



FranRica™ Flash Cooler Asettico



L'impianto può lavorare in continuo per lunghi periodi senza richiedere interventi di manutenzione o soste per lavaggi e conseguenti sanitizzazioni

Flash Cooler Asettico

Il Flash Cooler Asettico JBT FranRica™ rappresenta oggi la soluzione tecnologicamente più avanzata nel settore degli sterilizzatori a settici. Il Flash Cooler si avvale di un sistema di riscaldamento, alla temperatura di sterilizzazione, mediante iniezione di vapore e raffreddamento istantaneo per flash in condizioni a settiche. Poiché gli scambi termici non avvengono tramite scambiatori di calore ma tramite iniezione diretta di vapore e per flash termico sottovuoto, vengono eliminati i problemi connessi allo sporco delle superfici di scambio.

Applicazioni

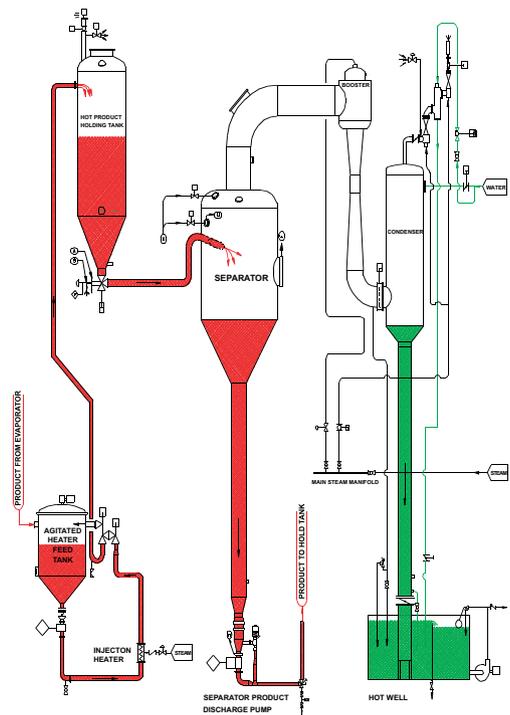
Applicazioni tipiche sono il raffreddamento a settico del concentrato di pomodoro e di frutta. Il Flash Cooler offre ampie capacità produttive (capacità da 3.500 a 60.000 kg/h). Le unità sono disponibili nelle configurazioni a settica e sanitaria con temperature finali del prodotto che possono raggiungere i 5 °C.



Descrizione

Il prodotto scaricato dall'evaporatore viene pompato in una vasca di accumulo che serve per l'alimentazione del Flash Cooler ed assicura un flusso continuo e uniforme di prodotto al sistema di riscaldamento a iniezione di vapore.

L'iniezione diretta del vapore porta il prodotto dalla temperatura di estrazione dell'evaporatore alla temperatura di sterilizzazione desiderata in circa 3÷5 secondi. Questo tipo di riscaldamento estremamente rapido e completo non produce alcuna modifica delle caratteristiche del prodotto, contrariamente agli altri sistemi di riscaldamento. Al termine della sterilizzazione il prodotto procede, verso il serbatoio di sosta ad alta temperatura, situato sulla sommità del Flash Cooler. Qui il prodotto viene mantenuto per il periodo di tempo necessario ad assicurare una corretta sterilizzazione. Il livello del serbatoio viene controllato automaticamente consentendo un tempo di sosta costante al variare della portata. Il prodotto viene, poi, trasferito dal serbatoio ad alta temperatura, mediante pressione differenziale, nella camera sottovuoto ove avviene un raffreddamento istantaneo in condizioni a settiche. Nella camera sottovuoto l'evaporazione per flash provoca il raffreddamento del prodotto fino ad una temperatura di equilibrio di circa 35÷38 °C (applicazione a settica). Raggiunto il livello di prodotto desiderato nella camera sottovuoto e nella tubazione di discesa del prodotto verso la pompa di estrazione il ciclo di funzionamento del Flash Cooler è così completato ed il prodotto viene, quindi, inviato alla riempitrice a settica.



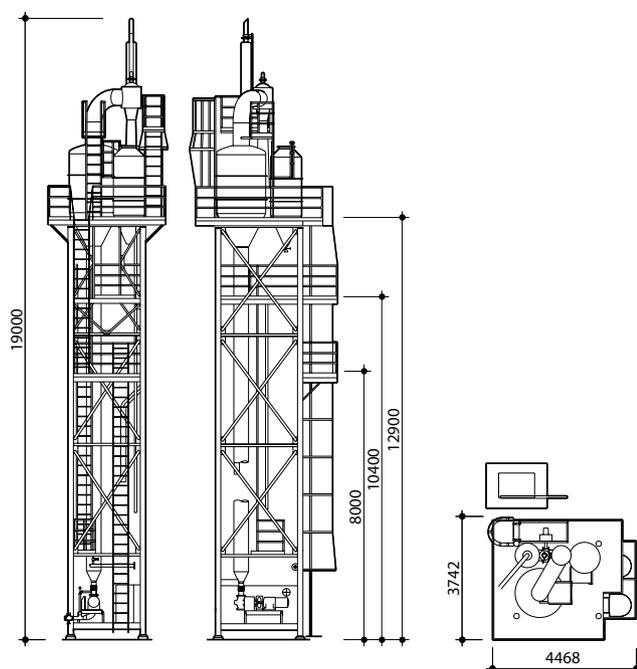
Vantaggi

I vantaggi principali del Flash Cooler consistono nella semplicità di funzionamento, nella eliminazione di pompe a pistoni e componenti soggetti a usura e soprattutto nella migliore qualità del prodotto finale per effetto di riscaldamento e raffreddamento istantanei. L'aumento della viscosità legato alle moderne tecnologie produttive (Hot Break) determina nei sistemi di sterilizzazione del tipo tubo in tubo, soprattutto alle capacità elevate, pressioni che alterano nel tempo le caratteristiche fisiche del prodotto (variazioni del valore del Bostwick).

Queste caratteristiche rimangono invece pressoché costanti con la tecnologia utilizzata dal Flash Cooler. L'impianto può lavorare in continuo per lunghi periodi senza richiedere interventi di manutenzione o soste per lavaggi e conseguenti sanitizzazioni. Una strumentazione completa offre un controllo automatico del processo e richiede la presenza di un solo operatore per il funzionamento di diverse macchine. Il design modulare del Flash Cooler facilita la spedizione e consente un facile montaggio in loco.

La macchina richiede una superficie d'appoggio ridotta e viene solitamente installata all'esterno con una copertura a protezione del pannello operatore (se posizionato all'esterno). L'unità è disegnata con particolare attenzione al risparmio energetico. La macchina standard, con condensatore barometrico, riduce al minimo l'utilizzo di energia durante i lunghi e continui cicli produttivi ad alta capacità.

Dimensioni indicative



COUNT ON JBT TO HELP PROTECT YOUR INVESTMENT

JBT's greatest value in PProCARE® services comes from preventing unexpected costs through smart, purposeful, and timely maintenance based on unmatched knowledge and expertise. PProCARE 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

