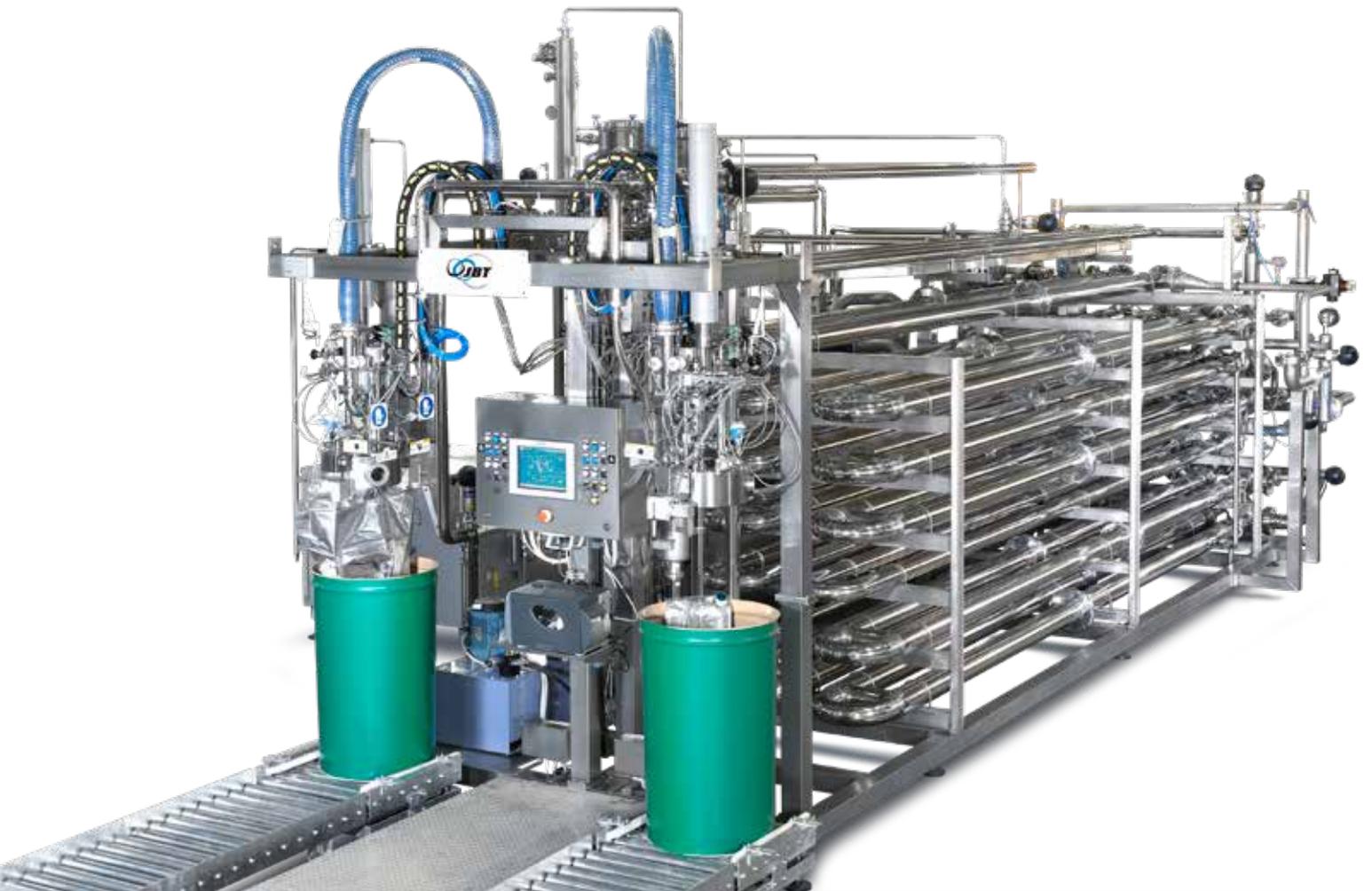
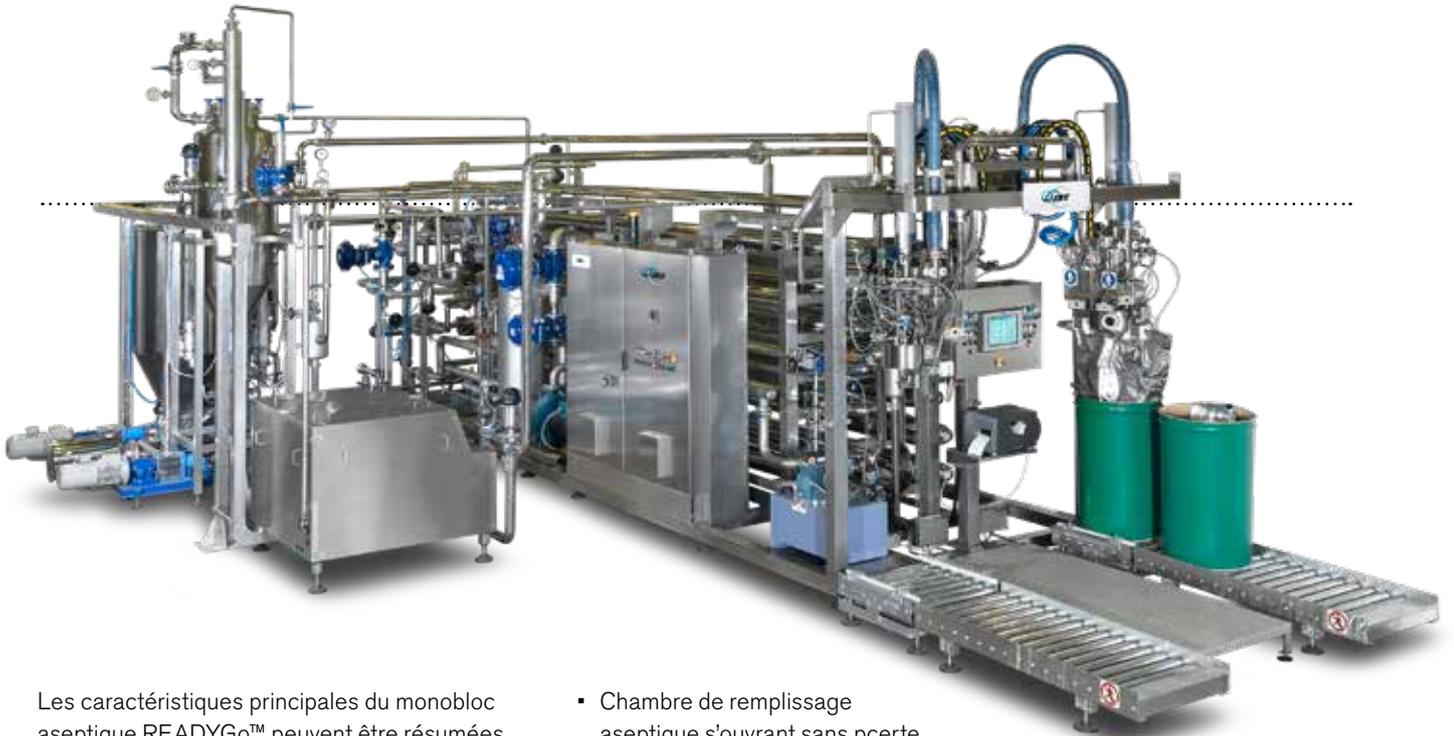




READYGo™ MONOBLOC ASEPTIQUE

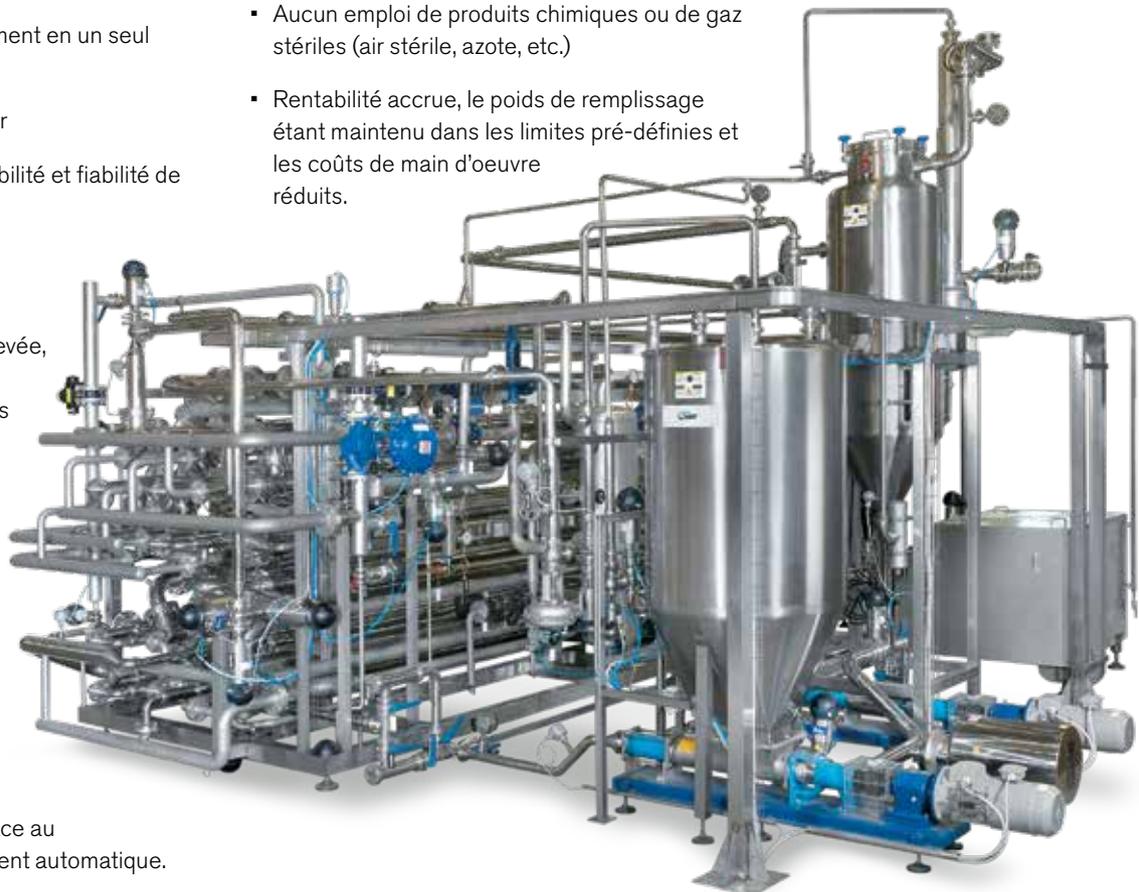


Une unité de traitement et conditionnement
aseptique de petite-moyenne taille



Les caractéristiques principales du monobloc aseptique READYGo™ peuvent être résumées ainsi:

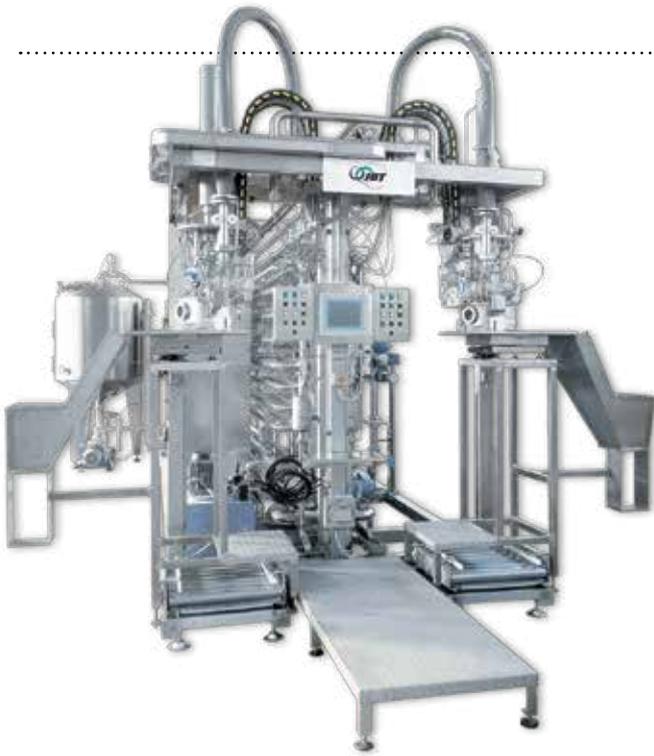
- Unité compacte, d'encombrement très réduit
 - Pré-assemblage complet de tous les composants
 - Installation facile
 - Stérilisation et refroidissement en un seul monobloc
 - Un seul panneau opérateur
 - Facilité d'exploitation, flexibilité et fiabilité de production
 - Lavage et stérilisation très rapides de l'installation
 - Cadence de production élevée, grâce à une nouvelle conception du système des têtes de remplissage
 - Meilleure fiabilité, grâce à l'auto-diagnostic entièrement géré par automate programmable
 - Plus grande polyvalence, grâce à son adaptabilité aux standards d'une gamme étendue de produits
 - Désinfection complète grâce au système de NEP entièrement automatique.
- Chambre de remplissage aseptique s'ouvrant sans perte de stérilité du produit
 - Transporteurs à rouleaux sous la chambre de remplissage
 - Stérilisation des têtes de remplissage réalisée exclusivement par vapeur
 - Aucun emploi de produits chimiques ou de gaz stériles (air stérile, azote, etc.)
 - Rentabilité accrue, le poids de remplissage étant maintenu dans les limites pré-définies et les coûts de main d'oeuvre réduits.



Caractéristiques principales de l'implantation:

- Châssis et réservoir de produit entièrement en acier inox AISI 304
- Pompe volumétrique (monovis ou à lobes) pour alimentation du produit
- Pompe à pistons pour alimentation du stérilisateur, commandée par variateur de fréquence
- Échangeur de chaleur à tuyaux concentriques, avec sections de stérilisation, maintien en température, refroidissement et recirculation du produit
- Toutes les parties de contact avec le produit sont en acier inox AISI 316L
- Système de préparation de l'eau surchauffée, (équipé) avec soupape de modulation pour alimentation de la vapeur et accessoires correspondants
- Soupapes de contrôle du ou des fluide(s) de refroidissement du produit; tuyauteries avec joints et soupapes complètes de barrières aseptiques vapeur
- Remplisseuse aseptique 1 ou 2 têtes, permettant le remplissage de sacs avec bouchon de 1" ou 2"
- Poids de remplissage contrôlé par une cellule de chargement de haute précision
- Paramètres et recettes du process supervisés et contrôlés par un automate programmable
 - Choix des paramètres de projet fait de façon à préserver les caractéristiques du produit et en exalter les qualités.

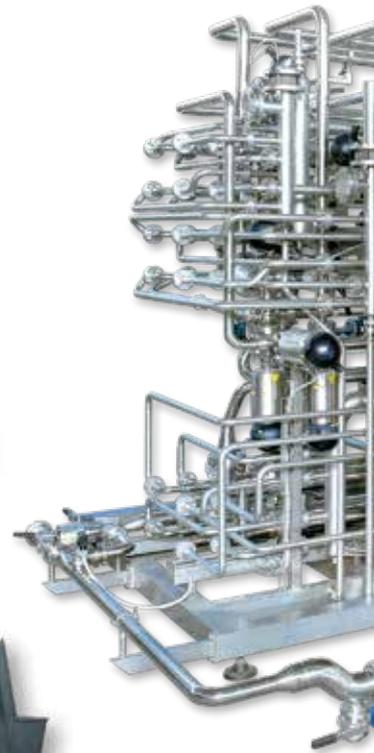
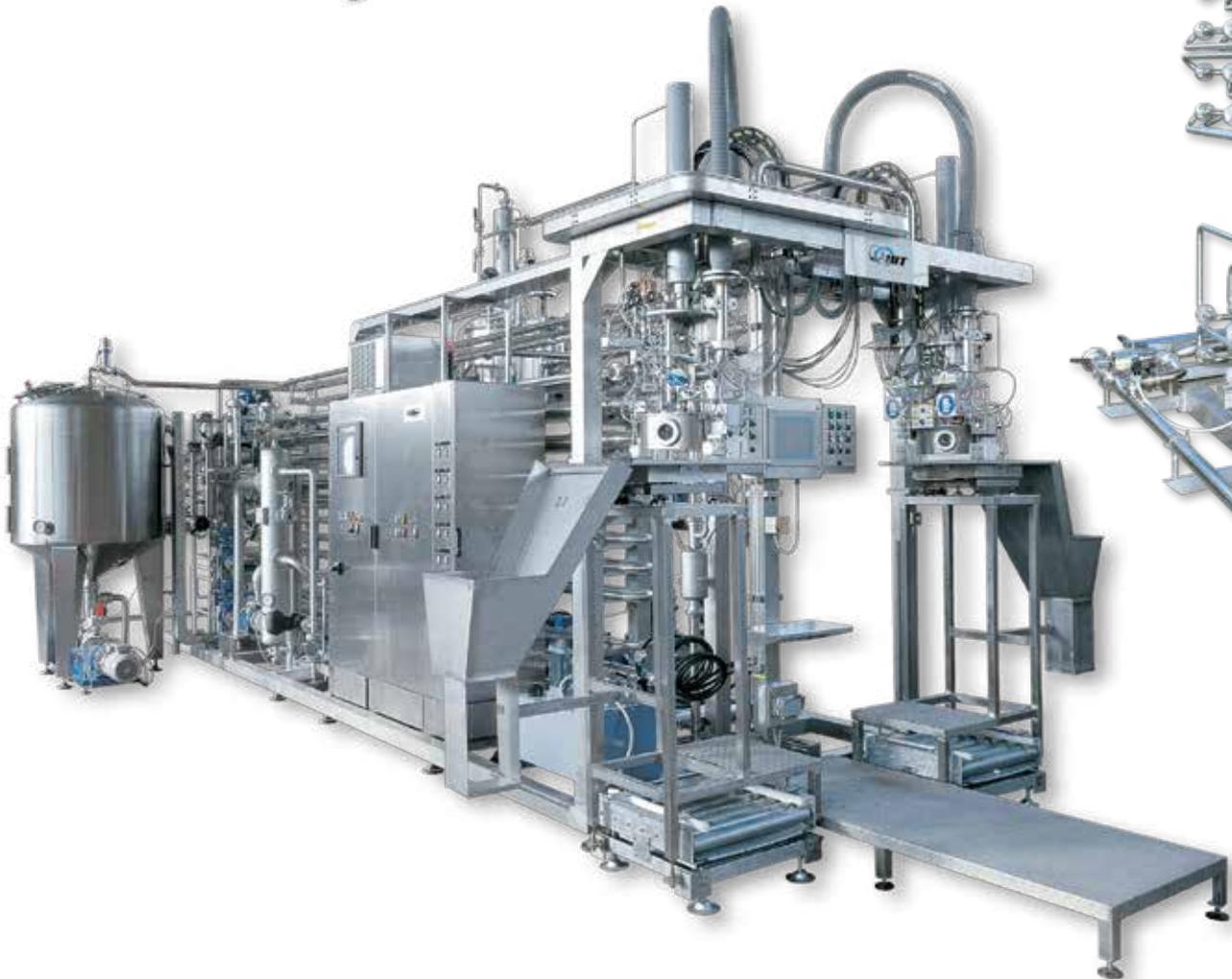




Le monobloc aseptique READYGo a été conçu pour fournir à l'industrie alimentaire une unité de traitement et conditionnement aseptique de petite-moyenne taille présentant les mêmes atouts de qualité élevée et de fiabilité aseptique que les installations de grande taille. Le monobloc aseptique READYGo combine les avantages d'un encombrement réduit, d'une installation aisée et rapide ainsi que d'une grande flexibilité et d'une grande facilité d'utilisation.

Tous les composants sont installés sur un seul châssis et fournis avec toutes les tuyauteries de liaison et de câblages électriques.

Le groupe est soumis à un essai complet dans nos usines avant d'être expédié, prêt pour la mise en place dans l'usine du client. Il ne reste plus qu'à effectuer les branchements électriques ainsi que les raccordements à l'eau, l'air et la vapeur.



Echangeur de chaleur à tuyaux concentriques

Les groupes monobloc aseptique READYGo sont disponibles pour des capacités variant de 500 à 6000 kg/h et sont conçus pour le remplissage aseptique de sacs de 5 à 200 l.

Plusieurs produits peuvent y être traités: purée de fruit avec ou sans morceaux, purée de fruits concentrée, produits à base de tomate, non concentrés, concentrés ou demi-concentrés de tomates, cubes de tomate et fruits, purées de légumes, jus limpides ou troubles, naturels ou concentrés, et de nombreux autres produits formulés.

Les configurations et le type d'échangeurs de chaleur sont choisis en fonction du produit à traiter, de façon à garantir les meilleurs résultats en terme de qualité.



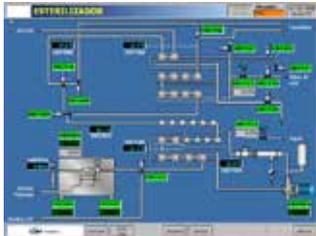
Sterideal® TS (Tube-in-Shell)



Sterideal® QT (Quad Tube Design)



Sterideal® DT (Dimple Tube)



Page Stérilisation



Page Remplissage



Page des Chambres Aseptiques



Page Alimentation Produit

Sélection des composants

- Groupe NEP
- Groupe Réservoirs Alimentation implantation
- Groupe Désaérateur
- Groupe Transvasement Produit
- Pompe Haute pression / Homogénéisateur
- Section Préchauffeur
- Section de Pasteurisation/Stérilisation
- Section Circuit de Maintient
- Section de Refroidissement
- Tableau électrique
- Groupe pour Sacs Petits de 20-25 Kg (5 gal)
- Imprimante d'étiquettes pour sac

La machine est gérée par un système intégré PC/PLC qui pourvoit à coordonner toute fonction du procédé. Un panneau tactile graphique permet à l'opérateur d'interagir aisément avec le système dans les langues suivantes: Italien, Anglais, Espagnol, Français et Russe.

L'écran tactile visualise pour l'opérateur les page montrant les poussoirs de commande, les seuils des températures, les champs d'introduction des paramètres de procédé qui s'alternent avec des schémas graphiques performant pour les diverses aires de l'implantation.

La mémorisation des paramètres de travail dans des recettes spécifiques permet d'optimiser les temps de changement de production en même temps qu'elle assure la répétabilité des procédés.

Les données de fonctionnement sont réunies et visualisées dans des pages graphiques dédiées et simultanément rendues disponibles dans la mémoire du PC.

Le système permet le branchement au réseau d'entreprise en offrant la possibilité de:

- Consultation à distance des données de l'implantation
- Backup des données mémorisées
- Monitoring à distance de l'implantation

Sont disponibles sur demande:

- Connexion à la base de données du serveur SQL
- Assistance à distance par JBT à travers connexion Internet
- Contrôle de F_0



Groupe transvasement produit



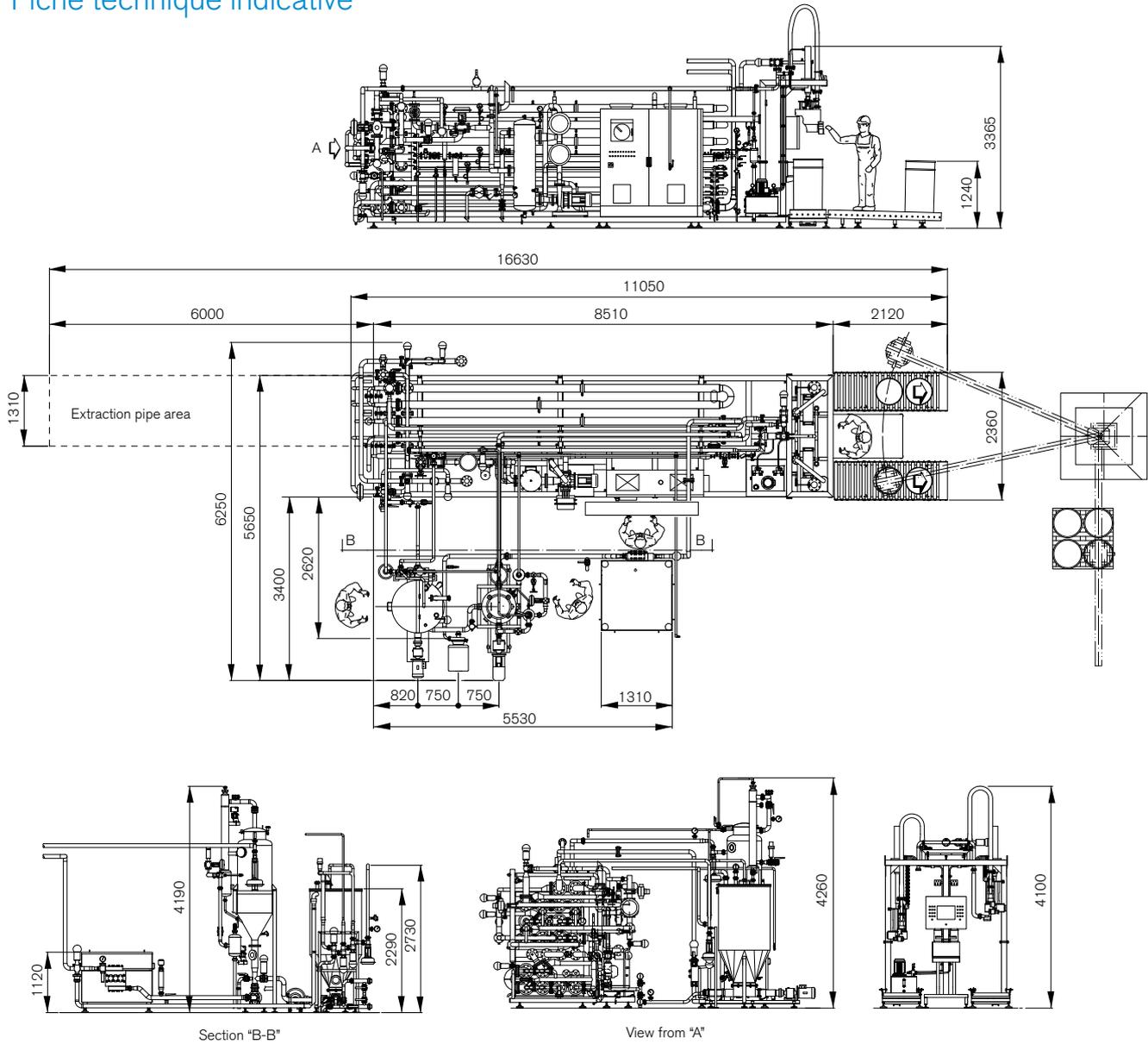
Groupe vanne de recirculation



Désaérateur

Groupe NEP

Fiche technique indicative



* Les cotes dimensionnelles font référence à la machine illustrée et varient selon la capacité productive.

Services à définir

- | | |
|--|---------------------------------|
| • Vapeur | • Glycol |
| • Eau de puits | • Air comprimé |
| • Eau de Tour de Refroidissement r Water | • Courant électrique (Volts...) |

Les données techniques, les performances, ainsi que toute autre information contenue dans ce dépliant devront être considérées comme purement indicatives, certains des paramètres dont elles dépendent n'étant pas contrôlés par JBT.

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

