

## Impianto per la pelatura del pomodoro



La Nuova Pelatrice Saturno™ è in grado di pelare grandi quantità di pomodoro in funzione delle condizioni della materia prima.



Pomodori in uscita dalla valvola di estrazione dopo la scottatura ed il raffreddamento sotto vuoto

## Impianto pelatura pomodoro

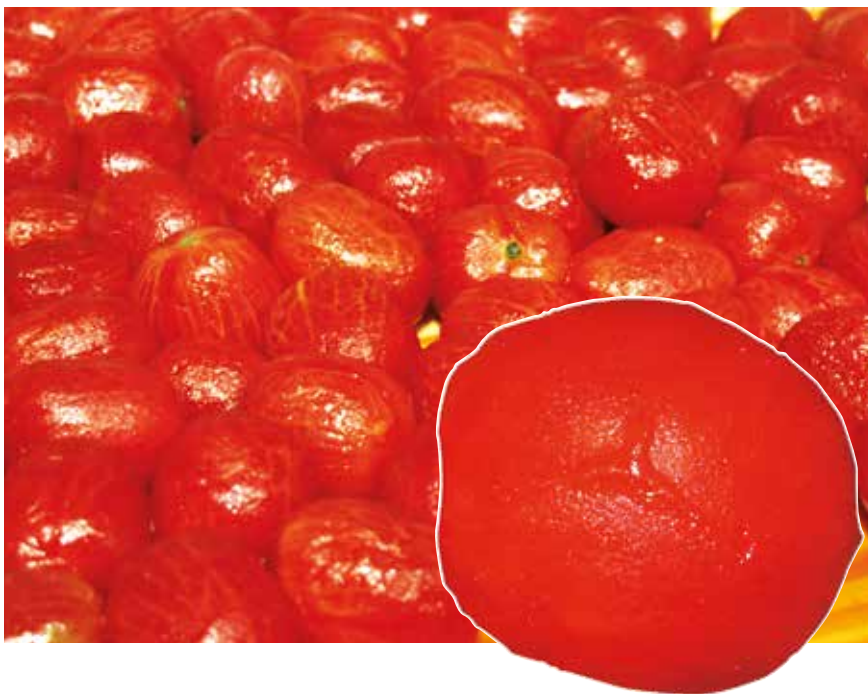
La Nuova Pelatrice SATURNO è in grado di pelare grandi quantità di pomodoro (fino a 50 t/h) consentendo di variare il tempo di scottatura secondo le caratteristiche del prodotto. Uno dei vantaggi principali di questa pelatrice consiste nella possibilità di poter operare in tre diverse modalità in funzione delle condizioni della materia prima.

La pelatrice può lavorare nei seguenti modi:

- Il pomodoro può essere scottato a pressione di vapore, immerso in acqua surriscaldata, quindi raffreddato sotto vuoto
- Il pomodoro può essere scottato a pressione di vapore, quindi raffreddato sotto vuoto
- Il pomodoro può essere scottato mediante immersione in acqua surriscaldata, quindi raffreddato sotto vuoto

La scelta di uno dei tre sistemi avviene in modo da ottimizzare il rendimento di pelatura in funzione del tipo di pomodoro.

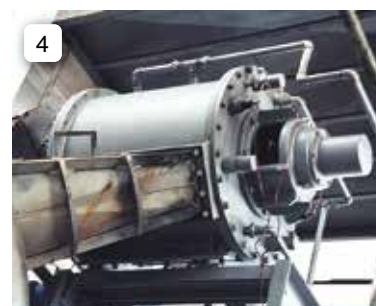
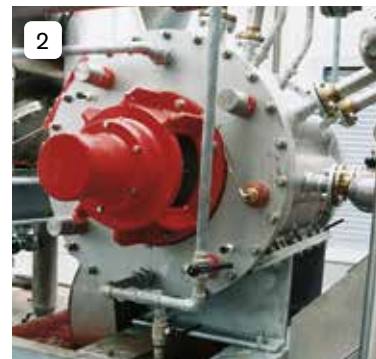
All'uscita della valvola di raffreddamento sottovuoto, l'eliminazione delle bucce, eventualmente rimaste attaccate ai frutti, avviene mediante l'uso di speciali ed efficienti separapelli.



Pomodori pelati dopo i separapelli

## Caratteristiche e vantaggi della pelatrice per pomodoro SATURNO

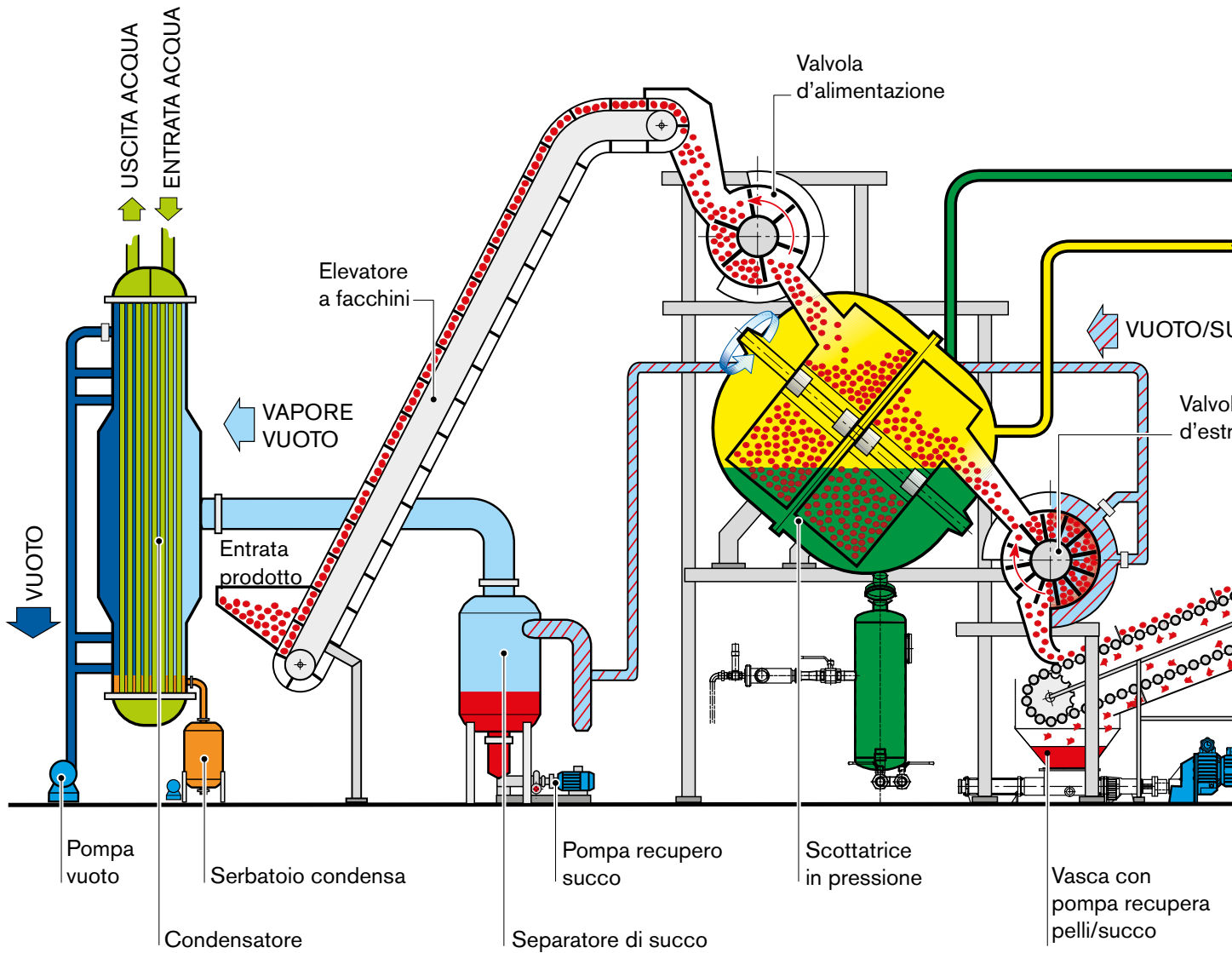
- Grande efficienza di pelatura
- Qualità eccellente
- Elevata capacità
- Flessibilità e affidabilità
- Risparmio energetico
- Bassi costi di manutenzione



1. Pomodori in uscita dalla valvola di estrazione dopo la scottatura e raffreddamento sotto vuoto
2. Valvola di estrazione
3. Lavaggio del pomodoro prima della scottatura
4. Valvola di alimentazione con tramoggia di carico alla scottatrice
5. Alimentazione costante di pomodoro prelevato alla valvola di alimentazione
6. Uscita pomodori dai separapelli
7. Quadro di comando principale della linea di pelatura



Impianto pelatura pomodoro





Auto-lubrificazione



Conforme a Direttive CE



Carteratura di sicurezza



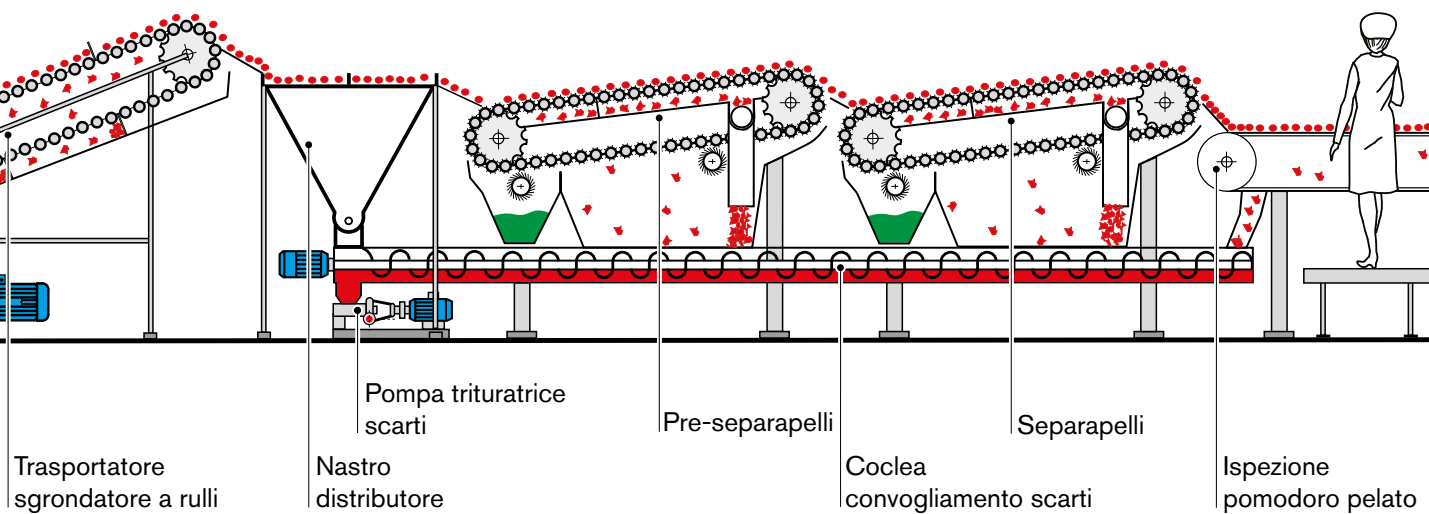
Costi di manutenzione ridotti

← ACQUA DI RIEMPIMENTO

← VAPORE

← SUCCO/VAPORE

la  
azione



## Scottatrice/Pelatrice di pomodoro

Il prodotto fresco, proveniente dall'elevatore di alimentazione, entra nella valvola di alimentazione attraverso una speciale tramoggia.

La valvola di alimentazione trasferisce il pomodoro fresco nella zona pressurizzata della scottatrice, svolgendo le seguenti funzioni:

- dosaggio del prodotto fresco in ingresso alla scottatrice, in modo regolare ed in quantità costante
- mantenimento della pressione interna di vapore grazie all'utilizzo di tenute radiali ed assiali

Impostando il ciclo termico ottimale la macchina è in grado di trattare pomodoro di diverse varietà e gradi di maturazione.

Le seguenti opzioni di scottatura rendono possibile elevate prestazioni:

- scottatura mediante vapore in pressione fino a 131°C, con successiva immersione in acqua alla medesima temperatura
- scottatura mediante vapore in pressione
- scottatura mediante immersione in acqua surriscaldata

Una speciale tramoggia provvede a scaricare il prodotto, raffreddato sotto vuoto nella valvola di estrazione, su un elevatore di alimentazione dei Separapelli.

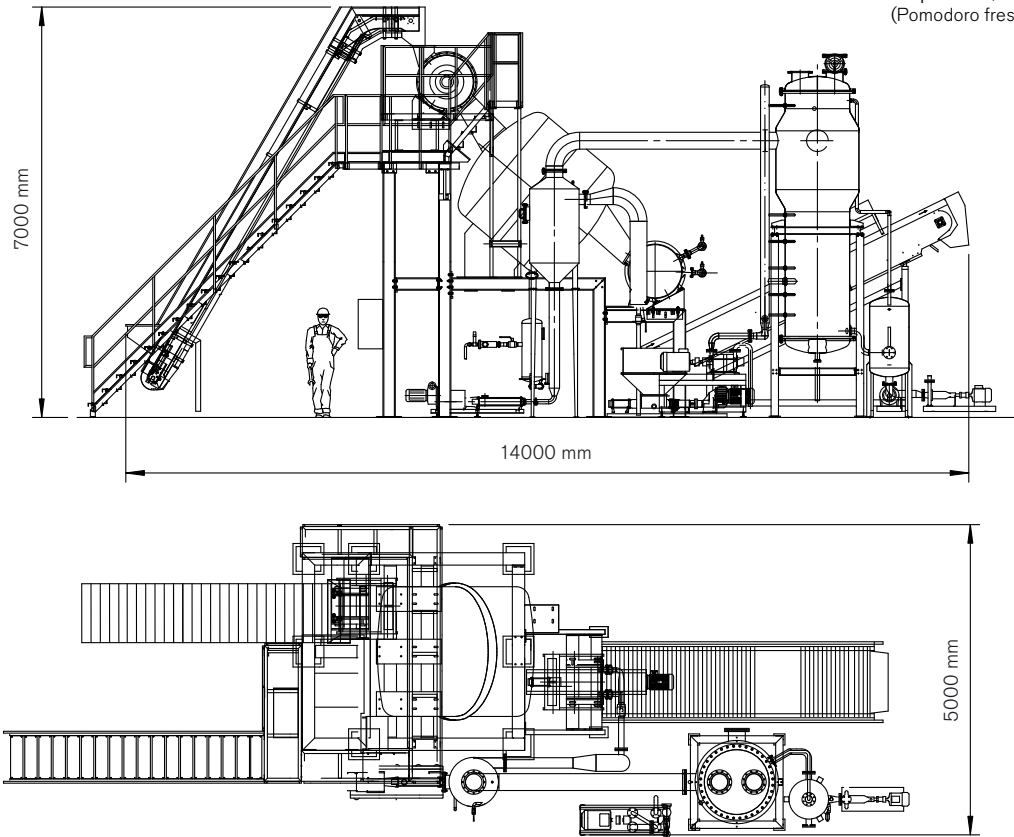


1. Scottatrice a vapore ed acqua surriscaldata con raffreddamento sotto vuoto
2. Particolari della tenuta radiale della valvola, facile da controllare e smontare anche a valvola chiusa



Specifiche tecniche

Capacità (max) 50/55 t/h  
(Pomodoro fresco in entrata)



## 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)

