



Hot Break

Modelo 3914



Para quando uma inativação enzimática completa é necessária

Descrição Geral

O sistema Hot Break gera um tratamento térmico que inativa completamente as atividades das enzimas pectina, resultando em um produto final com maior viscosidade. A recirculação elevada produz um aumento instantâneo de temperatura acima da temperatura do ponto de quebra.

Se você necessita fabricar produtos de alta viscosidade, como molhos, purês, ketchup, ragu e outros derivados, nosso sistema Hot Break é a escolha correta para você.

Soluções para processadores

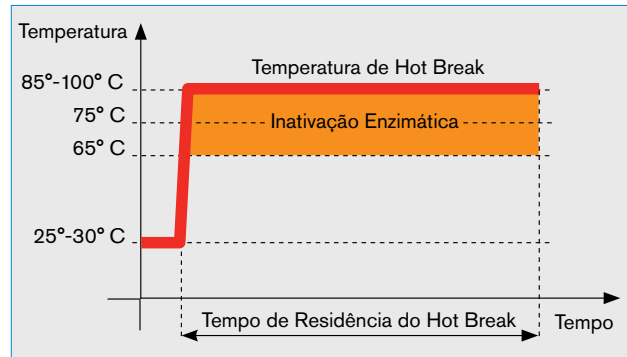
- Garante um aquecimento imediato
- Garante a inércia térmica
- Aumenta o conteúdo de pectina, a consistência e viscosidade no produto final
- O Hot Break praticamente elimina o fenômeno da sinérese quando comparado a produtos processados em sistemas tradicionais.

Características do Produto

- O sistema foi projetado especificamente para aumentar instantaneamente a temperatura de uma grande quantidade

de entrada de produto do ambiente para temperatura de inativação (de 90 a 98°C [194 a 208 °F]).

- Uma câmara cilíndrica atmosférica de aço inoxidável coleta e mantém o produto em alta temperatura.
- O produto é recirculado através de uma bomba centrífuga em um trocador de calor do tipo feixe de tubos para aquecer e manter o produto na temperatura requerida.
- O produto é extraído por uma bomba de deslocamento positivo.
- A câmara quente contém manifold de alimentação de vapor, sistema de controle de temperatura automático e controle de nível de produto.



Purê da Fruta

Purê de Tomate

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

