

JBT® AVURE® HPP

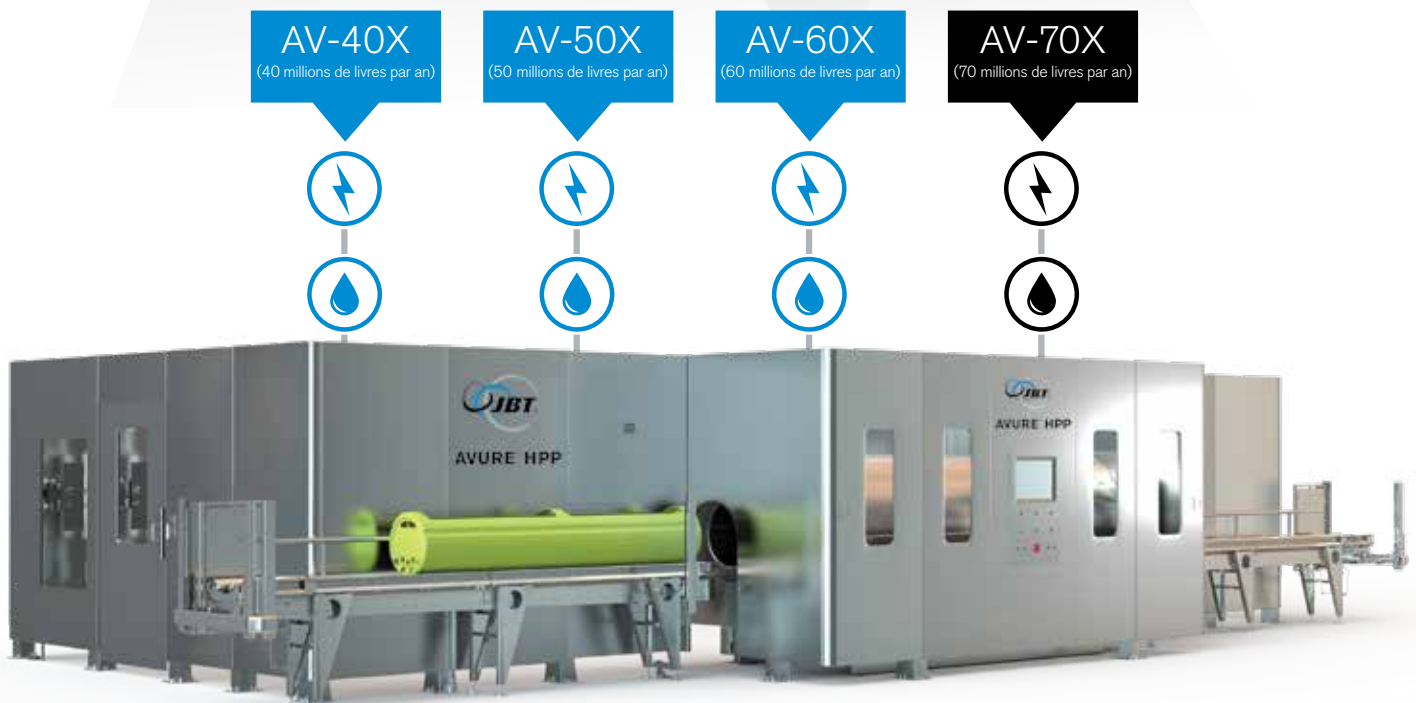
Machines HPP Avure



Les réservoirs sous pression au diamètre le plus large offrant la capacité de traitement la plus élevée.

AV-40X, 50X, 60X et 70X

Augmentez votre
capacité HPP sur demande



Projeter le bon volume de production et choisir la bonne taille de la machine est une décision difficile. Si on estime les paramètres au minimum, on risque de devoir acheter une nouvelle machine plus tôt que prévu. Si on exagère on risque d'avoir trop de capacité. La AV-X et la AV-M vous offrent la bonne dimension, apte à votre usine et à vos estimations de croissance. Il suffit d'ajouter des accélérateurs et des panneaux électriques pour augmenter votre capacité de 10 millions de livres respectivement.

AV-20M, 30M et 40M

Augmentez votre
capacité HPP sur demande



Caractéristiques haut de gamme

- Mise à jour facile de la AV-20M à AV-40M
- Mise à jour facile de la AV-40X à AV-70X
- Réduction des coûts énergétiques de 50%
- Capacité de traitement maximale
- Coûts de maintenance réduits
- Conception cylindre avancée pour une durée de vie plus longue
- Conçu pour réduire les coûts opérationnels
- Performance et rendement fiables

AV-10

La production HPP à pleine échelle commence ici.

Avec ses faibles coûts d'exploitation, son encombrement réduit, son faible poids total et sa facilité d'installation, l'AV-10 est le meilleur choix pour les entreprises qui commencent le traitement d'aliments et de boissons par HPP à l'échelle industrielle.



10 MILLIONS
DE LIVRES PAR AN

4.5 MILLIONS
DE LIVRES PAR AN

Capacité de
traitement élevée

Un faible coût par livre

Caractéristiques haut de gamme

- Le plus bas coût par cycle dans la gamme de capacité de traitement minimise les coûts de production
- Un encombrement réduit optimise l'espace d'installation
- Parfait pour les petits et moyens producteurs, la R&D et les essais de lots plus importants
- La conception avancée fournit le cylindre le plus durable du secteur

AV-S

La seule machine au monde pour le traitement HPP de poissons et fruits de mers.



30 MILLIONS
DE LIVRES PAR AN

13.6 MILLIONS
DE LIVRES PAR AN

La AV-S est le seul système HPP spécifiquement conçu pour l'industrie des poissons et fruits de mers. Sa conception verticale augmente le rendement de la séparation de la chair jusqu'à 30% par rapport aux autres méthodes et prévient tout dommage à la machine par le sable ou des fragments de coquilles.

Caractéristiques haut de gamme

- Sépare à 100% la chair des coquilles
- Conception Verticale: sable, fragments de coquilles ainsi que d'autres abrasifs sont séparés des fruits de mer avant le traitement HPP. Ceci prolonge la durée de vie du revêtement intérieur du réservoir et réduit les coûts d'entretien
- Hydrate la chair pour augmenter les rendements

Confiance

Plus de 60% des aliments traités par HPP au monde sont produits par des fabricants et des sous-traitants qui utilisent des machines HPP d'Avure. Nous avons aidé dans la conception de la technologie et nous sommes l'entreprise qui l'innovons continuellement.

Avure aide les producteurs à mettre en œuvre le traitement par HPP depuis le développement de la recette jusqu'à l'installation des systèmes les plus performantes et fiables. Les machines HPP Avure sont utilisées pour traiter la plupart des aliments traités par HPP au monde.

L'histoire du traitement HPP et d'Avure est une seule

En 1899, B. H. Hite démontre l'efficacité de la pasteurisation sous pression de manière définitive. Il utilisa un appareil spécial fabriqué dans une fonderie de canons pour montrer que l'inactivation des micro-organismes par pression était possible. Dans les années 1980, des universitaires étudièrent le traitement par HPP sur des machines Avure, ce qui mena à la première application commercialement viable: le guacamole mexicain vendu frais aux États-Unis.

Engagement total pour le succès des clients

Notre réseau de service international, situé sur les cinq continents, assure la maintenance de votre machine. Ainsi nous vous offrons un accès à nos experts 24/7 où que vous soyez situés.

Sécurité du travailleur

Pour une protection supplémentaire, les réservoirs à enroulement filamentaire d'Avure fuient avant qu'ils ne tombent en panne. La maintenance est facilitée par une conception réfléchie et n'est jamais effectuée sur une machine en marche. Nous n'acceptons jamais de compromis en matière de sécurité.

Certifié ASME

Les réservoirs Avure sont tous construits en conformité aux dispositions de l'American Society of Mechanical Engineering et à la Directive européenne Equipements sous pression 97/23/EC.

Goût

Les produits HPP au goût le meilleur

Le HPP d'Avure offre un goût meilleur, car il n'y a rien de particulier sauf de l'eau pure à des pressions extrêmement élevées et plus de 60 ans de savoir-faire technologique. Nous scellons le goût, les vitamines et les nutriments, et neutralisons les pathogènes et les micro-organismes. Pour les producteurs et les fabricants, nous combinons le retour sur investissement avec la capacité de traitement la plus élevée, le coût d'exploitation le plus bas et les machines les plus fiables au monde.

**PLUS DE 60% DES
ALIMENTS TRAITÉS PAR
HPP AU MONDE SONT
PRODUITS PAR DES
FABRICANTS ET DES SOUS-
TRAITANTS QUI UTILISENT
DES MACHINES HPP
D'AVURE.**

Accès aux meilleurs scientifiques en produits alimentaires du monde

Nos clients optimisent leurs produits en faisant appel à notre équipe de scientifiques dans la technologie alimentaire de renommée internationale. Ils perfectionneront le goût et la texture de votre recette. Ils peuvent également peaufiner une recette existante, ou en formuler une nouvelle à partir de zéro dans le plus grand laboratoire d'essais HPP et de cuisine du monde.

Sécurité alimentaire

Vous dormirez mieux en sachant que votre produit a été validé dans un laboratoire d'analyse d'agents pathogènes d'Avure moderne. Là, nous pouvons également vous aider à rédiger la documentation, à définir les méthodes de contrôles, la fabrication de produits alimentaires, la microbiologie, la certification de sécurité et l'inspection interne de la FDA.



Conçu pour le profit

Combiner capacité et fiabilité

Avure aide ses clients à développer des aliments HPP délicieux, et un grand nombre d'entre eux avec la capacité de traitement la plus élevée de l'industrie, le coût le plus bas et une fiabilité maximale. Cela vous permet de tirer profit du meilleur retour sur investissement possible et d'une flexibilité maximale sur vos marges. On vous explique pourquoi.

1. **Capacité plus élevée.** Nos machines offrent les capacités les plus élevées et fonctionnent 24 heures sur 24, 7 jours sur 7, à un rendement optimal. Les paniers au plus grand diamètre permettent de traiter plus d'emballages et accélèrent le temps de chargement, tandis que notre conception de machine accélère les temps de pressurisation et de décompression.
2. **Réduction du coût d'exploitation.** Nos machines durent plus longtemps, leur maintenance coûte moins cher et nécessitent moins de pièces de rechange.
3. **Durée de disponibilité plus élevée.** La vaste connaissance des matériaux et de l'ingénierie d'Avure permet d'offrir des machines de qualité supérieure. Pour une durée de vie plus longue et pour des raisons de sécurité, nous enroulons les châssis avec jusqu'à 127 km (79 miles) de fil et les réservoirs avec jusqu'à 277 km (172 miles) de fil.
4. **En outre, vous réduirez les coûts en prolongeant la durée de vie** de trois fois pour les jus et de trois à dix fois pour les viandes.

Plus de 60% des aliments traités par HPP au monde sont produits par des fabricants et des sous-traitants qui utilisent des machines HPP d'Avure.

Trouvez ici votre application HPP

Vous trouverez des aliments traités par des machines HPP d'Avure partout dans le monde. Du guacamole au jus biologiques, poitrine de bœuf pour le BBQ et hummus, le traitement HPP d'Avure les rend meilleurs.

- Jus
- Viande et volaille
- Poissons et fruits de mers
- Fruits et légumes
- Sauce et guacamole
- Salades et trempettes
- Repas prêts-à-manger
- Produits laitiers
- Graines
- Nutraceutiques
- Nourriture pour animaux
- Aliments pour bébés
- Soupes

Avure crée constamment de nouveaux produits HPP en partenariat avec les producteurs et les fabricants. Peu importe votre application, il suffit de nous poser vos questions spécifiques et nous nous ferons un plaisir d'étudier votre défi.

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 LIQUID FOODS

FRESH PRODUCE TECHNOLOGIES | FRESH-CUT, ROBOTICS, STEAMING | FRUIT AND VEGETABLE PROCESSING | SECONDARY PROCESSING | ASEPTIC SYSTEMS | FILLING AND CLOSING | IN-CONTAINER STERILIZING | TRAY SEALING | HIGH-PRESSURE PROCESSING | POWDER PROCESSING | TUNA PROCESSING

OUR BRANDS



JBT PROTEIN PROCESSING

SECONDARY

BRINE PREPARATION | HOMOGENIZATION | INJECTION
INJECTION & RETURN MILLING | MACERATION | MASSAGING
TENDERIZATION | TVI MEAT SLICING | AUTOMATED TRAY LOADING

FURTHER

WEIGHING | PORTIONING/TRIMMING | COATING | FRYING & FILTRATION | PROOFING
COOKING | COOLING | CHILLING | FREEZING | REFRIGERATION | CLIPPING & PACKAGING
SOLUTIONS | X-RAY TECHNOLOGY | TRAY SEALING | HIGH-PRESSURE PROCESSING

OUR BRANDS



ALSO REPRESENTING



North America

AVURE Technologies
1830 Airport Exchange Blvd. Suite 160
Erlanger, KY USA 41018
Phone: +1.614.255.6633
info@AVURE-hpp-foods.com



We're with you, right down the line.™

hello@jbt.com | avure-hpp-foods.com | jbt.com