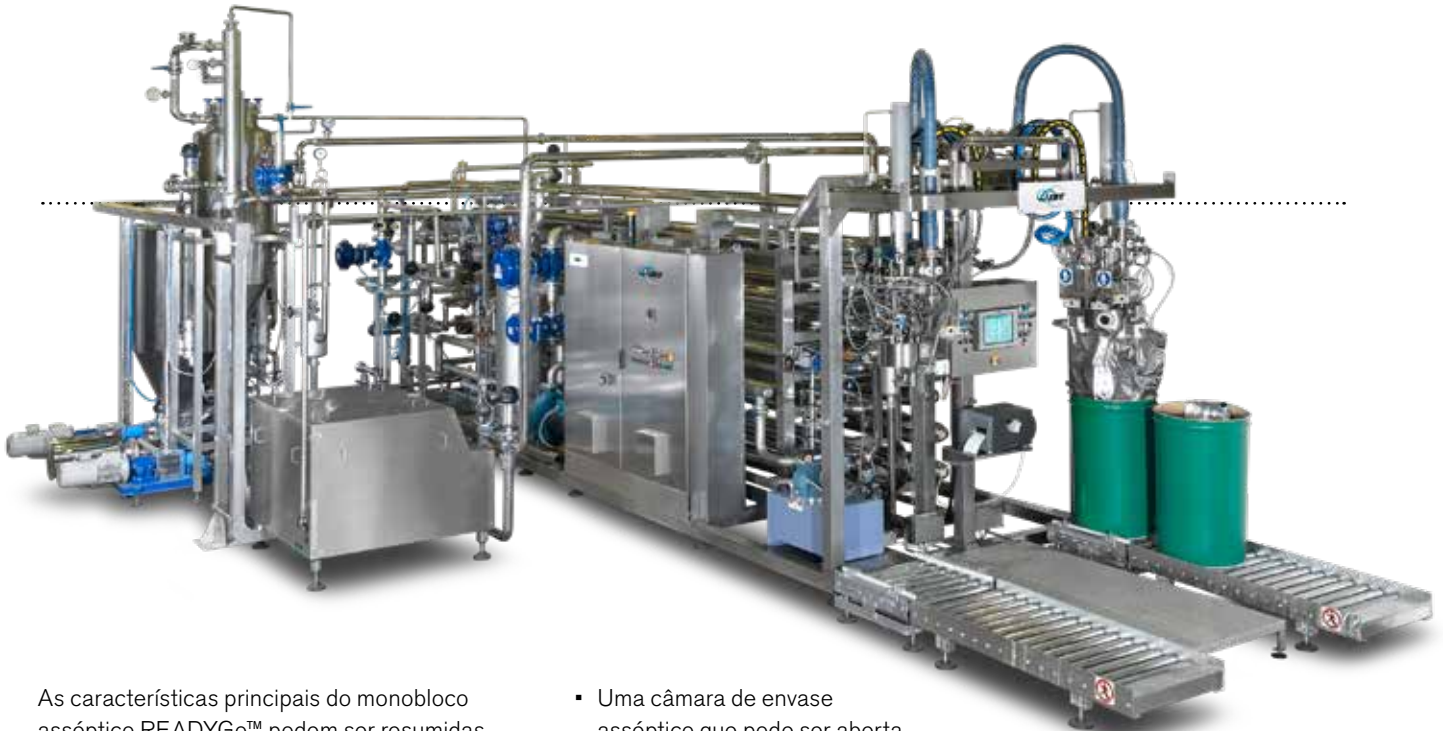




READYGo™ MONOBLOCO ASSÉPTICO



Uma unidade de tamanho compacto voltada
para envase e processamento asséptico



As características principais do monobloco asséptico READYGo™ podem ser resumidas conforme se segue:

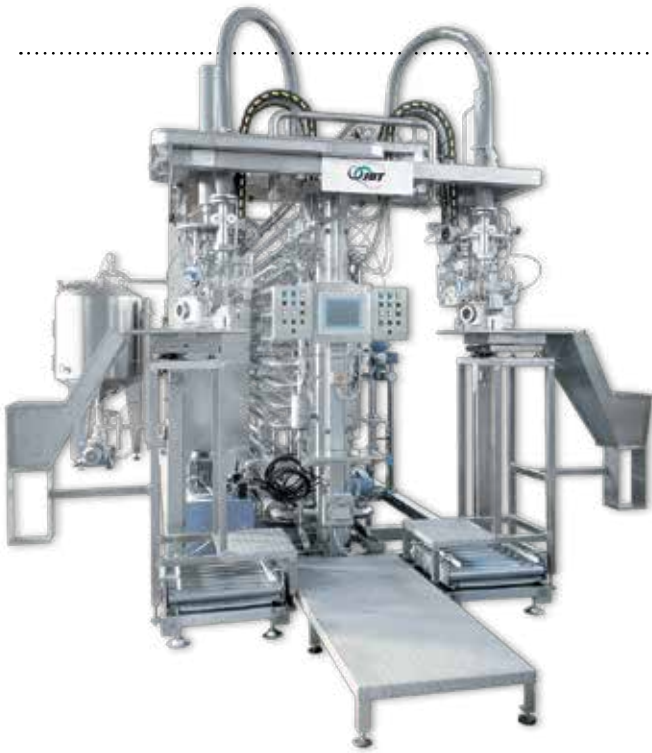
- Design compacto
- Todos os componentes são pré-montados
- Fácil de instalar
- Esterilização e envase em uma unidade compacta
- Uma placa única para o painel de operação
- Fácil de utilizar, flexível e confiável
- Rápida esterilização e lavagem da unidade
- Alta velocidade de produção atingida por um sistema de cabeçotes projetado de forma moderna
- Maior confiabilidade devido a um modo operacional de autodiagnóstico totalmente controlado pelo PLC (Controlador Lógico Programável)
- Maior versatilidade com sua compatibilidade com diversos padrões de embalagem para produtos diferentes
- Saneamento total por meio de um sistema automático de CIP (limpeza no local)
- Uma câmara de envase asséptico que pode ser aberta sem que se perca a assepsia
- Esteiras rolantes sob a câmara de dosagem e envase
- Esterilização apenas a vapor do(s) cabeçote(s) de envase
- Sem utilização de produtos químicos ou de gás estéreis (ar estéril, nitrogênio, etc.)
- Maior lucratividade com a manutenção de uma precisão consistente de peso de envase e com a redução dos custos com mão de obra



Acompanha a unidade:

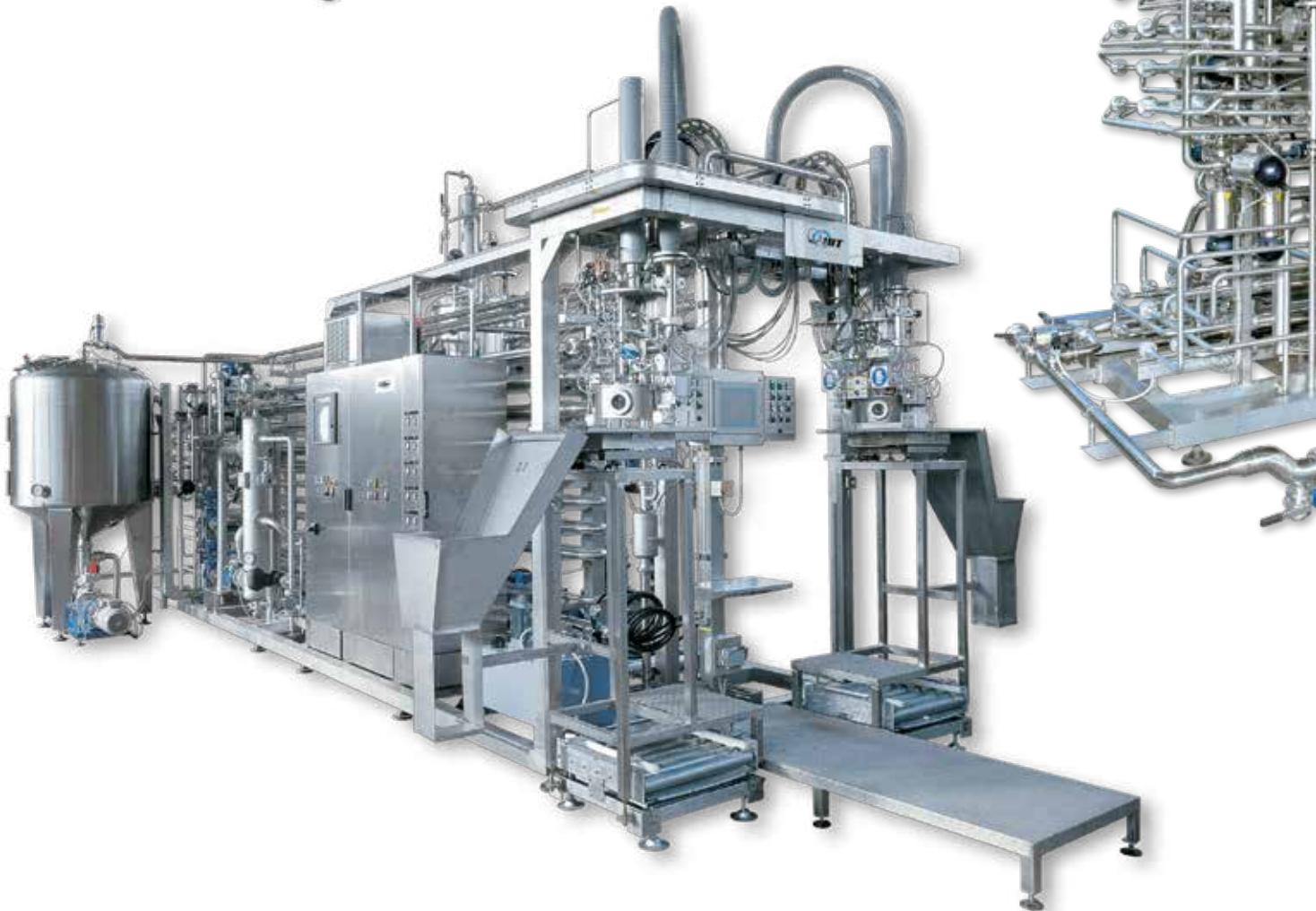
- Tanque e carcaça de aço inoxidável AISI 304
- Bomba de deslocamento positivo (tipo mono ou lóbulos) para abastecimento de produto
- Bomba com pistão, para o abastecimento do esterilizador, controlada por um conversor de frequência
- Trocador de calor tubo-em-tubo, equipado com seções de reciclagem de produto, resfriamento, armazenamento e esterilização
- As peças de contato do produto são de aço inoxidável AISI 316L
- Sistema de preparação de água superaquecida, equipado com uma válvula de modulação para suprimento de vapor e das conexões relevantes e das válvulas de controle para água de resfriamento
- Flanges e válvulas equipadas com barreiras especiais de vapor asséptico
- Envasador asséptico com 1 ou 2 cabeçotes apropriados para o envase de sacos com bico de 1" ou 2"
- Peso de envase controlado por células de carregamento de alta precisão
- As receitas e os parâmetros de processo são supervisionados e controlados por um PLC
- Os parâmetros do projeto são escolhidos para preservar as características do produto e para aprimorar sua qualidade





O monobloco asséptico READYGo é projetado para oferecer à indústria de processamento de alimentos uma unidade de tamanho pequeno/médio voltada para envase e processamento asséptico com a mesma alta qualidade e confiabilidade asséptica de unidades de grande escala. As medidas totais do READYGo são extremamente compactas, sua instalação é rápida e facilitada, e sua utilização é flexível e descomplicada. Todos os componentes ficam instalados em uma carcaça inteiriça de aço inoxidável e já vêm com todas as conexões elétricas e tubulações relevantes.

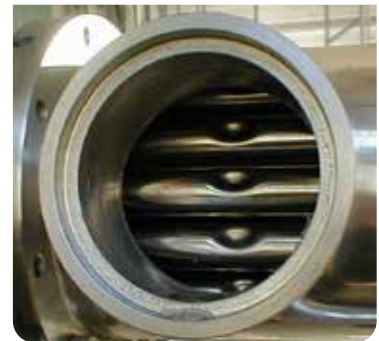
A unidade passa por um teste completo de fábrica antes do envio e vai pronta para ser instalada no local desejado pelo cliente em tempo mínimo. Somente os fornecimentos de eletricidade, água, ar e vapor precisam ser conectados.



**Trocadores de Calor
Tubo em Tubo**

Os monoblocos assépticos READYGo estão disponíveis com capacidades que variam de 500 a 6000 kg/h. São para o envase asséptico de sacos de 5 a 200 litros e podem processar os seguintes produtos: purês de fruta com ou sem pedaço, purês de fruta concentrados, produtos não concentrados com base em tomate, produtos derivados do tomate, concentrados ou semiconcentrados, frutas e tomates picados, purês de verduras, sucos claros ou turvos, naturais ou concentrados, e muitos outros produtos formulados.

As configurações apropriadas e o tipo de trocadores de calor são seleccionados como uma função do produto a ser processado para garantia do melhor resultado em termos qualitativos.



Sterideal® TS (Tubo em Casco)



Sterideal® QT (Design de 4 Tubos)



Sterideal® DT (Tubo Ondulado)



Página Esterilização



Página Enchimento



Página Câmaras Assépticas



Página Alimentação do produto

Seleção de Componentes

- Grupo de CIP (Limpeza no Local)
- Grupo de Produto do Tanque de Compensação
- Grupo do Desgaseificador
- Grupo de Deslocamento de Produto
- Homogeneizador / Bomba de Alta Pressão
- Seção do Pré-aquecedor
- Seção de Pasteurização/Esterilização
- Seção do Holding Loop
- Seção de Resfriamento
- Painel de Controle Elétrico
- Kit para Sacos Pequenos de 20-25Kg (5 gal)
- Impressora de rótulos para os sacos

O equipamento é controlado por um sistema integrado de PC/PLC que coordena todas as funções operacionais do processo. Um painel gráfico sensível ao toque possibilita ao operador interagir sem dificuldades com o sistema nos idiomas listados a seguir: italiano, inglês, espanhol, francês e russo.

A tela sensível ao toque exhibe, para o operador, algumas páginas com os botões de controle, os limiares de temperatura, o campo de entrada dos parâmetros de processo, alternando com diagramas gráficos de fácil utilização que exibem diversas áreas operacionais na Planta.

A memorização dos parâmetros de processo em receitas específicas possibilita a otimização dos tempos de troca de produção, ao mesmo tempo em que garante a capacidade de repetição do processo.

Os dados operacionais são reunidos e exibidos em páginas dedicadas com gráficos e são disponibilizados simultaneamente na memória do PC. O sistema possibilita conexão com a rede corporativa do cliente, assim, permitindo:

- Consulta remota aos dados de processamento da Planta
- Gravação em back-up dos dados armazenados
- Monitoramento remoto da Planta

Disponível para solicitação:

- Conexão com base de dados do servidor SQL
- Assistência remota da JBT por intermédio de conexão com a internet
- Verificação do F_0 .



Grupo de deslocamento de produto



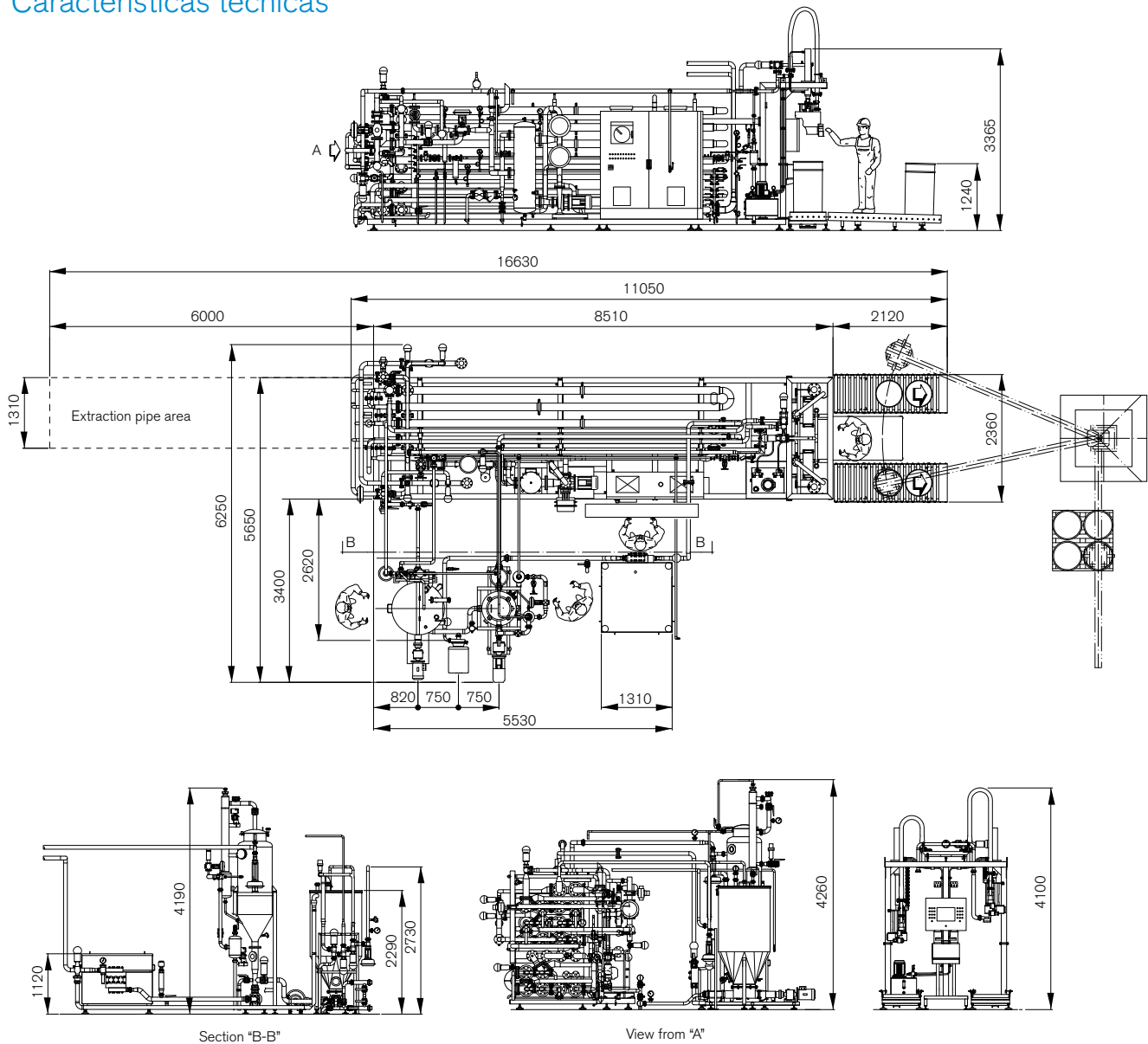
Grupo de válvula de reciclagem



Desgaseificador

Grupo CIP

Características técnicas



* As medidas das dimensões referem-se à máquina ilustrada e variam em função da capacidade produtiva.

Fornecimento a ser definido

- | | |
|---------------------------------|---------------------------|
| • Vapor | • Água resfriada (Glicol) |
| • Água de Poço | • Ar Pressurizado |
| • Água da Torre de Resfriamento | • Eletricidade (Volts...) |

Os dados técnicos e de desempenho, e quaisquer outras informações que integrem esta publicação devem ser consideradas simplesmente informativas, pois são afetados de uma forma geral por acontecimentos que não são do controle da JBT. O objetivo desta publicação é simplesmente apresentar o produto de referência de um modo genérico e não deve ser considerada ligada aos efeitos deste Contrato.

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

