



Estrattore di succo modello FTE



Una versatile raffinatrice centrifuga per
estrarre succhi da una ampia varietà di frutti\
frutta e vegetali

Dalla pluriennale esperienza nel campo nelle linee di lavorazione di pomodoro e frutta, JBT ha realizzato un nuovo estrattore di succo denominato "FTE".

La funzione della macchina è quella di separare la parte solida da quella liquida, utilizzabile in qualsiasi tipo di processo "Hot/Cold-Break".

La macchina è caratterizzata da un design particolarmente attento alle esigenze di pulizia e manutenzione.

Risultano esaltati i seguenti aspetti:

Flessibilità

Possibilità di lavorare fino a velocità di rotazione di 2000 rpm (velocità controllata da variatore di frequenza). Particolare attenzione è stata dedicata al contenimento delle vibrazioni.

La scelta di un motore con ancoraggio B3, riducendo le parti a sbalzo della macchina contribuisce all'ottenimento di un funzionamento praticamente esente da vibrazioni. Distanza tra rotore e setaccio conico regolabile per consentire un accurato controllo sulle caratteristiche del succo in uscita e l'umidità dei cascami.

La regolazione può avvenire a macchina in moto attraverso un volantino di regolazione.

I setacci sono disponibili in diverse gamme di forature, nelle versioni normale e rinforzata per una durata prolungata. Tutti i setacci sono realizzati in un pezzo unico e sono perfettamente intercambiabili, non è necessario regolare nuovamente la distanza fra setaccio e rotore dopo la loro sostituzione. Il cambio setaccio non richiede attrezzature speciali. L'ingresso tangenziale del prodotto ha consentito una facile apertura del coperchio frontale permettendo la sostituzione del setaccio in pochi secondi.

Pulizia

Completa pulizia della camera scarico dei cascami. Per garantire una lavorazione priva di problemi anche con i prodotti più viscosi e difficili da trattare, le pale del rotore raschiano la camera fino alla parte terminale di essa. I cascami vengono direttamente indirizzati all'ampia tramoggia di scarico, studiata per evitare il ristagno degli scarti.

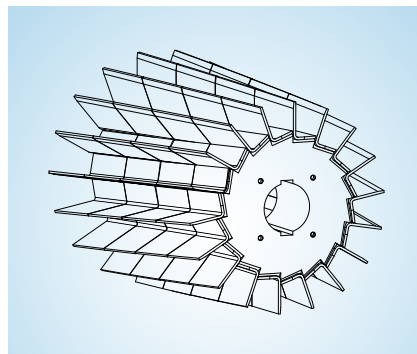
Le parti a contatto col prodotto sono totalmente in acciaio inox. Questo consente di pulire la macchina anche con soda caustica, se ritenuto necessario.

La durata del lavaggio e l'intervallo di tempo tra cicli successivi sono interamente configurabili dall'utente.

Tutte le operazioni di lavaggio sono effettuate a macchina in moto, con possibilità di drenare su un circuito supplementare. Il sistema di lavaggio composto da valvole automatiche effettua il lavaggio del setaccio attraverso una serie di spruzzatori che ne coprono l'intera superficie esterna. Un ulteriore ingresso di acqua vicino alla zona di ingresso prodotto effettua il lavaggio interno del setaccio.

Trattamento delicato del prodotto

Il rotore, caratterizzato da un profilo palare continuo, combina un'elevata capacità di estrazione del succo ad un'eccezionale delicatezza di trattamento del pomodoro, indispensabile per "accompagnare" la parte di prodotto da espellere nell'apposito scarico



evitando la rottura di semi, pelli, piccioli ed altri corpi estranei.

L'ingresso del prodotto tangenziale, oltre a consentire di aprire l'estrattore senza dover scollegare alcuna tubazione, garantisce un carico palare uniforme per ottenere il massimo sfruttamento della superficie filtrante.

Controllo qualità

Semplice controllo dei cascami. Il prelievo campioni di cascami viene effettuato in sicurezza utilizzando la paletta fornita assieme alla macchina.

Facile manutenzione

Lubrificazione a bagno d'olio. Non sono richieste operazioni di ingrassaggio dei cuscinetti.

Configurabilità

Possibilità di montare motorizzazioni da 55 a 110 kW senza modifiche al telaio.

Possibilità di aggiungere un gruppo di alimentazione prodotto sfuso come frutta intera.

Possibilità di lavorare in singolo o doppio stadio di estrazione.

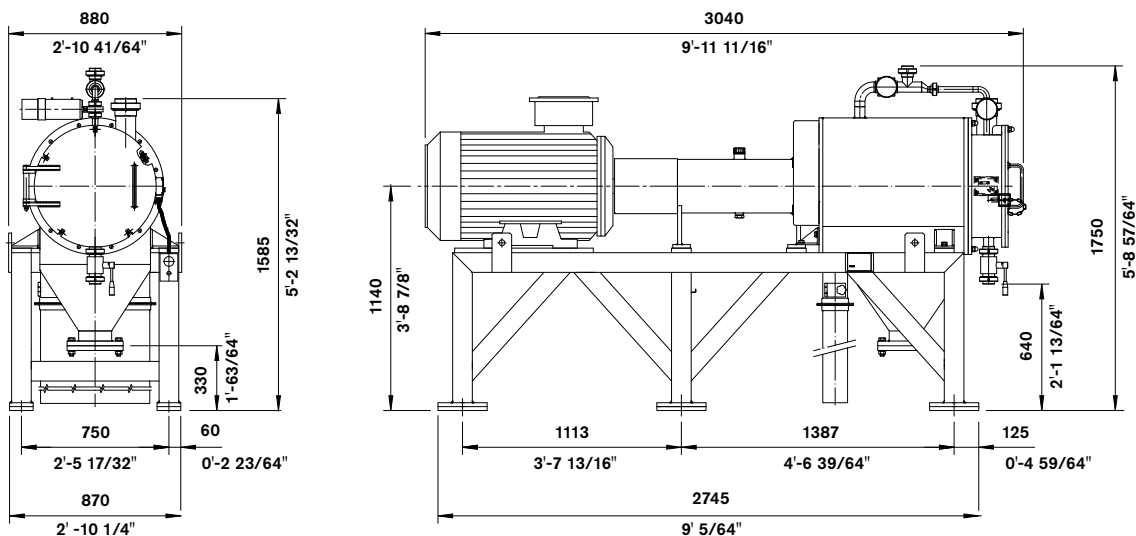
Affidabilità

L'estrattore di succo è progettato per lavorare diverse stagioni senza necessità di manutenzione.

Il rotore è realizzato in due pezzi di acciaio inossidabile resistente all'usura con elevate proprietà meccaniche a garanzia di una maggiore durata e resistenza all'impatto con corpi estranei.



Tabella approssimativa delle specifiche tecniche



Potenza installata: 55-75-90-110 kW
 Capacità: Pomodoro processato Hot Break 100-110 t/h
 Capacità: Pomodoro processato 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

