



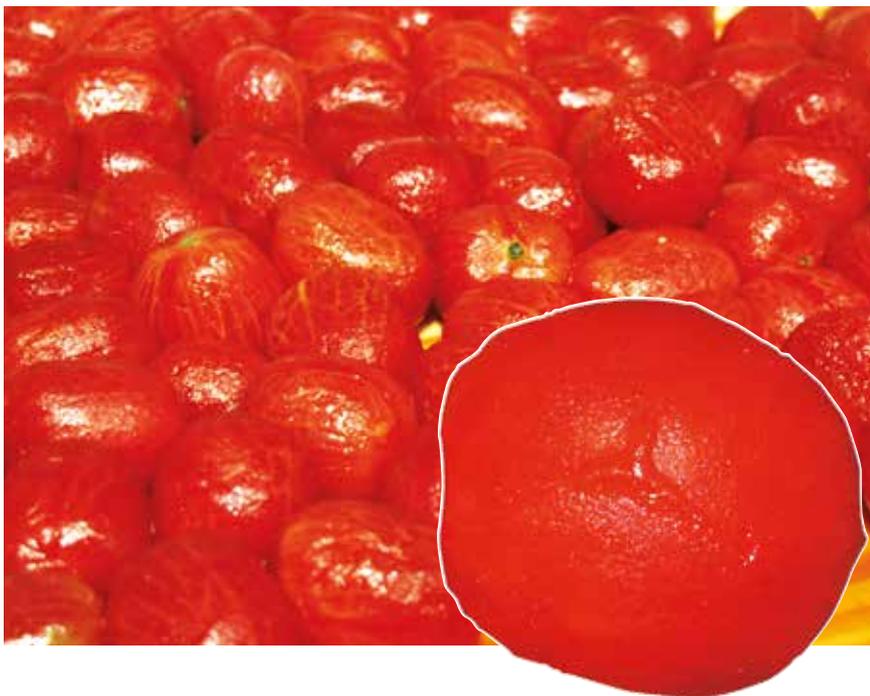
Sistema de Descascamento de Tomates



O descascador New Saturno™ é capaz de descascar grandes quantidades de tomates condições diversificadas de descascamento.



Tomates deixando a válvula extratora após escaldadura e resfriamento a vácuo



Tomates descascados após os separadores de casca

Sistema de descascamento de tomates

O descascador New SATURNO é capaz de descascar grandes quantidades de tomates, permitindo a capacidade de variar o tempo de escaldadura de acordo com as características iniciais ou finais do produto. Além disso, possibilita condições diversificadas de descascamento:

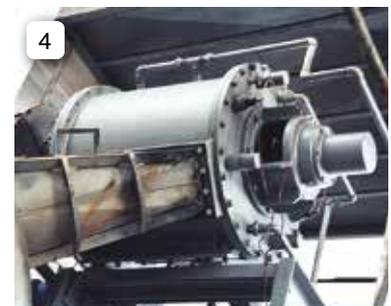
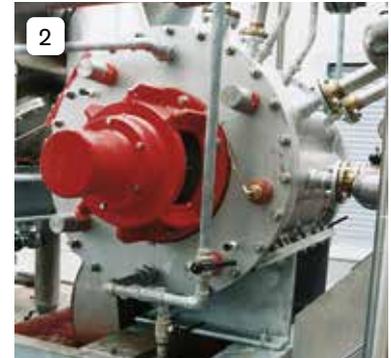
- Os tomates são escaldados por meio de pressão de vapor e imersos em água superaquecida, e em seguida, resfriados a vácuo
- Os tomates são escaldados por meio de pressão de vapor e em seguida, resfriados a vácuo
- Os tomates são escaldados por meio de imersão em água superaquecida, e em seguida, resfriados a vácuo

A escolha de um dos três modos realiza-se a fim de otimizar o rendimento de descascamento em função do tipo de tomate.

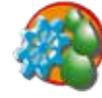
Na saída da válvula de resfriamento a vácuo, a eliminação das cascas, que eventualmente ficaram grudadas nos frutos, realiza-se através do uso de especiais e eficientes separadores de cascas.

Características e vantagens do descascador de tomates da SATURNO

- Alta eficiência de descascamento
- Qualidade excelente
- Alta capacidade
- Flexibilidade e confiabilidade
- Economia de energia
- Baixos custos de manutenção



1. Tomates deixando a válvula extratora após escaldadura e resfriamento a vácuo
2. Válvula extratora
3. Lavagem de tomates antes do tratamento por escaldadura
4. Válvula de abastecimento com funil de carga para o escaldador
5. Abastecimento constante de tomates pré-lavados para a válvula de abastecimento
6. Tomates deixando os separadores de casca
7. Quadro do painel principal da linha de descascamento



Autolubrificação



Conformidade com as diretrizes de EC



Proteções para prevenção de acidentes



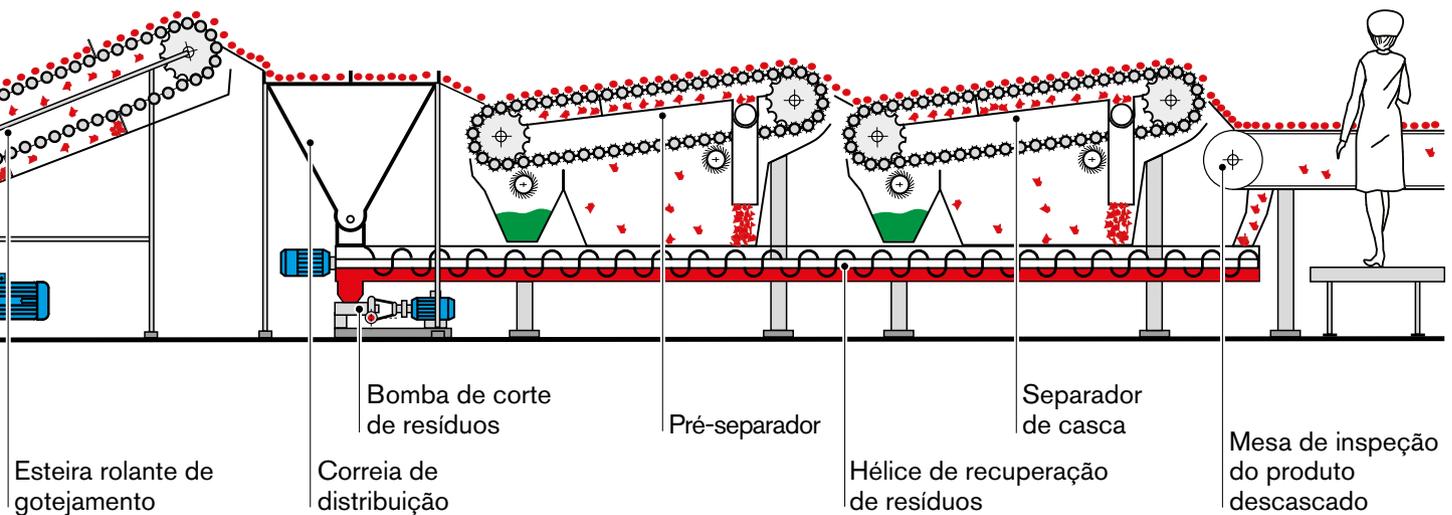
Baixo custo de manutenção

← ABASTECIMENTO D'ÁGUA

← VAPOR

← JUCO/VAPOR

a de
ção



Descascador/Escaudador de Tomates

O produto fresco que deixa o elevador de abastecimento entra na válvula abastecedora por meio de um funil de carga apropriado.

A válvula abastecedora transfere os tomates frescos para a área pressurizada do escaudador, realizando as funções descritas a seguir:

- dosagem do produto fresco de forma regular e em quantidade constante para o escaudador
- manutenção da pressão de vapor interna com a utilização de vedações radiais e axiais

O escaudador pode processar, configurando-se o ciclo térmico mais vantajoso, variedades e maturidades diferentes de tomates. Para se conseguir um desempenho de destaque, estão disponíveis as seguintes opções de escaudadura:

- escaudadura por meio de vapor pressurizado de até 131°C, com subsequente imersão em água com a mesma temperatura
- escaudadura por meio de vapor pressurizado
- escaudadura por meio de imersão em água superaquecida

O produto, depois de resfriado a vácuo para dentro da válvula extratora, e em seguida, descarregado por um funil para dentro de um elevador, abastecendo os separadores de casca.

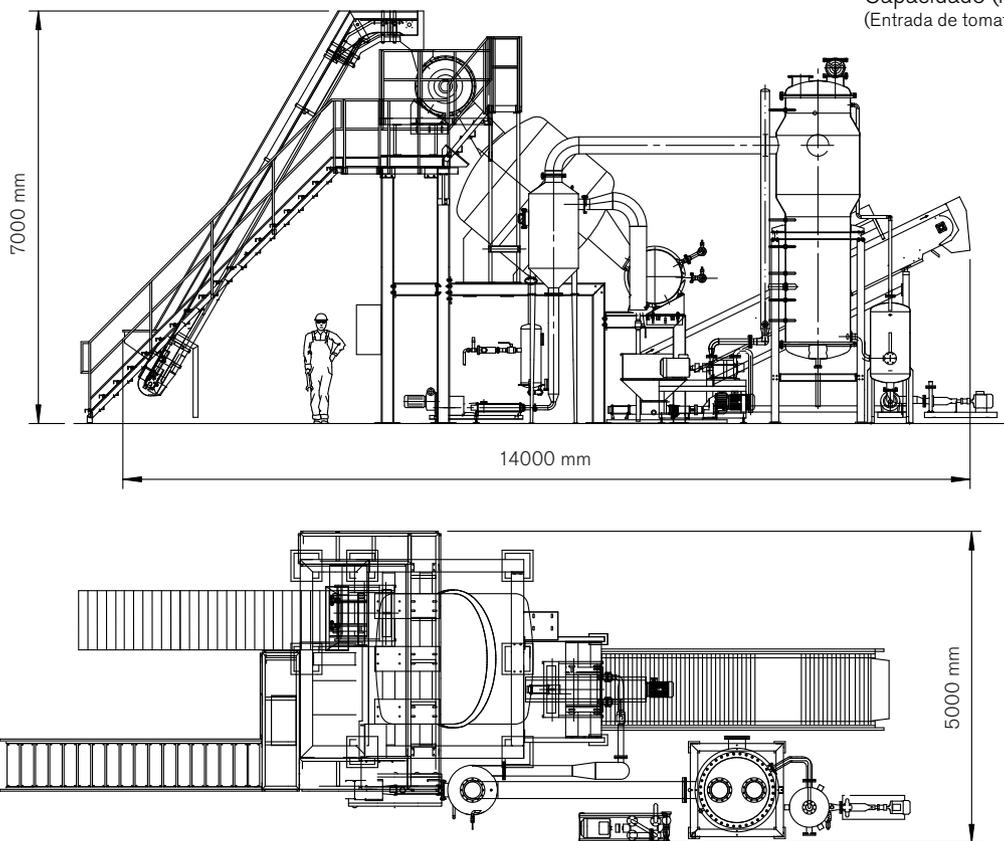


1. Escaudador com água superaquecida e vapor com resfriamento a vácuo
2. Detalhes de uma vedação radial de válvula, de fácil inspeção e desmontagem, mantendo a válvula fechada



Especificações aproximadas

Capacidade (máx.) 50/55 t/h
(Entrada de tomates frescos)



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

