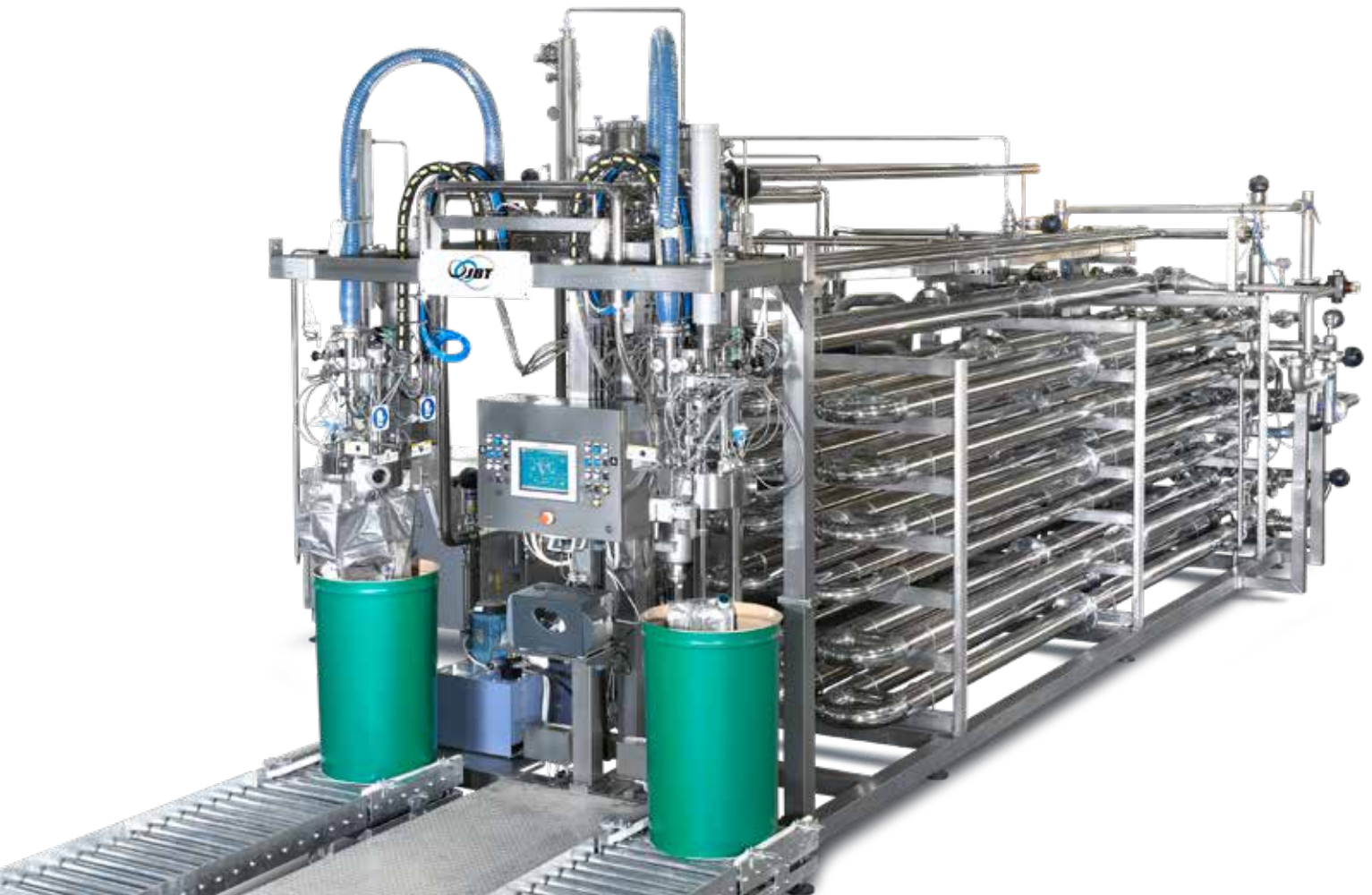
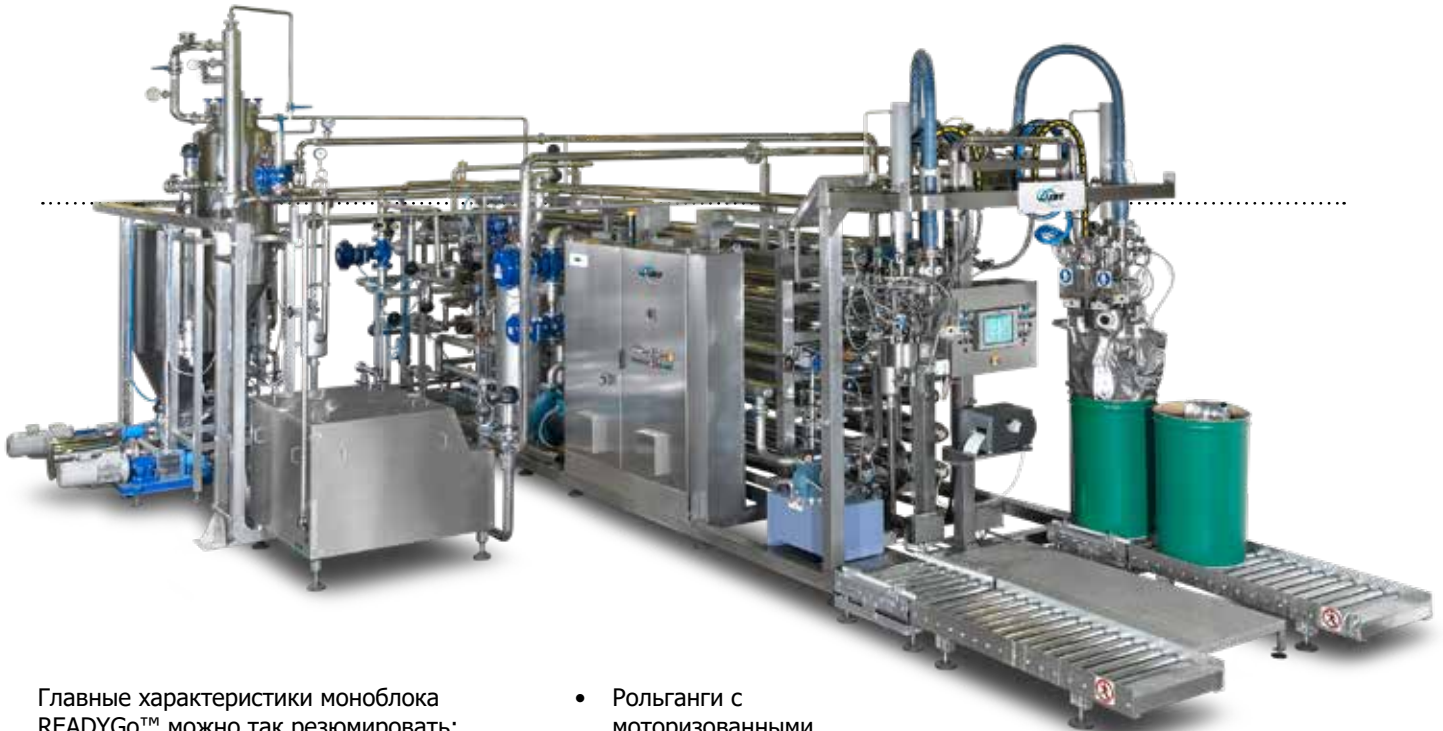




АСЕПТИЧЕСКИЙ МОНОБЛОК READYGo™



Компактное решение для асептической
обработки и розлива



Главные характеристики моноблока READYGo™ можно так резюмировать:

- Компактное исполнение с ограниченными габаритами
- Полное соединение всех составных элементов
- Легкость установки
- Контроль стерилизатора и наполнителя с одного операторского пульта
- Легкость использования, гибкость, производственная надежность
- Скорость промывки и стерилизации установки
- Высокая скорость производства благодаря новой конструкции системы наполнительных головок
- Большая надежность благодаря работе, основанной на автодиагностике и полном контроле процесса автоматизированной системы
- Большая гибкость благодаря приспособляемости к разным стандартам различных продуктов
- Общая санитарная обработка благодаря полностью автоматической системе СІР-мойки
- Камера асептического наполнения, открываемая без потери стерильности продукта
- Рольганги с моторизованными роликами под камерой наполнения
- Стерилизация наполнительных головок, выполняемая только паром
- Не используются ни химикаты ни стерильные газы (стерильный воздух, азот и пр.)
- Большой к.п.д., так как вес наполнения поддерживается в заданных пределах и затраты труда снижаются.

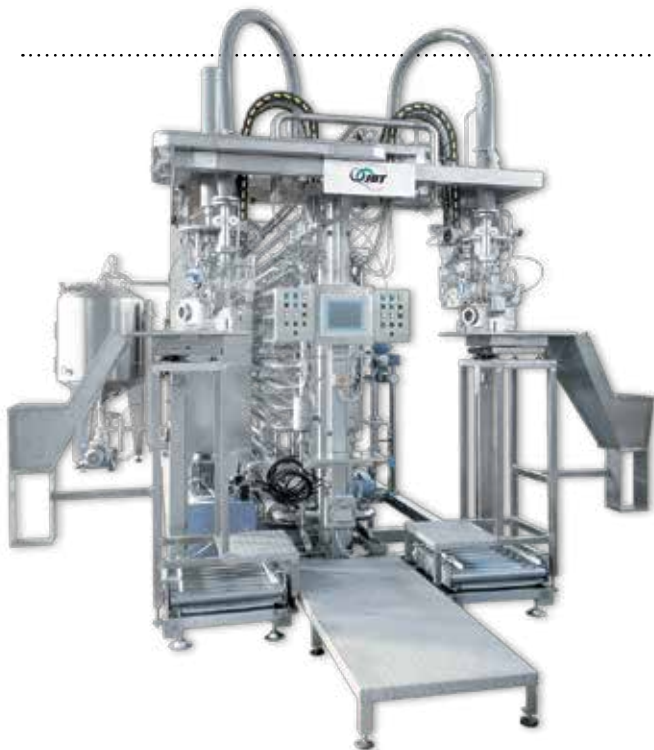


В состав установки входят:

- Полностью изготовленные из нержавеющей стали АИСИ304 рама и танк продукта
- Объемный (одновинтовой или крыльчатый) насос для подачи продукта
- Поршневой насос для питания стерилизатора, управляемый вариатором частоты
- Теплообменник типа труба в трубе, оснащенный секциями стерилизации, выдержки, охлаждения, рециркуляции продукта
- Все части, соприкасающиеся с продуктом, выполненные из нержавеющей стали АИСИ316L
- Установка выработки перегретой воды, в комплекте с модулирующим клапаном для подачи пара и соответствующей арматурой
- Клапаны для контроля жидкости(ей) охлаждения продукта, трубопроводы с муфтами и клапанами в комплекте со специальными асептическим паровыми барьерами

- Асептический наполнитель с 1-й или 2-мя головками, пригодный для наполнения мешков с крышками на 1" или 2"
- Вес наполнения, контролируемый путем тензодатчиков
- Программное обеспечение на ПЛК для управления всеми рабочими фазами установки: промывкой, стерилизацией, производством и возможность хранить в памяти в виде рецептур параметры процесса
- Проектные параметры выбираются таким образом, чтобы сохранить и повысить качества продукта.

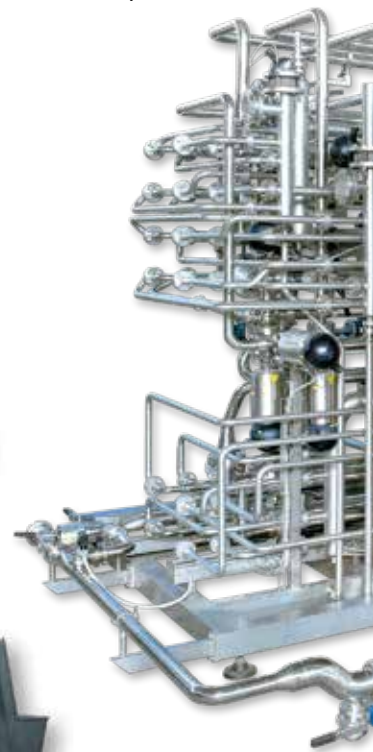
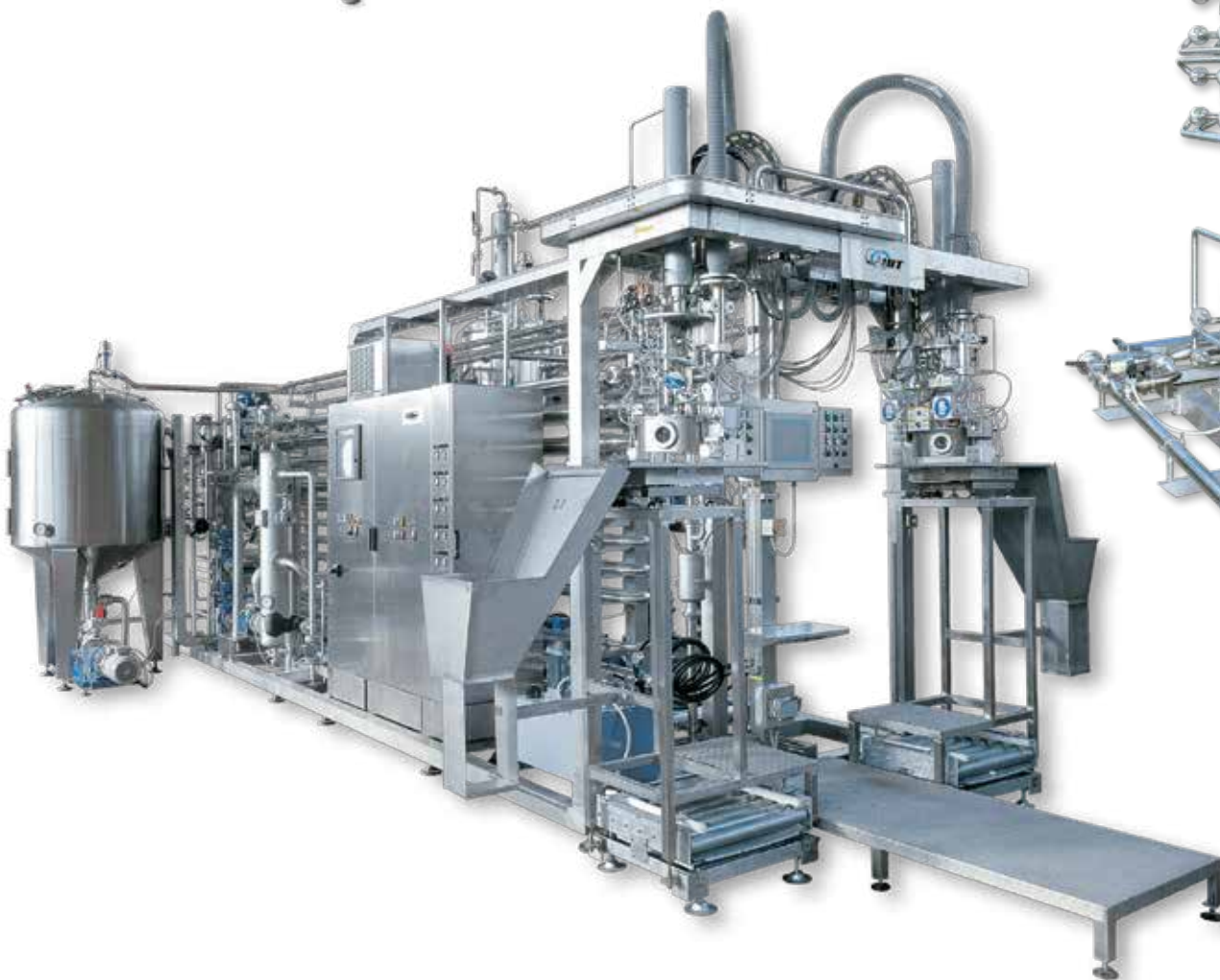




Асептический моноблок READYGo был разработан вследствие необходимости снабжать пищевую промышленность среднегабаритной установкой для асептической обработки и наполнения с теми же самыми характеристиками высокого качества и асептической надежности крупногабаритных установок. Моноблок READYGo обладает крайне компактными габаритами, легко и быстро устанавливается и прост и гибок в эксплуатации.

Все составные элементы смонтированы на одной площадке и укомплектованы соединительными трубопроводами и электропроводами. Моноблок подвергается всем необходимым и самым строгим испытаниям, а также контролю качества на нашем заводе и отправляется уже готовым для установки на заводе Заказчика.

Он требует только подключения к сетям электро- водо- воздухо- паро-снабжения.



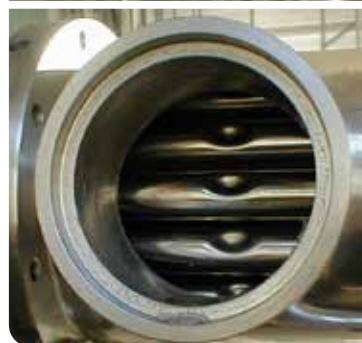
Асептические моноблоки READYGo поставляются с производительностью от 500 до 6000 кг/ч.

Они разработаны для асептического наполнения мешков от 5 до 200 л и могут обрабатывать следующие продукты: фруктовые пюре с кусочками фруктов или без них, концентрированные фруктовые пюре, неконцентрированные, концентрированные или полуконцентрированные продукты на основе томата, томатные и фруктовые кубики, овощные пюре, осветленные или неосветленные, натуральные или сгущенные, соки, и многие другие продукты по рецептурам. В зависимости от вида обрабатываемого продукта выбираются разные конфигурации и тип более пригодных теплообменников, в целях обеспечения достижения наилучшего качественного результата.

Расчетные параметры выбираются таким образом, чтобы обеспечить максимальное сохранение свойств и качества продукта.



Теплообменники типа «труба в трубе»



Sterideal® TS (Tube-in-Shell)



Sterideal® QT (Quad Tube Design)



Sterideal® DT (Dimple Tube)



Стр. - Стерилизация



Стр. - Наполнение



Стр. - Асептическая камера



Стр. - Подача продукта

Выбор компонентов

- Группа СІР
- Сборная емкость
- Деаэратор
- Перемещение продукта
- Насос под высоким давлением / гомогенизатор
- Нагревательная секция
- Секция пастеризации / стерилизации
- Секция выдержки
- Секция охлаждения
- Панель управления
- Оснастка для 20-25 кг (5 галлонов) мешков
- Принтер этикеток

Машина управляется посредством интегрированной системы PC/PLC, которая осуществляет координацию всех оперативных функций процесса. Графическая панель «touch-screen» гарантирует простой и доступный интерфейс оператора для диалога с системой на итальянском, английском, испанском, французском и русском языках.

На панели «touch-screen» выводятся отображения всех команд системы, температурные режимы и пороги, поля ввода параметров процесса, при этом при помощи системы графиков есть возможность проследить за всеми производственными участками.

Сохранение в памяти компьютера различных рецептов позволяет оптимизацию временных затрат на смену производства и гарантирует повторяемость процессов.

Данные о работе машины архивируются и могут выводиться в виде графических страниц, доступных в в памяти PC.

Система позволяет наладить связь с локальной сетью, таким образом обеспечивая ряд возможностей:

- консультация данных работающего оборудования в режиме удаленного доступа
- выполнять периодический backup (сохранение копии на носителе) зарегистрированной в памяти информации
- осуществлять контроль за работой оборудования в удаленном доступе

По отдельному требованию Заказчика могут предоставляться следующие дополнительные услуги:

- Связь с базой данных сервера SQL
- Телесервис от JBT с использованием связи internet
- Контроль параметров F_0 .



Перемещение продукта



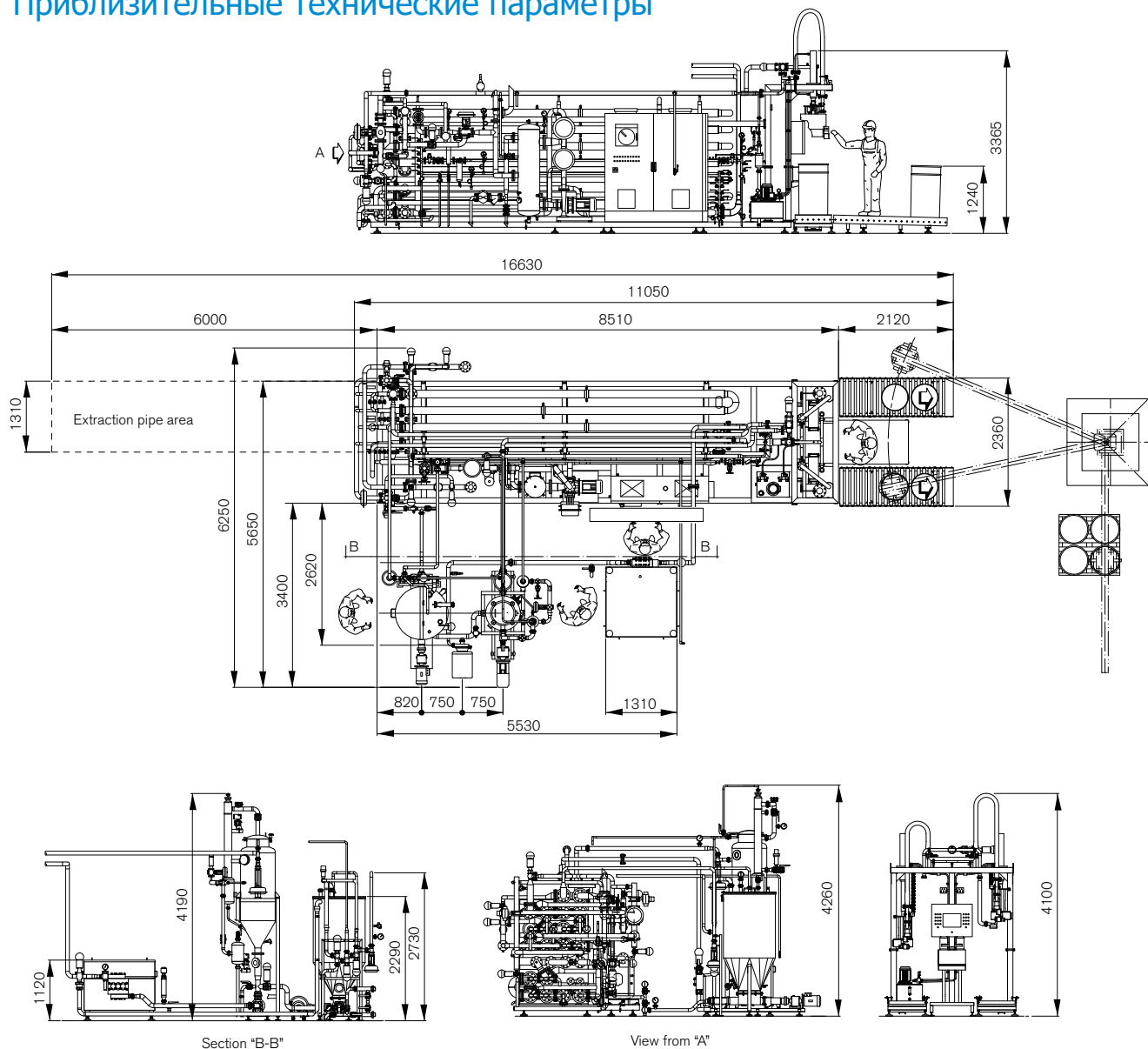
Группа клапанов рециркуляции



Деаэратор

СІР

Приблизительные технические параметры



* Габаритные размеры относятся к показанной машине и они зависят от производственной способности.

Определить энергоресурсы

- | | |
|----------------------|-------------------------|
| • Пар | • Гликоль |
| • Водопроводная вода | • Сж. Воздух |
| • Вода градирни | • Электричество (Вольт) |

Технические характеристики, эксплуатационные показатели и все остальные информационные сведения о машине, представленной в настоящей брошюре, следует считать исключительно ориентировочными, поскольку как правило все они зависят от внешних факторов, выходящих за рамки непосредственного контроля компаний "JBT. Брошюра издана исключительно в целях презентации представленного продукта в общих чертах и не может рассматриваться как обязательный документ в случае заключения договора или подписания контракта.

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

