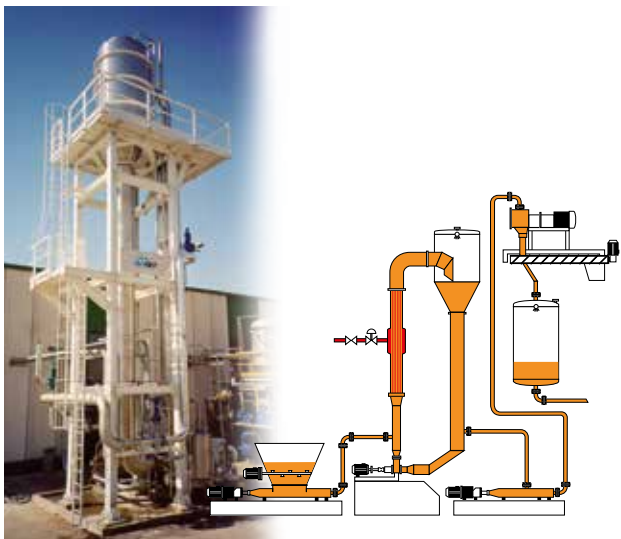




Линия переработки томатов



Простота дизайна высокое качество и
большой выход продукции



Особенности и преимущества систем переработки томатной пасты JBT

Технология JBT была разработана для удовлетворения современных требований к обработке томатов. Наше общее обязательство привело к разработке инновационного оборудования для повышения общей эффективности работ, минимизации времени простоя для обслуживания и самое главное – сокращения капитальных вложений.

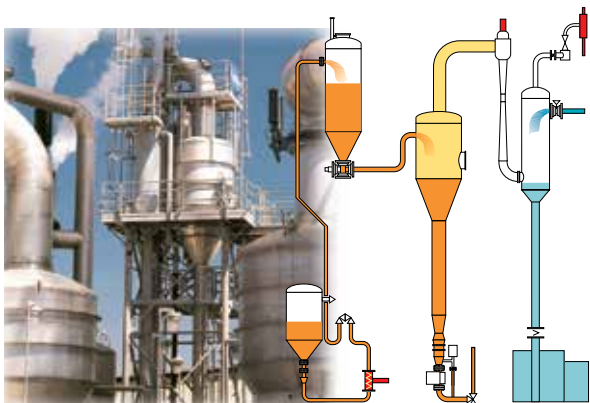
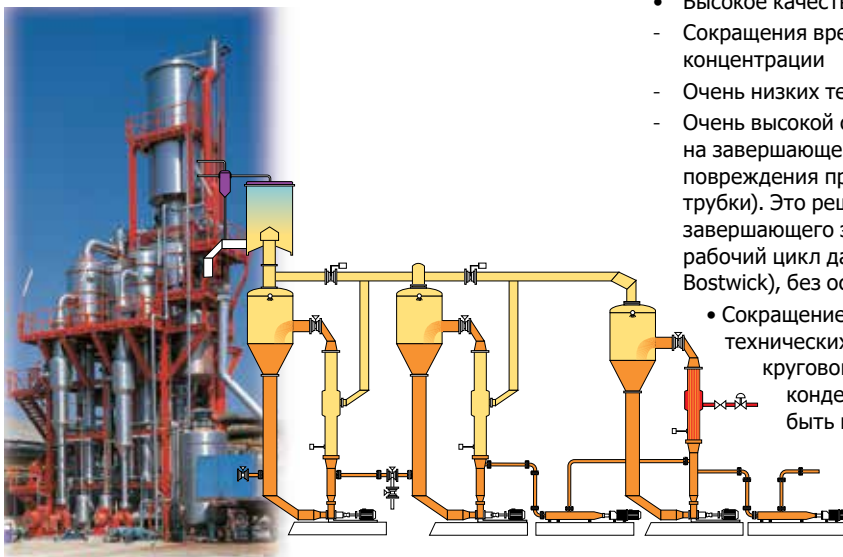
Подготовка высококачественного сока

Методы ферментативной обработки JBT являются основой высокого качества концентрата томатного сока.

Производство высококачественной пасты

Корпорация JBT разработала современные испарители, разработанные для обеспечения следующих преимуществ:

- Высокое качество томатной пасты, достигнутое за счет:
 - Сокращения времени выдержки, особенно при более высокой концентрации
 - Очень низких температур во всех видах работ
 - Очень высокой скорости циркуляции на всех этапах, особенно на завершающем этапе, для минимизации термического повреждения продукта во время фазы нагрева (внутри гнезда трубки). Это решение совместно с уменьшенными размерами завершающего этапа позволяет проводить более длительный рабочий цикл даже с высоко вязкими продуктами (низкий Bostwick), без остановки для мойки
- Сокращение потребления воды (требуется только для технических нужд: охлаждение прокладки насоса, круговой схемы градирни и т. д.); Даже конденсированная вода из вторичных паров может быть восстановлена и повторно использована в цепи подачи свежего продукта
- Абсолютная точность при измерении остатка оптической пасты
- Высокая производительность насосов рециркуляции продукции, винтового центробежного типа, специально спроектированных и протестированных для работы даже в самых сложных условиях работы
- Специальные индукторы для обеспечения чрезвычайно высокой эффективности и очень низкого NPSH, предотвращая тем самым известный кавитационный феномен
- Превосходная производительность рециркуляционных насосов и быстрый поток продукта внутри гнезд трубок приводит к высокой конечной концентрации, а именно: до 32 ° Bx с пастой Hot Break и 40-42 ° Bx с пастой Cold Break
- Удаление воздуха из сока перед концентрацией
- Автоматическая настройка
- Сокращение потребления пара путем использования мультисекционных машин.





Стерилизация высококачественной пасты

- JBТ/FРАНRICA Aseptic Flash Cooler – на самом деле лучшая система для стерилизации и асептического охлаждения томатной пасты. Машина, разработанная в соответствии с конкретным технологическим критерием, гарантирует следующие преимущества:
- Лучше цвет и высокая консистенция концентрата
- Более низкое энергопотребление
- Меньше затрат на обслуживание
- Более длительные операции; машина может работать без потери стерильности более 90 дней
- Более высокая гибкость.

Подготовка к перегреву/холоду

Предназначен для производства высококачественного томатного сока Hot Break (машина настолько гибкая в плане эксплуатации, что ее можно использовать и для Cold Break), устройство полностью инактивирует пектолитические ферменты путем мгновенного нагрева продукта.

Устройство предоставляет такие преимущества:

- Увеличение количества извлекаемого сока
- Повышение вязкости путем исключения явления синерезиса
- Увеличение консистенции в конечном концентрате

Приемное и вспомогательное оборудование



1. Резервуары хранения
2. Приемка, предварительная мойка и транспортировка
3. Фильтрация воды
4. Охлаждающие башни



Cold Break



Выпаривание

Все испарители JBT специально разработаны для получения высококачественной томатной пасты.

Как факт, низкотемпературный профиль всех машин является ключевым фактором поддержания органолептических свойств свежих фруктов.

Конструкция с несколькими эффектами позволяет экономить энергию, что снижает эксплуатационные расходы.

Каждый эффект в основном включает:

- вертикальное трубчатое гнездо
- камера для разделения жидкого пара
- рециркуляционный насос.

Испаритель работает под вакуумом, который поддерживается барометрическим конденсатором, соединенным с последним действием испарителя и вакуумным насосом.

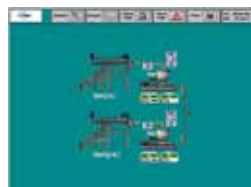
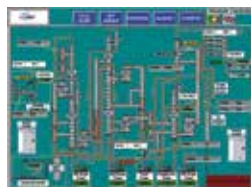
Операции с машинами, включая запуск и остановку, контролируются системой ПК/ПЛК; поэтому вмешательство оператора ограничено выбором меню.

Очистка соков

Турбоэкстрактор (ы) переменной скорости отделяет кожуру и семена от мякоти, извлекает и очищает сок. Juice Extractor FTE предоставляет возможность регулировать степень сжатия во время процесса.

Ротор с непрерывным контуром лезвия обеспечивает высокую производительность при извлечении сока с непревзойденной мягкостью продукта.

Машина включает автоматический программируемый CIP (безразборная мойка).



Стерилизация, хранение и асептическое охлаждение

Асептический флеш-кулер JBT / FRANRICA широко используется для стерилизации и асептического охлаждения томатной пасты, поступающей из испарителя.

Паста:

- стерилизуется инъецируемым паровым инжектором
- содержится в горячей емкости
- охлаждается в асептическом флеш-сепараторе
- извлекается насосом в виде асептических лопастей.

Устройство предназначено для:

- сохранения естественного цвета и ароматов
- обеспечения мгновенного нагрева и охлаждения
- обеспечения более легкого испарения
- поддержки уровня консистенции пасты.

Flash Cooler не подвергается реологическому воздействию продукта, что со временем никак не влияет на консистенцию и вязкость.

Быстрая система обогрева и охлаждения предотвращает дополнительную термическую порчу продукта.

В качестве альтернативы также можно использовать традиционный трубчатый стерилизатор/охладитель.



Стерилизатор/охладитель трубчатой трубки

Подходящие конфигурации и тип: 4 Конструкция типа «труба в трубе»

Теплообмен происходит с обеих сторон. Расположенные по научному внутри кольцевого пространства ребра действуют как статические смесители, чтобы обеспечить более равномерный и эффективный теплообмен посредством конвекции, а также при низкой скорости продукта.

- Высокая вязкость
- концентрата.

Ямочная трубка

Запатентованный JBT, он использует уникальную конструкцию внутренней трубки, которая включает в себя плавные прерывания на внутренней поверхности, чтобы мягко перемешивать продукт с минимальным истиранием и срезанием. Этот тип теплообменника предлагает: улучшенный дренаж, стабильный контроль температуры, длительную работу, повышение теплоотдачи и простоту проверки труб.

Теплообменники Dimple Tube эффективны при нагревании и охлаждении. Конструкция турбирования облегчает отличную передачу тепла продукта с более низкой скоростью и уменьшением перепада давления.

- Низкая вязкость
- Кубики/Частицы



Асептическое наполнение

После надлежащей термообработки паста наполняется в асептический пакет. Широкий ассортимент одно и двухсторонних машин JBT дает возможность наполнять любые асептические пакеты от 5 до 300 галлонов США.



Наполнительная головка



Заполнение барабана



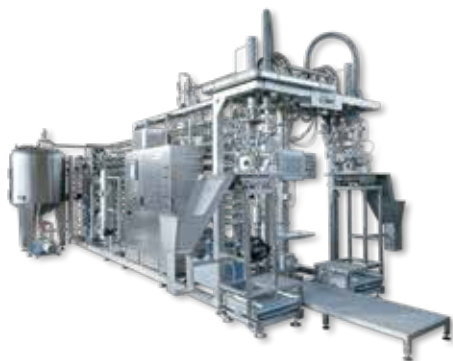
Заполнение тары



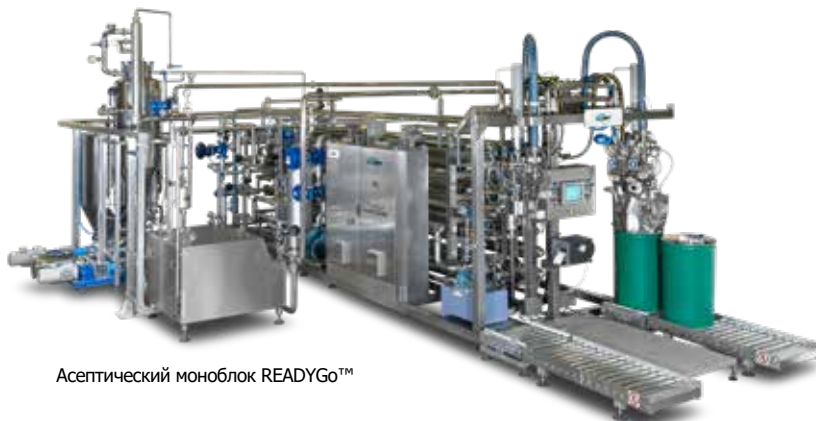
Устройство для асептического наполнения



Устройства для асептического наполнения



Асептический моноблок READYGo™ с комплектом небольших мешков



Асептический моноблок READYGo™

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

