



FRESH'N SQUEEZE®

Multi-Fruit Juicer



El exprimido perfecto

Multi-Fruit Juicer

Garantiza el mejor sabor del jugo de cítricos con los rendimientos más altos.



Cuadro de mandos

Imagen estética

El último diseño de las exprimidoras (para puntos de venta) de zumo de naranja fresco recién exprimido y limonada fresca preparada cada día delante de sus clientes es perfecto para hoteles, restaurantes, coffe shops, tiendas y zumerías.

Si sus planes son el ofrecer un producto fresco y natural como son las naranjas recién exprimidas o la limonada fresca, permita a sus clientes degustar los zumos recién exprimidos con la Fresh'n Squeeze Multi-Fruit Juicer.

Principio de extracción con la fruta entera

La tecnología de extracción JBT proporciona a sus clientes un exprimidor compacto disfrutando del mismo "principio de extracción con la fruta entera" ya patentado para los extractores industriales JBT líder global en tecnología de procesamiento de zumo de cítricos.

Los extractores JBT procesan actualmente más del 75% de la producción mundial de zumo de cítricos.

Calidad del zumo

El principio básico de la separación instantánea es la razón principal de la superioridad cualitativa del zumo obtenido por el Fresh'n Squeeze Multi-Fruit Juicer.

El equipo separa de inmediato el zumo fresco de las pieles, semillas y albedo que, de quedarse en contacto con el zumo, comprometerían su sabor.

Rendimiento en zumo

El Fresh'n Squeeze Multi-Fruit Juicer produce hasta un 50% más de zumo por cada fruto comparado con cualquier otro exprimidor de punto de venta.

Nuestro diseño exclusivo permite al exprimidor procesar la mayoría de las variedades de cítricos incluyendo naranja, pomelo, limón, lima y mandarinas.



Beneficios



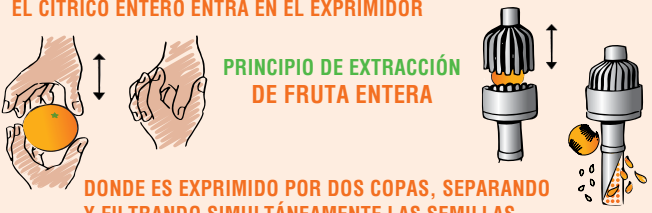
APRETAR Y BEBER:

- ✓ Realmente fresco
- ✓ Realmente bueno
- ✓ Realmente rentable



CON EL PRINCIPIO DE EXTRACCIÓN DE JBT, EL CÍTRICO ENTERO ENTRA EN EL EXPRIMIDOR

PRINCIPIO DE EXTRACCIÓN DE FRUTA ENTERA



DONDE ES EXPRIMIDO POR DOS COPAS, SEPARANDO Y FILTRANDO SIMULTÁNEAMENTE LAS SEMILLAS, LA CÁSCARA Y EL ALBEDO.

CONTENIDO MÍNIMO DE ACEITE



OIL %

SÓLO CINCO PIEZAS REQUIEREN DESMONTAJE Y LAVADO

HIGIENE 5



LAS EXPRIMIDORAS FRESH'N SQUEEZE DE JBT CUENTAN CON UNA MAYOR CAPACIDAD DE EXTRACCIÓN Y PRODUCEN HASTA UN 50% MÁS ZUMO QUE EXPRIMIDORAS DE LA COMPETENCIA

RENDIMIENTO DEL ZUMO



JBT Fresh'n Squeeze®

Otros

EL CONTENIDO PULPA EN EL ZUMO SE PUEDE MODIFICAR FÁCILMENTE

TUBO FILTRO



MÁS PULPA

MENOS PULPA

Tú puedes decidir la cantidad de pulpa!

MÍNIMO MANTENIMIENTO DEL EQUIPO PARA CAMBIO DE FRUTA

- LIMÓN
- LIMA
- MANDARINA
- POMELO
- NARANJA



APRETAR Y BEBER:

- EN TU BOTELLA
- EN TU TAZA



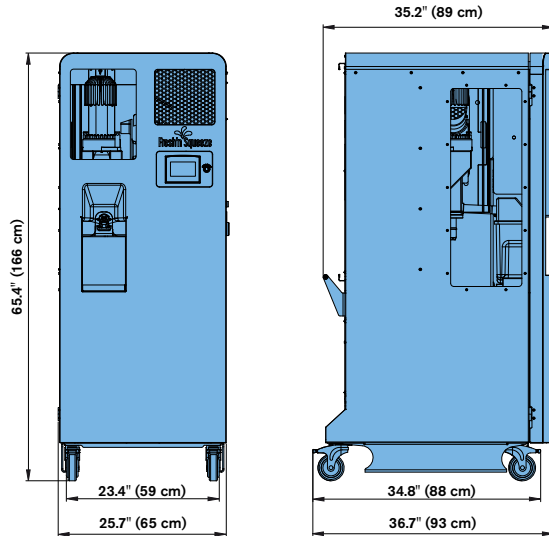
Especificaciones aproximadas

COMPONENTES ESTÁNDAR PARA EXPRIMIR CÍTRICOS

PROMEDIO DEL TAMAÑO DE LA FRUTA	de diámetro 63.5 mm a 98 mm
CANTIDAD DE NARANJAS POR CAJA DE 18 KG	138 a 48
CANTIDAD DE POMELOS POR CAJA DE 18 KG	56 a 48
CANTIDAD DE LIMONES, LIMA POR CAJA DE 18 KG	138 a 95
VERSATILIDAD	Exprime todo tipo de fruta cítrica sin necesidad de ajuste
OPCIONAL	Tubos coladores varían para regular la introducción de pulpa requerida en el zumo

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS (SISTEMA MÉTRICO EN PARÉNTESIS)

CAPACIDAD (dependiendo del diámetro, tipo y calidad del fruto)	25 fpm - Estándar 29 fpm - Rápido 33 fpm - Muy rápido
CAPACIDAD DE LA TOLVA	36 kg (80 lb.) - 2 cartón
VELOCIDAD DE TRABAJO (dependiendo del diámetro, tipo y calidad del fruto)	de 80 a 210 lt/h
REQUISITOS ELÉCTRICOS	1.5 HP (1.1 kW), 110/220 V, 60/50 Hz, 20/10 A, monofásicos
CARACTERÍSTICAS DE SEGURIDAD	Totalmente cerrado, interruptores de enclavamiento de seguridad
ACABADO	de acero inoxidable
CONTENEDOR DE DESPERDICIOS	Almacenamiento de 18 kg (40 lb.)
PESO BRUTO DEL ENVÍO	Flete terrestre 400 kg (880 lb.) / Flete aéreo 470 kg (1040 lb.)
DIMENSIONES DEL ENVÍO	L 1,2 m x W 1,12 m x H 2,01 m
VOLUMEN DEL ENVÍO	2,68 m ³
PESO NETO	340 kg (750 lb.)



WE ARE YOUR SINGLE SOURCE FOR PROFITABLE PROCESSING & PACKAGING SOLUTIONS

JBT is a leading provider of integrated food processing solutions. From single machines to complete processing lines, we enhance value and capture quality, nutrition and taste in food products. With a local presence on six continents, JBT can quickly provide our customers and partners in the food processing industry with the know-how, service, and support needed to succeed in today's competitive marketplace.

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



North America

John Bean Technologies Corporation
400 Fairway Avenue
Lakeland, FL 33801
USA
Phone: +1 863 683 5411
Fax: +1 863 680 3672

Europe

John Bean Technologies SpA
Via Mantova 63/A
43122 Parma
Italy
Phone: +39 0521 908 411
Fax: +39 0521 460 897

Asia Pacific

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

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

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

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

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 | freshnsqueeze.com | jbt.com

