



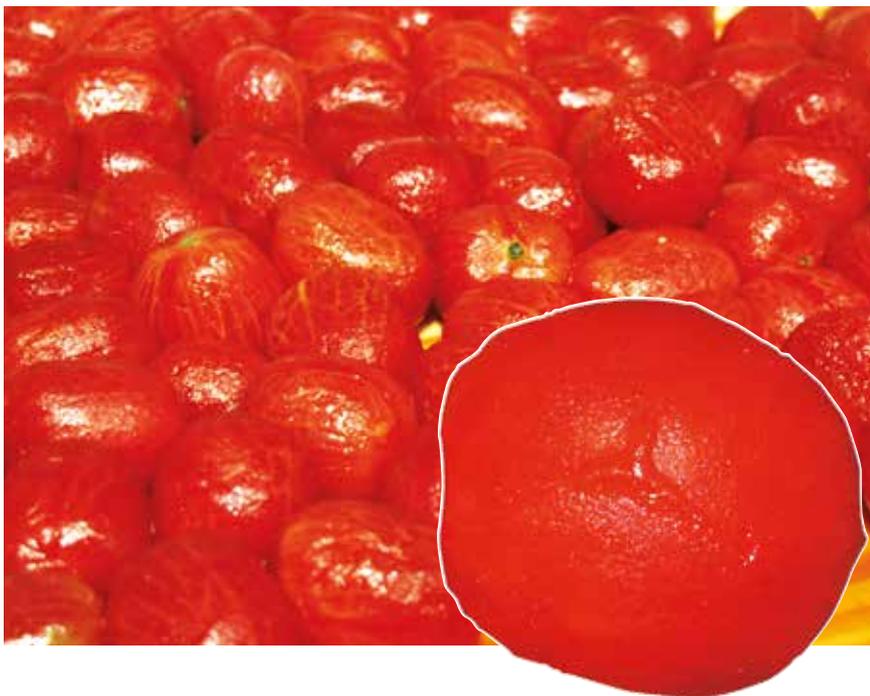
## Ligne de pelage pour tomate



La nouvelle peleuse Saturno™ peut traiter des quantités importantes de tomate par rapport à la matière première.



Tomates à la sortie de la soupape d'extraction, après échaudage et refroidissement sous vide



Tomates pelées après les séparateurs de peaux

## Ligne de pelage pour tomate

La nouvelle peleuse SATURNO peut traiter des quantités importantes de tomate (jusqu'à 50 t/h) permettant aussi de varier le temps d'échaudage selon les caractéristiques du produit.

L'atout principal de cette machine consiste dans les trois différentes modalités de travail possible, par rapport à la matière première; elle sont:

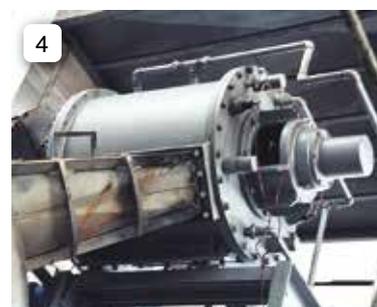
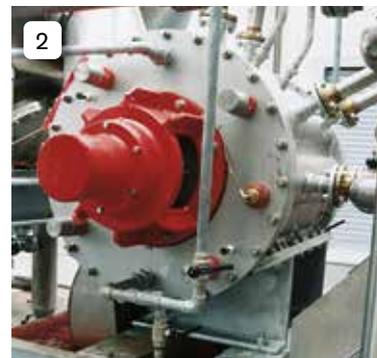
- La tomate peut être échaudée sous pression de vapeur, plongée en eau surchauffé, et refroidie sous vide
- La tomate peut être échaudée sous pression de vapeur, et puis refroidie sous vide
- La tomate peut être échaudée par immersion en eau surchauffée, puis refroidie sous vide

Le choix de la modalité se fait en vue d'optimiser le rendement de pelage selon le type de tomate.

A la sortie de la soupape de refroidissement sous-vide l'élimination des peaux qui pourraient être restées attachées aux fruits se fait par des séparateurs de peaux spéciaux.

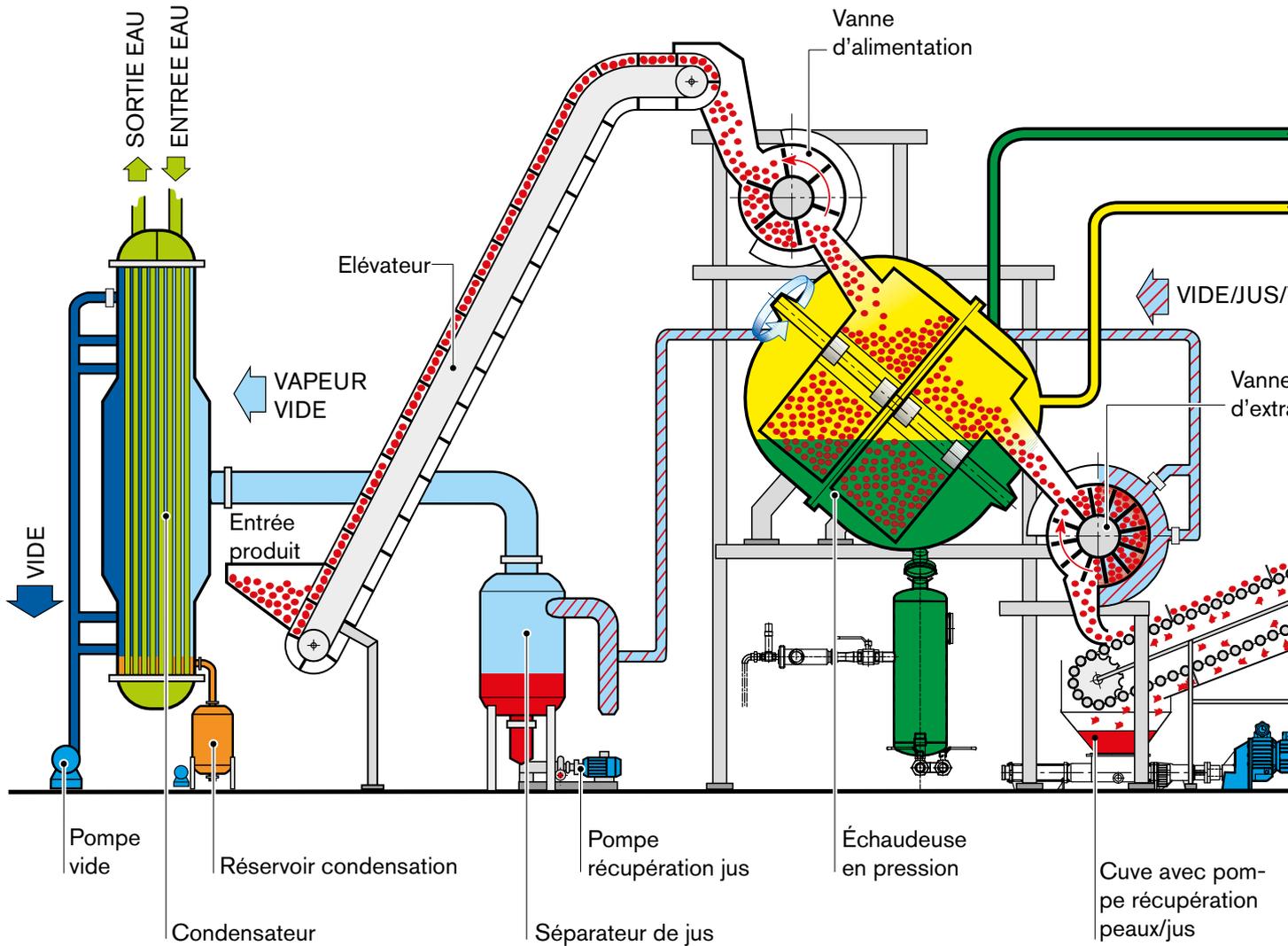
## Caractéristiques et atouts de la machine à peler pour tomate SATURNO

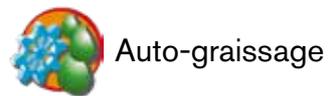
- Rendement élevé
- Qualité excellente
- Capacité élevée
- Flexibilité et fiabilité
- Economie d'énergie
- Coûts d'entretien réduits



1. Tomates à la sortie de la vanne d'extraction après échaudage et refroidissement sous vide
2. Vanne d'extraction
3. Lavage de la tomate avant échaudage
4. Soupape d'alimentation avec trémie de chargement à la section d'échaudage
5. Alimentation constante de tomate pre-lavée à la soupape d'alimentation
6. Sortie des tomates des séparateurs de peaux
7. Tableau de commande principal de la ligne de pelage

Ligne de pelage pour tomate





Auto-graissage



Conforme aux directives CE



Carters de sûreté



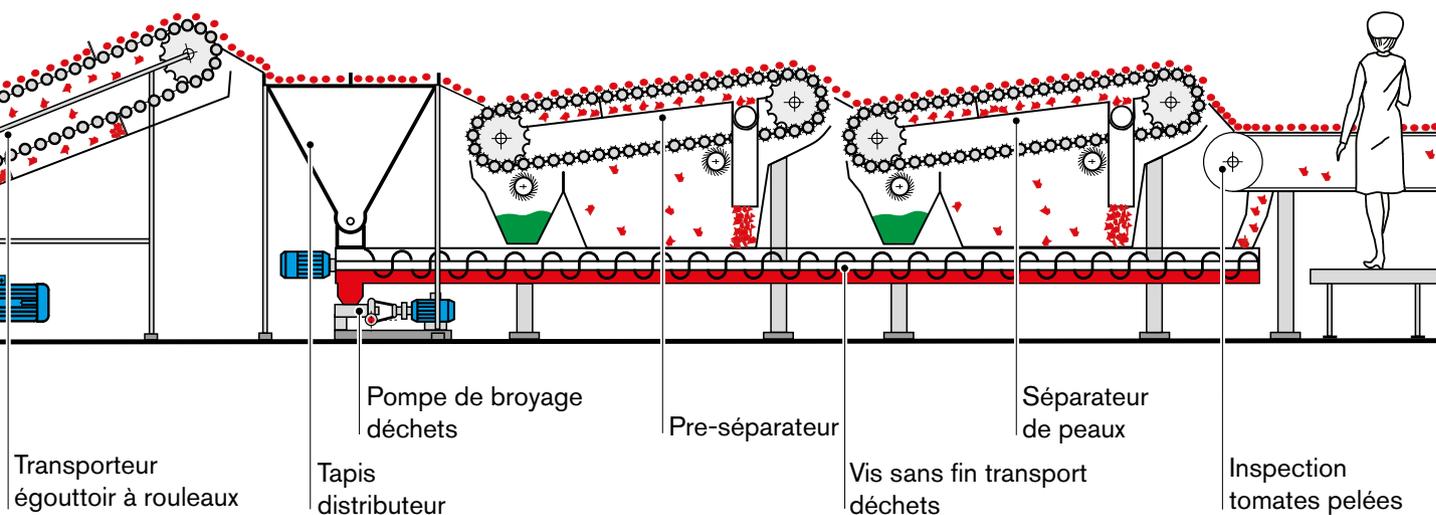
Coûts d'entretien réduits

EAU DE REMPLISSAGE

VAPEUR

VAPEUR

action



## Echaudeuse/Peleuse de tomate

Le produit frais, provenant de l'élévateur d'alimentation, est introduit dans la vanne d'alimentation par une trémie spéciale.

La vanne d'alimentation achemine la tomate vers la section pressurisée de l'échaudeuse, en remplissant les tâches suivantes:

- Dosage régulier et constant de produit frais à l'échaudeuse
- Maintien de la pression interne de vapeur à l'aide de joints d'étanchéité radiaux et axiaux

La programmation d'un cycle thermique approprié permet à la machine de traiter tomate de différentes variétés et degrés de maturation.

Les options d'échaudage disponibles permettent des performances élevées:

- Échaudage par vapeur sous pression jusqu'à 131°C, avec successive immersion en eau à la même température
- Échaudage par vapeur sous pression
- Échaudage par immersion en eau surchauffée

Une trémie spéciale pourvoit à décharger le produit, refroidi sous vide dans la soupape d'extraction, sur un élévateur d'alimentation des Séparateurs de peaux.

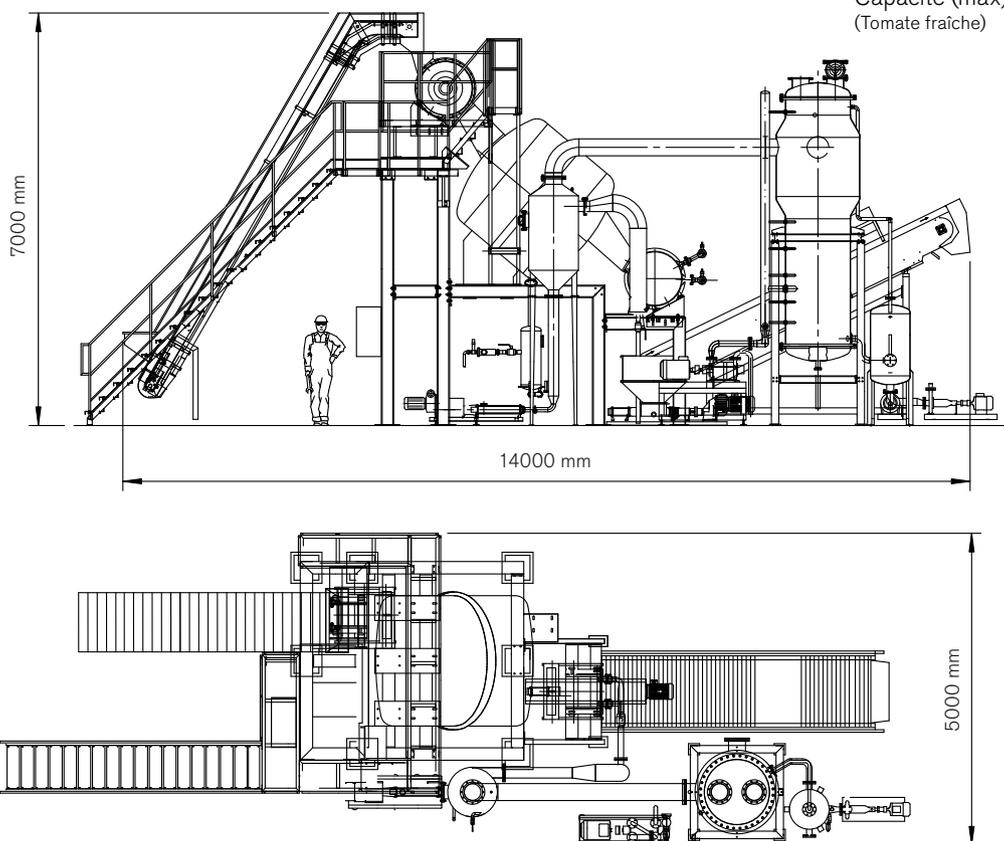


1. Section d'échaudage par vapeur et eau sur chauffée avec refroidissement sous vide
2. Détails du joint d'étanchéité radial de la soupape, facile à contrôler et démonter même la vanne étant fermée



## Caractéristiques Techniques

Capacité (max) 50/55 t/heure  
(Tomate fraîche)



## 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, 9<sup>th</sup> 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](http://jbt.com)

