



FRESH'N SQUEEZE®

Multi-Fruit Juicer



Le pressage parfait

Multi-Fruit Juicer

La garantie du meilleur goût du jus d'agrumes au plus haut rendement.



Panneau de commande

Créateur d'image

Pour contribuer favorablement à l'image d'un point de vente, rien n'est plus efficace que les jus de citron et d'orange fraîchement pressés sous les yeux des clients, aussi bien dans les hôtels, les restaurants, cafétérias, pâtisseries, etc. que dans les bars à jus.

Ainsi, si vous avez décidé de proposer à vos clients des produits naturels et frais tels que du jus d'orange ou du jus de citron, faites tester à vos clients les jus préparés avec le presse-agrumes Fresh'n Squeeze Multi-Fruit Juicer.

Principe d'extraction du fruit entier

JBT, leader dans la technologie de production de jus de fruits met à disposition des clients un presse-agrumes compact qui fonctionne selon le même «principe d'extraction du fruit entier» breveté et utilisé dans les machines industrielles.

Les presse-agrumes JBT fabriquent actuellement plus de 75% des jus d'agrumes produits à travers le monde.

Qualité du jus

Le principe de base de la séparation instantanée est la raison principale qui détermine la qualité supérieure du jus obtenu avec la Fresh'n Squeeze Multi-Fruit Juicer.

La conception de notre presse-agrumes permet de séparer instantanément le jus de la peau, des pépins et de l'albédo (couche interne blanche) qui, s'ils restent en contact avec le jus, même pour un court instant, ont un effet négatif sur la qualité du produit final.

Rendement en jus

Le presse-agrumes Fresh'n Squeeze Multi-Fruit Juicer permet un rendement en jus supérieur de près de 50% par rapport aux autres machines sur le marché.

Notre conception unique permet à la machine de traiter une large gamme de tailles de fruits et de variétés d'agrumes, à savoir: oranges, pamplemousses, citrons, citrons verts et mandarines.



Avantages

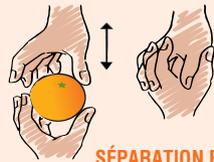


PRESSEZ ET BUVEZ:

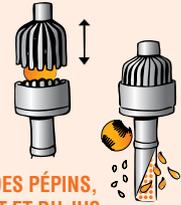
- ✓ Vraiment frais
- ✓ Vraiment bon
- ✓ Vraiment rentable



L'AGRUME ENTIER EST INTRODUIT DANS LE PRESSE-AGRUMES OU IL EST PRESSE PAR DEUX COUPES

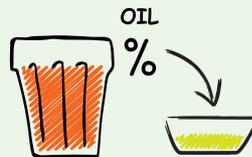


PRINCIPE D'EXTRACTION DU FRUIT ENTIER



SÉPARATION ET FILTRATION SIMULTANÉES DES PÉPINS, DE LA PEAU ET DES MEMBRANES D'UNE PART ET DU JUS ET DE LA PULPE D'AUTRE PART.

TENEUR EN HUILE MINIMALE



SEULEMENT CINQ COMPOSANTS À DÉMONTER ET NETTOYER

NETTOYAGE



LES PRESSE-AGRUMES JBT FRESH'N SQUEEZE JUICERS REVENDIQUENT UNE MEILLEURE CAPACITÉ D'EXTRACTION ET DES RENDEMENTS EN JUS JUSQU'À 50% SUPÉRIEURS PAR RAPPORT AUX ÉQUIPEMENTS ÉQUIVALENTS.



JBT Fresh'n Squeeze®



Autres

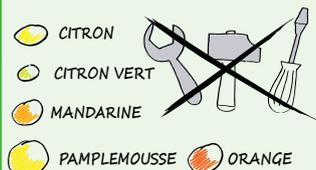
RENDEMENT EN JUS

LA TENEUR EN PULPE DU JUS PEUT FACILEMENT ÊTRE MODIFIÉE



Vous décidez de la teneur en pulpe

PAS DE CHANGEMENT D'OUTILS LONG ET FASTIDIEUX



PRESSEZ ET BUVEZ:

- Dans VOTRE bouteille
- Dans VOTRE gobelet



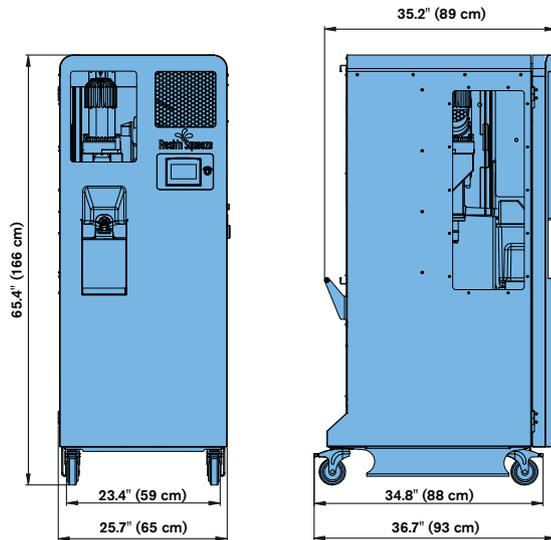
Spécifications Multi-Fruit Juicer

COMPOSANTS STANDARD POUR LE PRESSAGE D'AGRUMES

TAILLE MOYENNE DES FRUITS	Diamètre 63,5 mm à 98 mm
NOMBRE D'ORANGES	Par carton de 18 kg, 138 à 48
NOMBRE DE PAMPLEMOUSSES	Par carton de 18 kg, 56 à 48
NOMBRE DE CITRONS, CITRONS VERTS	Par carton de 18 kg, 138 à 95
POLYVALENCE	Jus de tous types d'agrumes sans réglage
EN OPTION	Divers filtres pour varier le rapport jus/pulpe

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

CADENCE (en fonction de la taille, du type et de la qualité des fruits)	25 fpm - Standard 29 fpm - Rapide 33 fpm - Plus rapide
CAPACITE DE LA TREMIE EN FRUITS	80 lb. (36 kg) de fruits - 2 cartons
VITESSE DE FONCTIONNEMENT (en fonction de la taille, du type et de la qualité des fruits)	Entre 80 et 210 L/h
CARACTERISTIQUES ELECTRIQUES	1,1 kW, 110/220 V, 60/50 Hz, 20/10 A, monophasé
DISPOSITIFS DE SECURITE	Machine entièrement fermée, contacteurs de sécurité Roulettes avant et arrière avec frein Porte avant fermée à clé
FINITION	Acier inoxydable Plateau d'égouttage en acier inox poli miroir
BAC DE RECUPERATION DES DECHETS	Contenance 40 lb. (18 kg)
POIDS BRUT D'EXPÉDITION	Fret par camion 880 lb. (400 kg) \ Fret aérien 1040 lb. (470 kg)
DIMENSIONS D'EXPÉDITION	L 47" (1.2 m) x W 44" (1.12 m) x H 79" (2.01 m)
VOLUME D'EXPÉDITION	94.54 ft³ (2.68 m³)
POIDS NET	750 lb. (340 kg)



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

