térmico que produz uma inativação parcial das atividades das enzimas pectina e, conseqüentemente, a sinerese. Esse sistema é composto por uma série de feixes de tubos. O aquecedor utiliza vapor como meio.

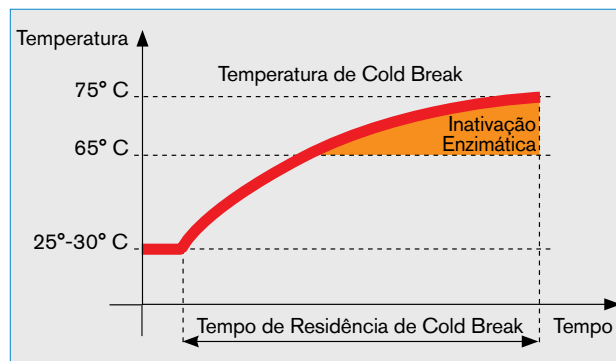
Características do Produto

- O sistema foi projetado especificamente para aumentar gradualmente a temperatura até níveis médios. A temperatura de trabalho varia entre 60 e 70°C. Como é dado mais tempo para que as enzimas pectina trabalhem nas fibras, o produto permanece fluido
- Todas as peças em contato com o suco, bem como o envelope do feixe de tubos são fabricados em aço inoxidável ASI 304
- Controlador de temperatura e gravador do indicador com válvula de controle de vapor operada por ar
- Inclui: válvula de segurança, coletor de vapor automático, manômetro e termômetro.

Suco da Fruta, Purê da Fruta, Sopa de Tomate, Sopa de Vegetais, Purê de Tomate, Purê de Vegetais.

Soluções para processadores

- O método Cold Break envolve uma temperatura de processamento inferior a 70°C, o que resulta em uma baixa de pectina no produto, menor viscosidade, com um índice mais alto de separação e excelentes características organolépticas
- Produto com excelentes sabor e cor
- Também há a disponibilidade de um Sistema de Super Cold Break que é semelhante a um Sistema de Cold Break, mas funciona em temperaturas mais baixas, para sucos com alto teor de fibras.



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 Alcalá 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

