



Extracteur de jus modèle FTE



Un extracteur de jus polyvalent qui sépare le jus d'une grande variété de fruits et légumes

La très grande expérience acquise par JBT (depuis de nombreuses années) dans le domaine des lignes pour le traitement de la tomate et des fruits l'a conduite à développer un nouvel extracteur de jus, le « FTE ». La machine, destinée à séparer des solides de la phase liquide, peut être utilisée dans tous les types de processus « Hot/Cold break ». Cette machine a été conçue en apportant une très grande attention aux exigences de nettoyage et d'entretien.

Atouts de la machine:

Flexibilité

Possibilité de travailler jusqu'à une vitesse de 2000 tours/min (vitesse contrôlée par un variateur de fréquence). Une attention particulière a été apportée à la limitation des vibrations.

Le choix d'un moteur avec ancrage B3 et la limitation des parties saillantes sur la machine concourent à obtenir un fonctionnement pratiquement exempt de vibrations.

La distance entre le rotor et le tamis conique est réglable, afin de permettre un contrôle précis des caractéristiques du jus à la sortie et du taux d'humidité dans les déchets. Possibilité de réglage sur la machine en marche par un volant.

Les tamis sont disponibles avec une vaste gamme de perçages, en version standard ou renforcée garantissant une longue durée de vie.

Tous les tamis sont réalisés en une seule pièce en un seul bloc et sont interchangeables, ce qui permet de conserver le réglage de la distance entre le tamis et le rotor après remplacement. L'échange de tamis ne nécessite par ailleurs aucun outil spécial.

L'entrée tangentielle du produit permet l'ouverture aisée du couvercle avant et donc le remplacement du tamis en seulement quelques secondes.

Nettoyage

Nettoyage complet de la chambre de décharge des déchets. Pour assurer un traitement sans problèmes même avec les produits les plus visqueux et les plus difficiles à traiter, les pales du rotor raclent la chambre jusqu'au bout. Les déchets sont acheminés directement dans la trémie de décharge de grandes dimensions, conçue pour éviter la stagnation des déchets.

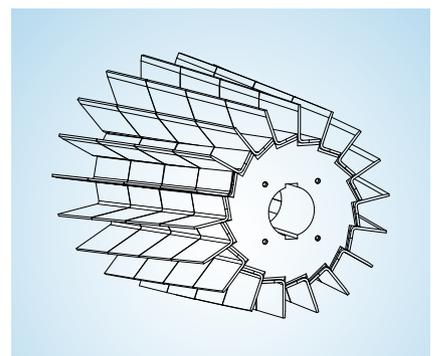
Les parties en contact avec le produit sont entièrement réalisées en acier inox, ce qui permet d'utiliser de la soude caustique pour le nettoyage le cas échéant.

La durée du lavage, ainsi que l'intervalle entre les cycles, peuvent être entièrement configurés par l'utilisateur.

Toutes les opérations de lavage se font sur la machine en marche, avec possibilité de décharger sur un circuit supplémentaire. Le système de lavage formé par des soupapes automatiques effectue le lavage du tamis à travers une série de gicleurs couvrant toute la surface extérieure. Une entrée d'eau supplémentaire au niveau de la zone d'entrée du produit effectue le lavage de l'intérieur du tamis.

Souplesse dans le traitement du produit

Le rotor, caractérisé par la face continue des pales, allie une grande capacité d'extraction



du jus à un transport « en douceur » de la tomate, indispensable pour acheminer la partie du produit à éliminer vers son lieu d'évacuation, tout en évitant d'écraser graines, peau, pétiotes et autres corps étrangers.

L'entrée tangentielle du produit permet l'ouverture de l'extracteur sans avoir à débrancher aucune tuyauterie et assure une charge uniforme des pales (ou une répartition uniforme du produit sur les pales), permettant une exploitation optimale de la surface de filtration.

Contrôle de la qualité

Contrôle aisé des déchets.

L'échantillonnage se fait en sûreté à l'aide d'une pelle livrée avec la machine.

Entretien facile

Lubrification en bain d'huile. Aucune opération de graissage des coussinets n'est nécessaire.

Configuration

Possibilité d'installer des motorisations de 55 à 110 kW sans modifier le châssis.

Possibilité d'ajouter un système d'alimentation de produits en vrac tels que des fruits entiers.

Possibilité de travailler avec étage d'extraction simple ou double.

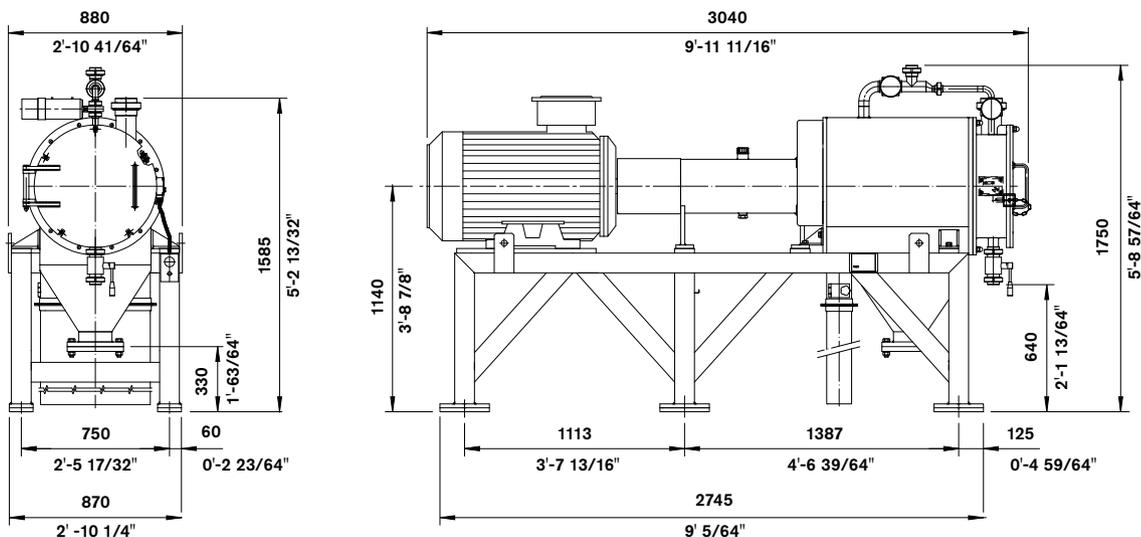
Fiabilité

L'extracteur de jus est conçu pour travailler plusieurs saisons sans nécessiter aucun entretien.

Le rotor est réalisé en deux pièces d'acier inox résistant à l'usure, présentant des propriétés mécaniques très pointues visant à garantir une plus longue durée de vie et une meilleure résistance au choc (contre tous corps étrangers).



Fiche technique indicative



Puissance installée: 55-75-90-110 kW
 Capacité: Tomate traitée Hot Break 100-110 t/h
 Capacité: Tomate traitée Cold Break 60-65 t/h

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 Alcala 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

