

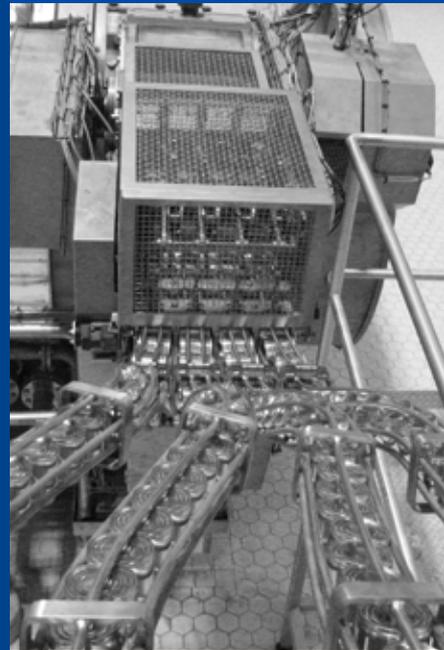
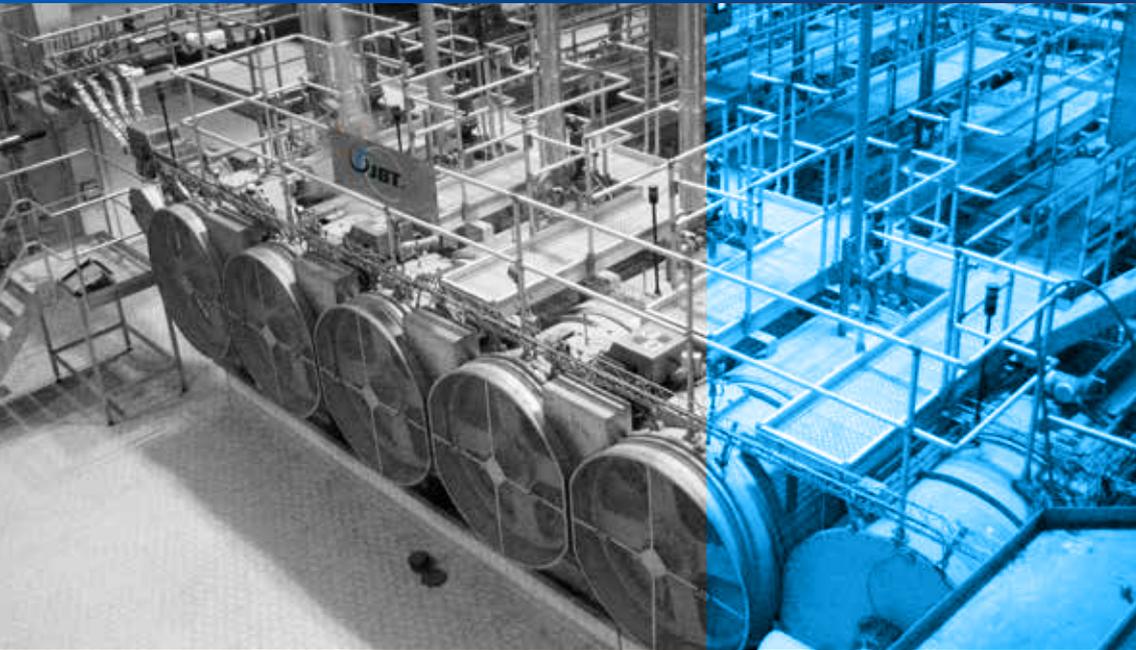


Esterilizador Rotativo Continuo a Presión

Conocido como Cooker & Cooler



Simplemente dicho; no hay mejor manera de esterilizar altos volúmenes de alimentos en envases metálicos cilíndricos.

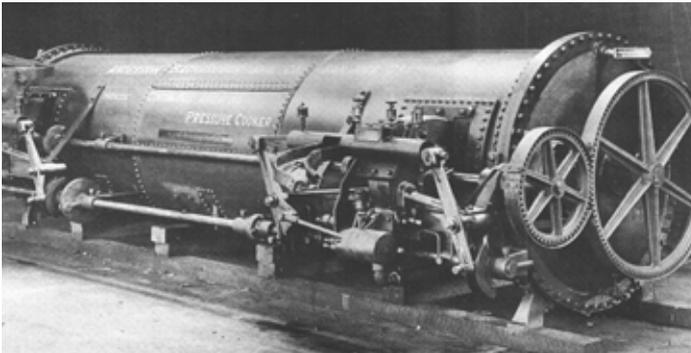


Configuración personalizada

Dependiendo del proceso térmico de un determinado producto, o el formato de lata, los ingenieros de JBT realizan una configuración personalizada para asegurar la uniformidad y calidad del producto.

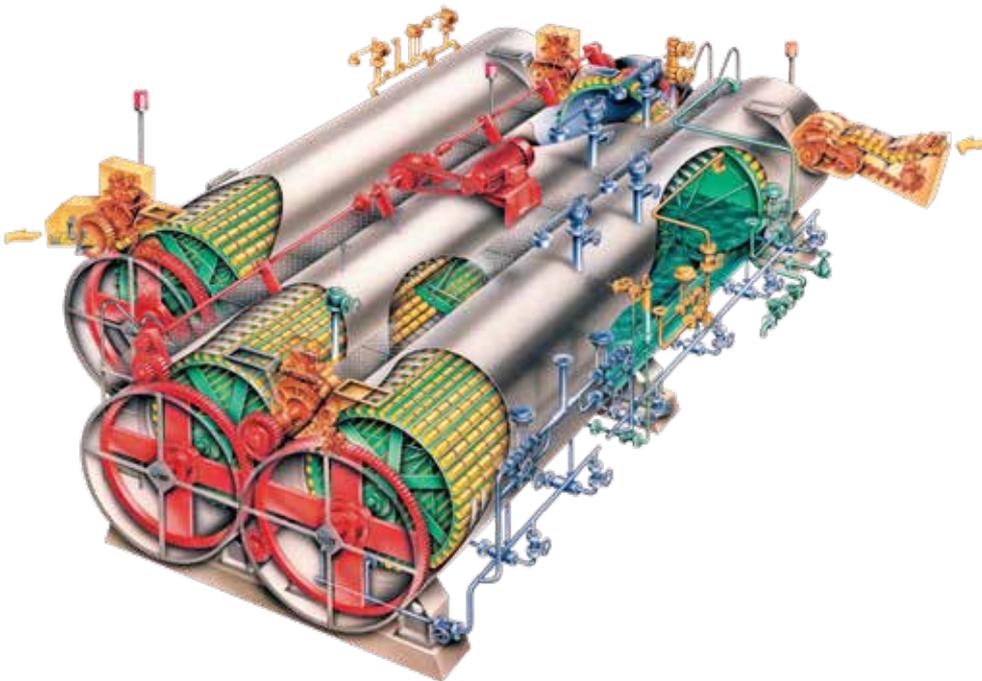
“La práctica hace la perfección”

Desde 1921, más de 7500 Esterilizadores Cooker & Cooler de JBT han sido colocados en producción en todo el mundo y hoy están procesando más de la mitad de los alimentos enlatados del mundo. Se produce una cantidad estimada de 10 mil millones de latas globalmente cada año, para preservar una amplia gama de comidas preparadas ('ready meal'), verduras, sopas, salsas, leche, bebidas no carbonatadas etc. A nivel mundial más del 50% de los alimentos enlatados se esterilizan en el Esterilizador Cooker & Cooler de JBT.



Año tras año JBT ha avanzado en la tecnología del Cooker & Cooler para ofrecer una calidad de producto elevada y consistente, con el menor coste por unidad producida. La tecnología del esterilizador de presión rotativo de hoy en día, permite a los procesadores manipular latas tradicionales, modernas, apilables, de bajo peso y de fácil apertura (abrefáciles).

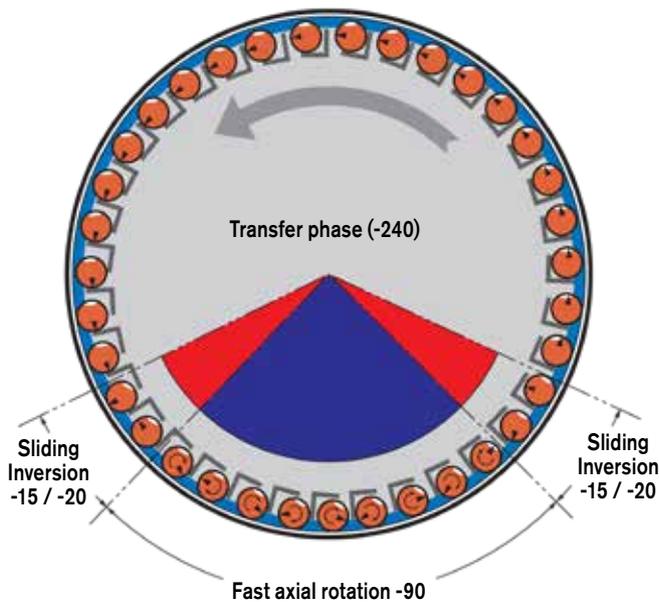
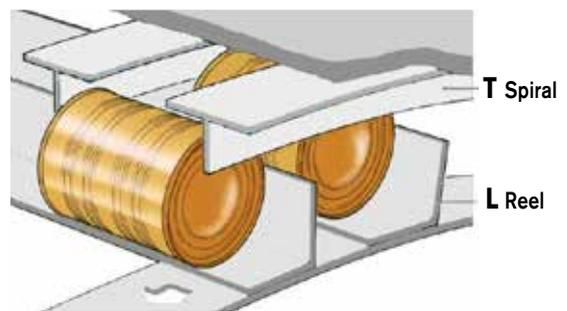
Simplemente dicho; no hay mejor manera de esterilizar altos volúmenes de alimentos en envases metálicos cilíndricos.



Para un mejor rendimiento y la reducción de las tareas de mantenimiento, el eje longitudinal single se reemplaza en la actualidad por motores impulsores y contra-ejes puestos directamente en el engranaje principal.

Un principio de operación simple y extremadamente eficaz

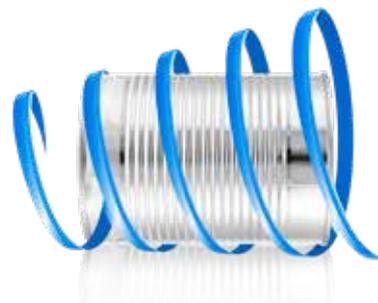
Las latas cerradas entran en el esterilizador directamente desde la máquina de cierre con un tiempo de espera mínimo. Un dispositivo de alimentación lleva las latas al carrete giratorio del primer recipiente. El carrete, trabajando en conjunto con la espiral estática, avanza las latas a través del recipiente. Las latas nunca se quedan paradas. El movimiento espiral continuo y la rotación del envase a través del recipiente proporcionan una cocción uniforme para cada envase. Cada lata es tratada individualmente y se somete a exactamente el mismo proceso térmico. Al final de proceso de cocción las latas se transfieren a un recipiente de enfriamiento lleno de agua, donde un proceso similar las enfría eficientemente.



Mayor velocidad de transferencia de calor & tiempo de cocción reducido

El Cooker & Cooler agita la lata, permitiendo una cocción en un periodo de tiempo corto, de alta temperatura, y un enfriamiento rápido y eficaz en una operación continua automática.

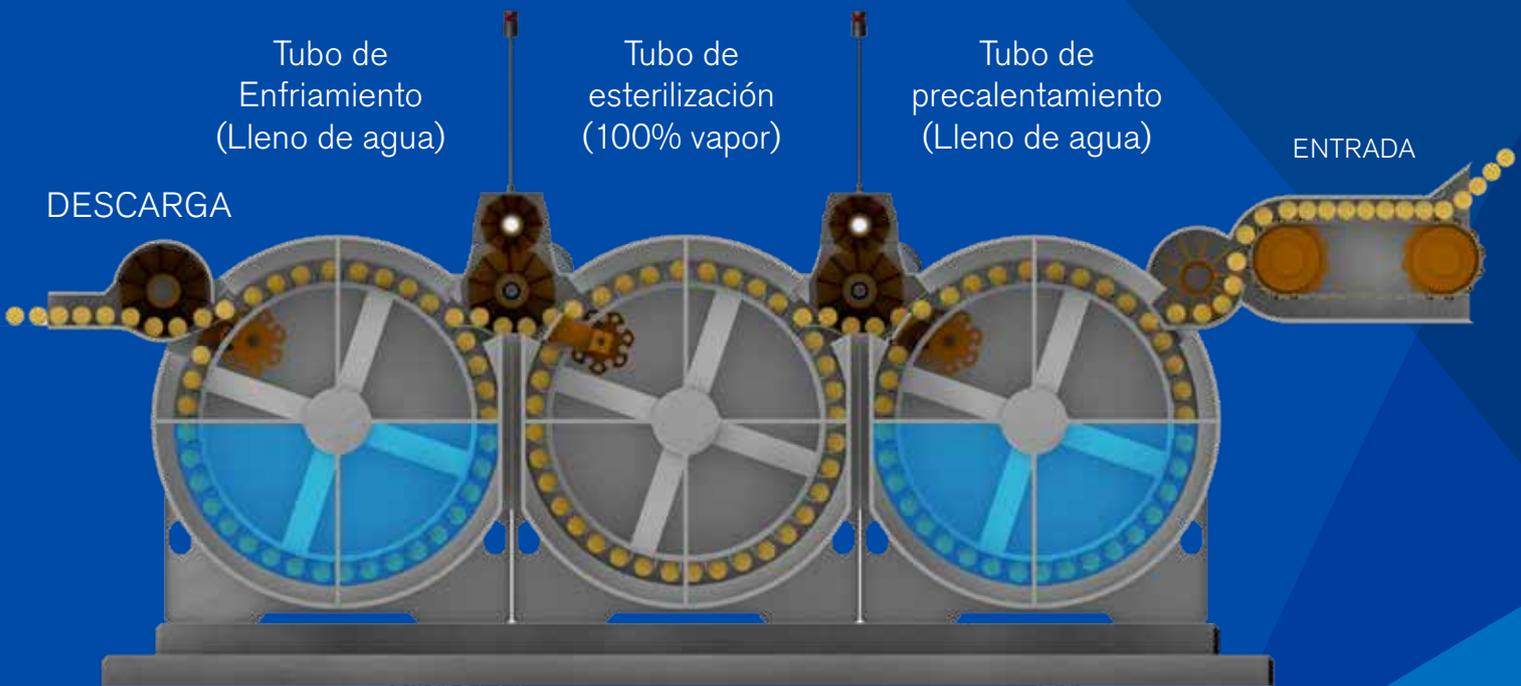
Para cada vuelta del carrete, la lata pasa por un ciclo de movimiento de 3 fases. Esta agitación intermitente axial, introduce el calentamiento por convección y resulta en la cocción y enfriamiento más rápidos del producto.



Algunos de los productos actualmente procesados en el esterilizador rotativo continuo a presión de JBT



- ✓ Fruta
- ✓ Comidas preparadas
- ✓ Pastas
- ✓ Salsas
- ✓ Mariscos
- ✓ Sopas
- ✓ Bebidas nutritivas
- ✓ Fórmulas Infantiles
- ✓ Leche (evaporada)
- ✓ Crema
- ✓ Legumbres y verduras
- ✓ Maíz envasado al vacío
- ✓ Champiñones
- ✓ Farmacéuticos
- ✓ Carnes
- ✓ Zumos
- ✓ Alimentos basados en arroz
- ✓ Sopa de arroz (Gachas Chinas)



El coste más bajo por unidad producida Calidad de producto alta y consistente

Bajo coste de mano de obra

El JBT Cooker & Cooler ofrece importantes ventajas para reducir sustancialmente los gastos de mano de obra. Las latas se transfieren directamente de la cerradora al esterilizador rotativo y a continuación automáticamente a través de los tubos de cocción y de enfriamiento. Todas las funciones críticas de máquina están visualizadas en un sistema de control centralizado. La operación de máquina es completamente automatizada. Además, múltiples esterilizadores rotativos pueden ser supervisados por un solo operador.

Un nuevo sistema de control opcional controlado por menús, ofrece una puesta en marcha automática y un proceso de cambio de fórmula opcional, reduciendo así los requisitos laborales y eliminando el riesgo de errores humanos. Finalmente, JBT ofrece los servicios de instalación y puesta en marcha bajo el concepto 'llave en mano', incluyendo clases de formación de operador detalladas.



RECEPT ID :		OMSCHRIJVING :		Receptnr :		
1005 005 Esterse blikkezetop		Championo		11-9-2008		
		Championo		T&T d. : 12:49:07		
Editeer recept						
REINIGEN :	BEITEER :	NIEUW BEITEER :				
UITVOKEN :	BEWAAR :	Risicosaarte	Delta +	Delta -	Delta -	Delta -
Snelheid	Blikken / Minuut	+90,0	+10,0	+5,0	-5,0	-10,0
COOKER	Water mm	+920	+70	+50	-100	-200
	Temperatuur °C	+135,0	+1,5	+1,0	-1,0	-1,5
	Druk BAR	+2,75	+0,20	+0,15	-0,15	-0,20
KOELEER 1	Water mm	+700	+70	+50	-100	-200
	Inlaat Temp °C	+92,0	+20,0	+15,0	-4,0	-5,0
	Uitlaat Temp °C	+73,0	+5,0	+4,0	-15,0	-20,0
	Druk BAR	+2,90	+0,20	+0,15	+0,00	-0,20
KOELEER 2	Water mm	+820	+70	+50	-100	-200
	Inlaat Temp °C	+50,0	+20,0	+15,0	-4,0	-5,0
	Uitlaat Temp °C	+40,0	+5,0	+4,0	-15,0	-20,0

Bajo consumo de energía y agua. Pequeña superficie útil requerida.

El Cooker & Cooler opera de continuo y estable, así ofreciendo la mayor eficiencia y disponibilidad de línea en combinación con el menor consumo de vapor, agua, aire y electricidad por unidad producida. La penetración más rápida del calor, resultando de la agitación continua del producto y de temperaturas de procesamiento más elevadas, reduce drásticamente los tiempos de procesamiento requeridos.

Un sistema de supervisión de 'venting' opcional facilita a los operadores verificar el correcto funcionamiento de las válvulas en los tubos de enfriamiento, reduciendo así el consumo de energía considerablemente.

El recubrimiento de seguridad de cerámica aislante, aumenta la seguridad del operador, reduce las pérdidas de energía, y además proporciona protección contra la corrosión externa.

Un sistema de recuperación de energía opcional, recupera el calor del enfriador en el pre-calentador para reducir drásticamente el consumo total de vapor y la pérdida de agua de enfriamiento.

La función opcional de arranque y cambio de fórmula automático evita errores de operador y asegura el arranque consistente (uso eficiente de energía, aire y agua) de la máquina. También se encarga del cambio correcto de una fórmula de proceso a otra. El menú-dirigido sistema de control opcional, pone la máquina automáticamente en el "Modo Eco" durante una interrupción prolongada del suministro de latas, minimizando el consumo de energía y agua.



Para satisfacer la necesidad de la industria para el consumo reducido de energía y agua, con cada vez menores costes por unidad producida y calidad de producto consistente y seguridad alta, JBT continúa sin tregua avanzando en la tecnología del esterilizador rotativo. Estas innovaciones permiten a los enlatadores abordar nuevas necesidades de los consumidores, tendencias de empaquetado y oportunidades de mercado de la manera más eficaz y rentable posible.

Alta fiabilidad y disponibilidad de máquina por mantenimiento reducido.

Desde 1921, JBT ha avanzado incesantemente en la tecnología del Cooker & Cooler para asegurar y mejorar la operación sostenida y libre de problemas. La aplicación de materiales de alta calidad, y de diseños probados de alta calidad, y el uso inteligente de nuevas tecnologías recorren un largo camino para asegurar la máxima fiabilidad y disponibilidad, en combinación con el bajo y fácil mantenimiento.

Un sistema de lubricación automático opcional permite la lubricación totalmente automática de la máquina.

JBT ofrece una amplia gama de lubricantes de grado alimenticio diseñados para el Cooker & Cooler de JBT.

En un entorno de producción que se está volviendo cada vez más exigente, las válvulas de transferencia rotativas de bajo desgaste de JBT, el carrito recientemente rediseñado y el sistema automático de monitoreo de deflexión de cilindro (opcional) aseguran una vida útil de máquina todavía más larga costes de mantenimiento inferiores. Los expertos de control de corrosión de JBT ayudan a los clientes a maximizar la vida útil de sus cilindros.

**Uniformidad de producto
Alta calidad y seguridad**

Cada lata se cocina y enfría de la misma manera y recibe exactamente el mismo proceso térmico para garantizar la calidad consistente del producto. El tiempo de proceso reducido contribuye a preservar el sabor natural, los nutrientes y el aspecto del producto.

Velocidad de procesado alta

Velocidades de línea superiores exigen más cilindros o cilindros con una mayor capacidad de retención. Para ser capaces de ofrecer la solución más rentable para cada aplicación, hemos añadido cilindros de longitud extendida y de mayor diámetro a nuestro portafolio.

Manejo suave de envases

La manipulación mecánica suave minimiza extremadamente el daño en la lata. Esto hace el sistema especialmente adecuado para el procesamiento de latas tradicionales, pero también de envases ligeros y apilables, con abertura convencional o 'abre-fácil'. También existe la posibilidad de procesar latas de doble cuello enfundadas o etiquetadas en los Cooker & Coolers JBT de última generación.



Flexibilidad

Flexibilidad en diseño de línea

Cuando se requieren múltiples recipientes de cocción o enfriamiento para los procesos más largos o para requisitos especiales de precalentamiento, existe la opción de conectar los recipientes directamente o posicionarlos independientemente. Hay muchas posibles configuraciones de cilindro, desde 2 hasta 7 cilindros. Nuestro diseño modular y por lo tanto flexible, permite futuras modificaciones fáciles de un sistema existente, añadiendo recipientes.

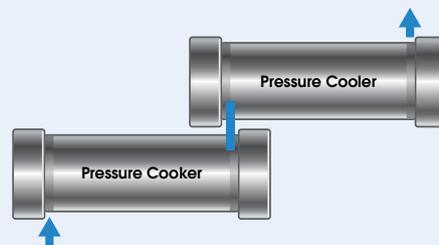
Pequeña superficie útil instalación fácil

El sistema requiere un espacio industrial limitado, considerando un proceso de producción de hasta 1.500 envases por minuto (90.000 u/h). Aparte del área ocupada limitada, la instalación del Cooker & Cooler, en la mayoría de los casos no requiere modificaciones importantes en el edificio disponible.

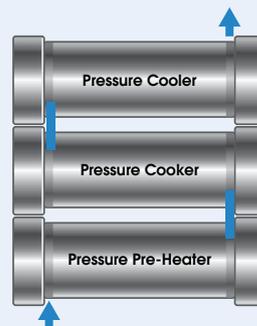


Otras posibles funcionalidades

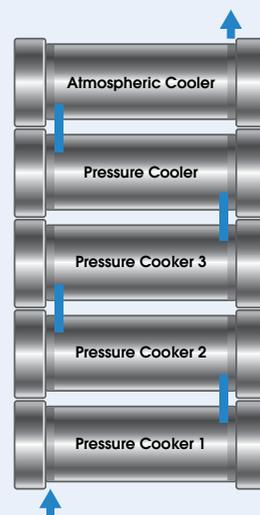
- Recipientes a presión en diámetros de 1481 mm (58 5/16") y 2845 mm (112")
- Recipientes largos de alta capacidad 15.8 m (52')
- Velocidades de hasta 1.500 envases por minuto (90.000 u/h)
- Manipulación de envases con sistema 'abre-fácil'
- Manipulación de latas apilables
- Manipulación de latas ligeras
- Manipulación de latas litografiadas
- Manipulación de latas de doble cuello enfundadas
- Múltiples combinaciones de tamaño de lata
- Múltiples carriles de procesamiento de latas
- Construcción permitiendo temperaturas de procesamiento de hasta 144°C (300°F)
- Sistemas de sobrepresión para envases delicados
- Sistemas automáticos de lubricación



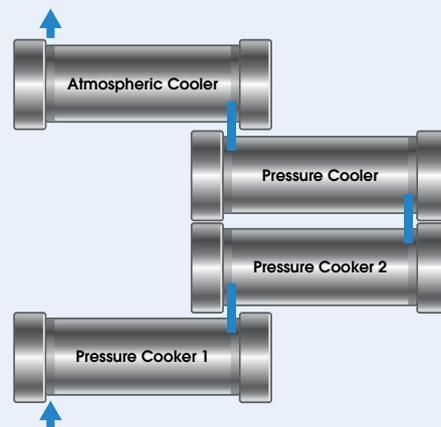
2 CILINDROS EN LÍNEA



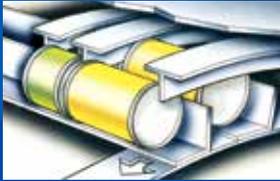
3 CILINDROS EN BLOQUE



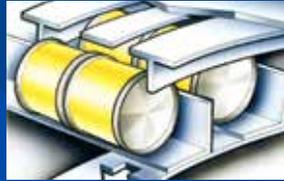
5 CILINDROS EN BLOQUE



COMBINACIÓN EN LÍNEA Y EN BLOQUE



Espiral doble asimétrico



Manipulación de lata doble

Flexibilidad de producto y de envase

Las líneas de Cooker & Cooler JBT permiten una combinación de tamaños de lata a ser procesados en una sola unidad.

Combinaciones de lata única	
A1 211 x 400 (68,5 x 101,5 mm)	& E1-UT 300 x 401-408,75 (76,2 x 103,2-116 mm)
UT 300 x 408,75 (76,2 x 116 mm)	& A21/2 401 x 411 (103 x 119 mm)
1/2E 300 x 405 (75,5 x 109,5 mm)	& 1/1E 400 x 411 (102 x 119 mm)
A21/2 401 x 411 (103 x 119 mm)	& 16oz 404 x 700 (108 x 178 mm)

Combinaciones de lata doble	
Lata doble (LD)	Lata única
1/4 DC 300 x 207 (75,5 x 62 mm)	& 1/2 300 x 405 (75,5 x 109,5 mm)
8 oz DC 300 x 208 (76,2 x 63,5 mm)	& UT 300 x 408,75 (76,2 x 116 mm)
1/2 Basse DC 401 x 206 (103,2 x 64 mm)	& 1/1E 400 x 411 (102 x 119 mm)
1/1E DC 400 x 411 (102 x 119 mm)	& 3/2 400 x 615 (102 x 176 mm)

Sistema de línea de múltiples espirales (Doble – triple- quádruple disponible)

Múltiples espirales permiten el procesamiento a alta velocidad. Dos, tres o cuatro latas pasan en paralelo por todo el proceso. Además, existe la posibilidad de procesar productos delicados con altos niveles de rendimiento: al reducir la velocidad de rotación del cilindro, el envase se somete a menos agitación, así manteniendo una calidad de producto consistente. Múltiples espirales permiten también el procesamiento simultáneo de múltiples productos/tamaños de lata en una sola unidad.

Sistema de manipulación de lata doble

Procesamiento de dos latas cortas o una lata más larga con aproximadamente el mismo diámetro y longitudes en proporción aproximada de 2:1 conjuntamente en la misma espiral.

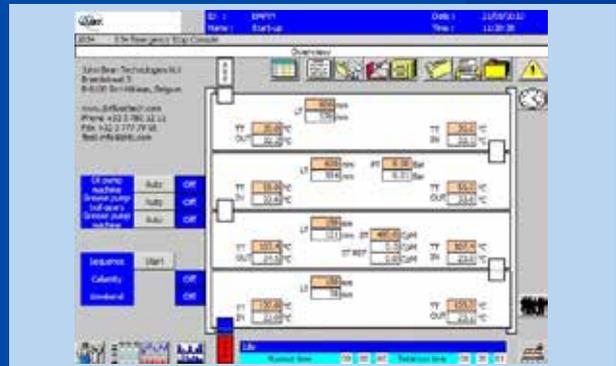
Sistemas de alimentación y descarga

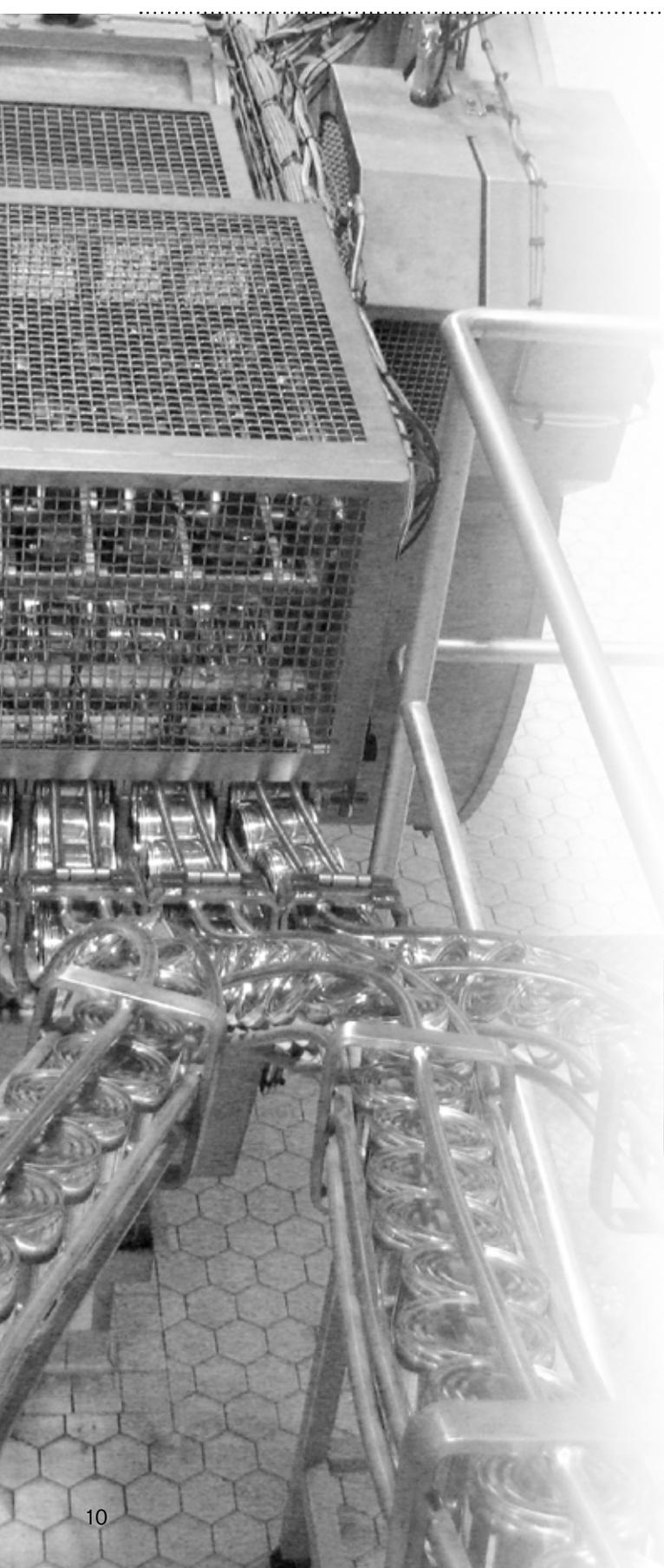
Sistemas de alimentación & descarga de doble grado y de alimentación múltiple permiten el procesamiento de latas diferentes, con diferentes tiempos de cocción, sin la necesidad de cambios de formato, de acelerar la velocidad de máquina, o de reducción del tiempo de enfriamiento.

Sistemas de control de proceso modernos

JBT les ofrece varias opciones basadas en PLC para el control de líneas rotativas. Dichas opciones incluyen una pantalla táctil de Interfaz de Operador. Las pantallas menú-dirigidas incluyen una visión general del proceso, controles de operador para adaptación local de PID, un sistema de gestión de fórmulas personalizado y pantallas diagnósticas para la solución de problemas. La Interfaz de Operador también incluye pantallas de alarmas actuales y anteriores. Otras funcionalidades personalizadas, tales como gráficos de tendencia y solución de problemas detallada, se suministrarán bajo petición.

En los EE.UU, para cumplir con las directrices de desarrollo del FDA 21 CFR PARTE 11, el sistema de control de proceso patentado LOG-TEC Momentum es una plataforma de control avanzada, que emplea un software basado en Windows, que permite utilidades de uso fáciles operando en un entorno de Windows estándar. El LOGTEC cumple con el Código de Regulaciones Federales (CFRs) para los requisitos de validación, incluyendo: Firma Electrónica, Seguimiento de Auditoría, Análisis de Registro y Almacenamiento de Datos Electrónico. Su arquitectura y software accesibles y abiertos están diseñados para su bloqueo seguro.





Experiencia de proceso térmico a su servicio, a nivel mundial.

Nuestra misión: proporcionarles el máximo tiempo de actividad en conjunto con una operación ágil y flexible. Por consiguiente, nuestros clientes cuentan con JBT para soporte tecnológico, supervisión de instalación, formación de operarios & personal de mantenimiento y servicio postventa en cualquier lugar del mundo

Más del 50% de los alimentos de larga conservación del mundo se llenan, cierran o esterilizan en equipos de JBT. Con varios miles de líneas de enlatado en operación a nivel mundial, JBT es el proveedor líder mundial de soluciones de procesamiento integradas para envases de metal, vidrio y plástico. Desde equipos individuales hasta líneas de procesamiento completas, aumentamos el valor y seguridad de producto. Los equipos JBT captan la calidad, el valor nutritivo y el sabor de su producto con el menor coste por unidad producida.

Centros de tecnología de proceso a su servicio

Los PTCs de JBT en Europa, Asia y América ofrecen una amplia gama de servicios de valor añadido para mejorar y optimizar las técnicas de procesamiento y envasado. JBT cuenta con el personal, los equipos y la experiencia para realizar estudios de penetración del calor requerido, distribución de temperatura y validación de proceso en nuestra planta piloto o directamente en su propia planta. El Esterilizador Piloto de JBT simula el procesamiento rotativo, hidrostático o estático para todos los tamaños de lata y velocidades deseadas y se utiliza para pruebas de penetración de calor, pruebas de rendimiento de envase y evaluación de calidad de producto.

JBT es una autoridad de proceso reconocida por el USDA/FDA.





Servicio y soporte global Minimice el tiempo de inactividad y controle su presupuesto.

Las ganancias y beneficios de su negocio están directamente relacionadas con cuánto se produce en un periodo de tiempo determinado, que a su vez depende de la performance, fiabilidad y disponibilidad de su(s) equipo(s). Esto requiere revisiones y optimizaciones de forma regular de cada máquina.

JBT ofrece piezas de recambio originales para reparaciones y tareas de mantenimiento. Nuestro almacén cuenta más de 6.000 piezas con una disponibilidad de envío de 24 horas para la mayoría de los ítems.

El compromiso permanente de JBT con sus clientes incluye a un equipo de técnicos de campo altamente experimentados disponibles 'a la llamada' alrededor del mundo al servicio de su(s) equipo(s).

Además de una línea completa de piezas originales y técnicos de campo especializados, JBT ofrece lubricantes y productos de limpieza de la marca JBT, especialmente formulados para mantener sus equipos funcionando sin problemas. Finalmente JBT ofrece una amplia gama de servicios para mantener el esterilizador en buenas condiciones, tales como los kits de actualización eléctrica y controles y un programa de monitoreo de corrosión.

El contrato de servicio JBT PRoCARE le ofrece inspecciones preventivas programadas y el mantenimiento de su equipo, minimizando los costes imprevistos que rompen el presupuesto de mantenimiento reactivo. Un contrato de servicio PRoCARE está diseñado para ofrecerle un costo coste mensual predecible, basado en el uso real del equipo y una administración sencilla. El PRoCARE ofrece la tranquilidad de saber que se puede producir según lo previsto con un óptimo rendimiento de su equipo a lo largo de su vida útil.



PRoCARE®

The smart way to produce
more tonnage per day

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 | Middle East | Africa

John Bean Technologies NV
Breedstraat 3
9100 Sint-Niklaas
Belgium
Phone: +32 3 780 1211
Fax: +32 3 777 7955

JBT Netherlands B.V.
Gyroscoopweg 84-1
1042 AX Amsterdam
The Netherlands
Tel: +31 20 723 4700
Fax: +31 20 411 8273

John Bean Technologies SpA
Via Mantova 63A
43100 Parma
Italy
Phone: +39 0521 908 411
Fax: +39 0521 460 897

Asia Pacific

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

Latin America

John Bean Technologies Máquinas e
Equipamentos Industriais Ltda.
Av. Engenheiro Camilo Dinucci, 4605 – II
Distrito Industrial
14808-900 – Araraquara – SP
Brazil
Phone: +55 16 3301 2000
Fax: +55 16 3301 2155

North America

John Bean Technologies Corporation
2300 Industrial Avenue
Madera CA 93639
USA
Phone: +1 559 661 3200
Fax: +1 559 661 3156



We're with you, right down the line.™

hello@jbt.com | jbt.com

