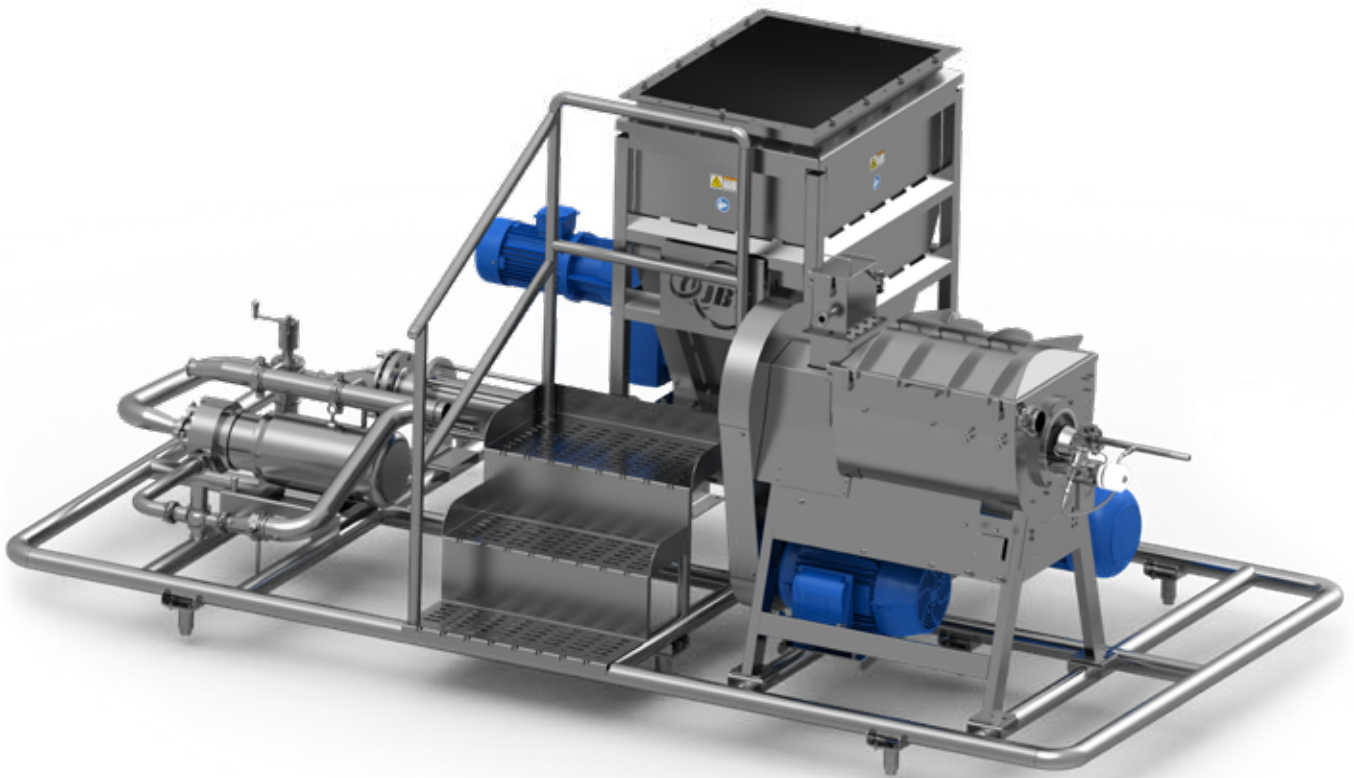


READYGo™ FVP



Skid para Extracción de Jugos
de Frutas y Verduras

READYGo™ FVP

El skid READYGo FVP (Fruit and Vegetable Processing) de JBT es un sistema para producir jugo extraído de una amplia variedad de frutas y verduras.

Descripción

El skid es compacto y montado sobre ruedas para facilitar el movimiento. Incluye una bomba picadora JBT FVX-5 con una trituradora adjunta y un finalizador de tornillo UCF110. La bomba FVX-5 tritura y puede procesar frutas y verduras enteras de varios tamaños, desde sandías hasta zanahorias, remolachas, verduras de hoja y bayas. Dependiendo del producto deseado, la trituradora FVG opcional se puede acoplar para reducir el tamaño de partícula antes de enviar el producto al finalizador UCF110. READYGo JUICE FVP puede ser el corazón de su producción de jugo, permitiendo una variedad de jugos y mezclas.

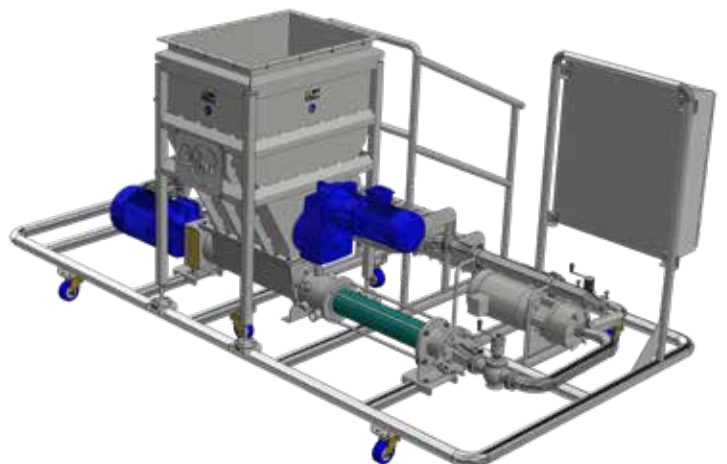
Visión General

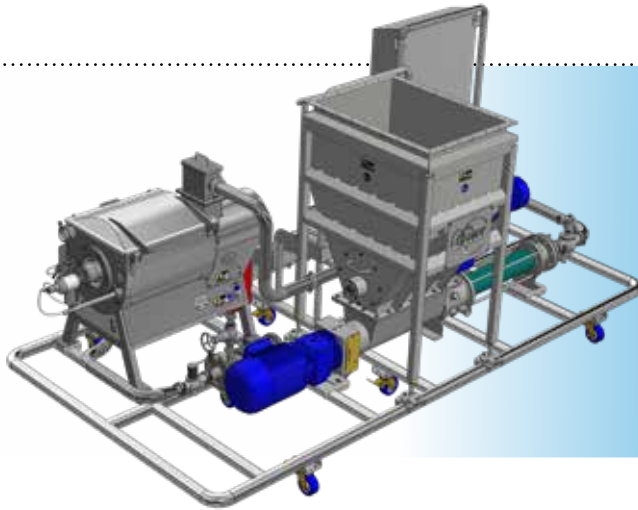
La producción de jugo involucra tres operaciones principales: 1) Reducción de tamaño inicial; 2) Reducción de tamaño secundaria opcional; y 3) Acabado (filtrado final). JBT ha desarrollado un nuevo skid capaz de procesar hasta 5 t/h de frutas y verduras generando de 20 a 75 litros de jugo por minuto. El proceso no genera calor, lo que hace que el jugo sea adecuado para el llenado inmediato seguido del procesamiento de HPP utilizando el sistema JBT Avure®.

Características

- Procesamiento continuo de frutas y verduras.
- Diseño higiénico, fácil limpieza.
- Puede recibir un sistema CIP
- Superficies de contacto de acero inoxidable y polímero de grado alimentario.
- Panel de control con variador de frecuencia opcional
- Bomba adicional para bombeo de jugo para procesos posteriores
- Montado sobre ruedas para facilitar el movimiento
- Se puede configurar para usar un extractor turbo JBT FTE para la producción de jugos viscosos, purés y vitaminas

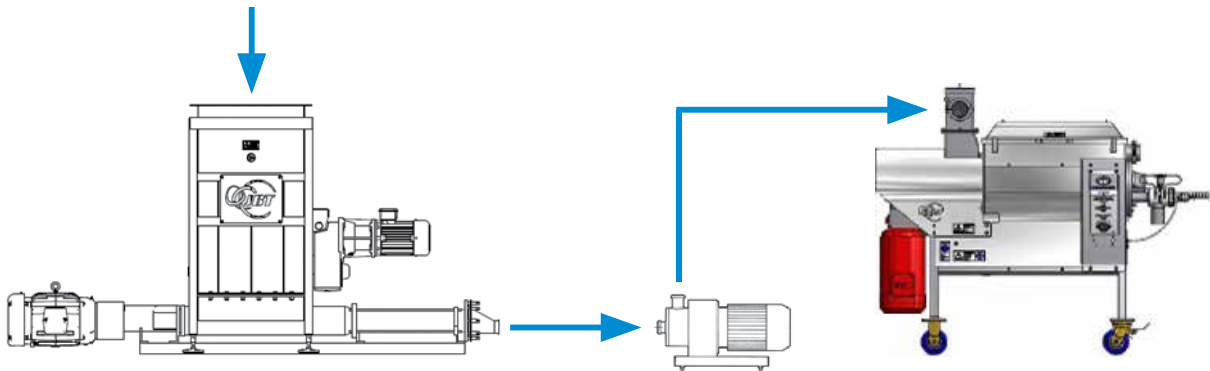
El proceso JBT utiliza tres equipos principales: 1) Bomba picadora FVX-5; 2) Tritrador FVG 3) Finisher UCF110. Estos tres componentes son capaces de procesar casi todas las frutas y verduras.





RENDIMIENTOS APROXIMADOS PARA PRODUCTOS COMUNES

Zanahoria	Hasta 62%
Remolacha	Hasta 65%
Melón	75-80%
Col Rizada	50-60%
Lechuga	90%
Pepino	92%



FVX-5 - Corte grueso y bombeo

FVG - Reducción de tamaño

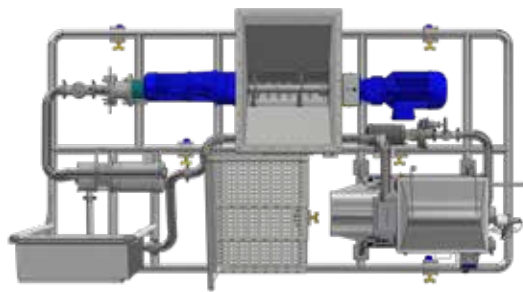
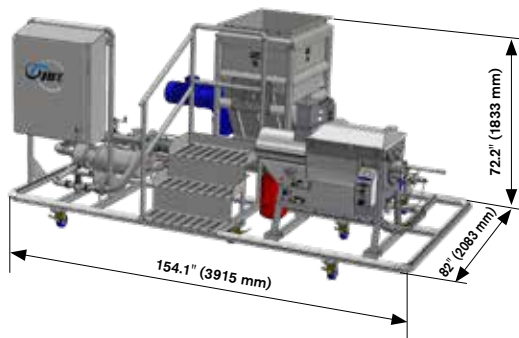
Finisher de Jugo UCF110
2-15 cP de viscosidad
5-20% de sólidos en suspensión

Ventajas Competitivas

El sistema READYGo FVP de JBT tiene varias ventajas, especialmente en comparación con las prensas de jugo.

READYGo FVP	Prensa
Producción continua	Producción por lotes
Fácil limpieza, permite CIP	Difícil de limpiar
El jugo se extrae en un sistema cerrado	Abierto a la atmósfera, susceptible a la contaminación
Fácil Automatización	Difícil de automatizar
Capacidad de hasta 5 t/h	2 a 4 t/h dependiendo de la prensa
Diseño Higiénico	Las bolsas deben lavarse y se puede acumular suciedad
Produce jugos y purés, y le permite ajustar parámetros como la viscosidad y los sólidos	Solo produce jugo

Especificaciones Aproximadas



SE PUEDEN OFRECER EQUIPOS Y SERVICIOS ADICIONALES PARA OFRECER UNA LÍNEA COMPLETA, INCLUYENDO:

Automatización y Controles	Embotelladora
Sistema CIP	Sistema de mezcla
Desaireador	Tuberías e instalación
Sistema HPP	Puesta en marcha

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

