

JBT® AVURE® HPP

Macchine HPP Avure



I serbatoi di trattamento dal diametro più largo del settore forniscono il più elevato volume di produzione al più basso costo di esercizio.

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

Possibilità di ampliare la capacità di trattamento HPP su richiesta



Effettuare una proiezione del valore di produzione futura e scegliere le giuste dimensioni di una macchina sono decisioni importanti. Se si opta per una macchina di piccole dimensioni, potrebbe poi sorgere la necessità di acquistare un'altra macchina prima di quanto si pensi. Viceversa, se si opta per una macchina di grandi dimensioni, si rischia di rimanere impantanati con troppa capacità. Ma l'AV-X e l'AV-M sono in grado di riorganizzare le vostre proiezioni di crescita all'interno del vostro stabilimento. È sufficiente aggiungere degli intensificatori di pressione e dei quadri elettrici per aumentare la produzione rispettivamente di 10 milioni di libbre.

AV-20M, 30M e 40M

Possibilità di ampliare la capacità di trattamento HPP su richiesta



Caratteristiche di alta gamma

- Facile adeguamento dall'AV-20M all'AV-40M
- Facile adeguamento dall'AV-40X all'AV-70X
- Abbattimento dei costi energetici del 50%
- Il più elevato volume di produzione possibile
- Costi di manutenzione ridotti
- Progettazione avanzata del cilindro per una durata maggiore
- Progettata per ridurre i costi operativi
- Prestazione e guadagni assicurati

AV-10

La produzione HPP su vasta scala inizia da qui.

Grazie ai propri costi operativi bassi, forma compatta, ingombro minimo, peso complessivo basso e la sua facile installazione, l'AV-10 rappresenta la scelta migliore per le aziende che iniziano la produzione di alimenti e bevande trattati col metodo HPP su scala industriale.



10 MILIONI
DI LIBBRE ALL'ANNO

4.5 MILIONI
DI CHILI ALL'ANNO

Elevato volume di produzione
Costi ridotti per Chilo

Caratteristiche di alta gamma

- I costi più bassi a ciclo nella gamma di produzione riducono notevolmente i costi di produzione
- L'ingombro ridotto ottimizza lo spazio nello stabilimento
- Perfetta per i produttori medio-piccoli, la R&D e il collaudo di lotti più grandi
- La progettazione avanzata fornisce il cilindro più durevole del settore

AV-S

L'unica macchina al mondo dedicata al trattamento HPP del pesce e dei frutti di mare.



30 MILIONI
DI LIBBRE ALL'ANNO

13.6 MILIONI
DI CHILI ALL'ANNO

L'AV-S è l'unico impianto alle alte pressioni idrostatiche (HPP) progettato appositamente per il settore ittico. La sua progettazione verticale aumenta la resa nella separazione delle carni fino al 30% in più rispetto ad altri metodi ed evita danni alla macchina.

Caratteristiche di alta gamma

- Separa il 100% delle carni dal guscio.
- Progettazione verticale: sabbia, frammenti di guscio e altri abrasivi si separano dal pesce e dai frutti di mare trattati per essere poi raccolti. Prolunga la durata utile della camera di trattamento e riduce i costi di manutenzione.
- Idrata le carni per aumentarne la resa.

Fiducia

Più del 60% degli alimenti trattati col metodo HPP nel mondo è prodotto direttamente in aziende o trasformato da subfornitori che utilizzano le macchine HPP di Avure. Abbiamo contribuito a inventare la tecnologia e ne stiamo implementando l'innovazione.

Avure aiuta i produttori ad applicare il sistema HPP dallo sviluppo della ricetta all'installazione dei sistemi più rapidi e più affidabili. L'attrezzatura Avure è utilizzata per trattare la maggior parte di tutti gli alimenti protetti col metodo HPP nel mondo.

La storia del metodo HPP e quella di Avure sono una sola

Nel 1899 B. H. Hite dimostrò in modo conclusivo la pastorizzazione con la pressione. Si era avvalso di un apparato speciale fabbricato in una fonderia di cannoni per dimostrare che era possibile l'inattivazione dei microrganismi attraverso la pressione. Negli anni Ottanta del Novecento dei docenti universitari hanno studiato le alte pressioni idrostatiche (HPP) sulle macchine Avure, portando così alla prima applicazione attuabile commercialmente: il guacamole messicano venduto fresco negli Stati Uniti.

Totale impegno per garantire ai nostri clienti il buon risultato

La nostra rete internazionale di assistenza è dislocata su cinque continenti ed effettua la manutenzione delle macchine. In questo modo garantiamo la possibilità di contattare i nostri esperti 24 ore su 24 e 7 giorni su 7. Nei casi in cui si renda necessario, inviamo i nostri tecnici specializzati da uno di questi luoghi.

Sicurezza sul lavoro

Come ulteriore protezione, la progettazione dei cilindri di trattamento avvolti da fili metallici, consente di intravedere le perdite di acqua prima di entrare in avaria. La manutenzione risulta facilitata da una progettazione attenta e non è mai eseguita su una macchina in funzione. Non accettiamo compromessi in merito alla sicurezza.

Certificazione CE - PED

Le camere di trattamento Avure sono tutte costruite in conformità ai requisiti dell'Associazione Americana degli Ingegneri Meccanici (ASME) e la direttiva europea delle attrezzature in pressione 97/23/CE.

Sapore

I prodotti HPP più gustosi

Il procedimento HPP Avure ha ancora più sapore, poiché nulla di estraneo è aggiunto se non acqua pura a pressioni estremamente alte e più di 60 anni di know-how tecnologico. Preserviamo e sigilliamo il gusto, le vitamine e i nutrienti e neutralizziamo i patogeni e i microrganismi. Per i produttori e i fabbricanti, noi immobilizziamo il reddito sugli investimenti con la produzione più elevata, i costi ridottissimi di funzionamento e le macchine più affidabili del mondo.

PIÙ DEL **60%** DEGLI
ALIMENTI DEL MONDO
TRATTATI COL METODO
HPP È PRODOTTO
DA PRODUTTORI E
AZIENDE A CONTRATTO
UTILIZZANDO LE
MACCHINE **HPP DI
AVURE.**

Accesso ai massimi scienziati dell'alimentazione del mondo

I nostri clienti ottimizzano i propri prodotti sfruttando la nostra rinomata squadra di esperti dell'alimentazione a livello mondiale. Perfezioneranno la vostra ricetta per quanto riguarda il gusto e la consistenza. Sono anche in grado di mettere a punto una ricetta già esistente o formularne una nuova dal nulla nella cucina per prove e laboratorio alimentare HPP più grande del mondo.

Sicurezza alimentare

Dormirete sonni più tranquilli sapendo che il vostro prodotto è stato convalidato presso il sofisticato laboratorio patogeni di Avure. Sempre là possiamo anche contribuire a elaborare la documentazione ed i controlli, la produzione alimentare, la microbiologia, la certificazione di sicurezza e i controlli interni dell'FDA.



Costruite per il profitto

Il connubio fra capacità e affidabilità

Avure aiuta i clienti a sviluppare gustosi alimenti trattati col metodo HPP con i più alti volumi di produzione del settore, costi molto ridotti di funzionamento e la più elevata affidabilità. Tutto questo vi consente di ricevere il migliore reddito sugli investimenti sul vostro capitale investito e massima flessibilità sui profitti. Vi illustriamo i motivi.

1. **Più elevato volume di produzione.** Le nostre macchine hanno le capacità più elevate e funzionano 24 ore su 24 e 7 giorni su 7 alla massima efficienza. Basket con un diametro maggiore contengono più colli e accelerano il tempo di carico, mentre la progettazione intelligente accelera i tempi di pressurizzazione e decompressione.
2. **Costi ridotti di funzionamento,** poiché le nostre macchine hanno una durata maggiore, una spesa minore di manutenzione e richiedono meno parti di ricambio.
3. **Tempo di disponibilità e utilizzo più elevato.** La storia di Avure della scienza e progettazione dei materiali consente di ottenere macchine con una qualità nettamente maggiore. Per garantire la sicurezza e una durata della macchina maggiore, avvolgiamo con 79 miglia (127 km) di filo metallico le strutture e con 172 miglia (277 km) i cilindri.
4. **Inoltre, ridurrete i costi prolungando drasticamente la durata di conservazione** a magazzino di tre volte tanto per i succhi e da tre a dieci volte tanto per le carni.

Più del 60% degli alimenti del mondo trattati col metodo HPP è prodotto da produttori e aziende a contratto utilizzando le macchine HPP di Avure.

Trovate qui la vostra applicazione HPP

Troverete alimenti trattati con gli impianti HPP di Avure in ogni angolo del mondo. Dalla salsa guacamole ai succhi di frutta biologici, dalla punta di petto BBQ alla pasta di ceci e olio aromatizzata con aglio, limone e altri aromi, il processo HPP di Avure li migliora.

- Succhi
- Carni e pollame
- Pesce e frutti di mare
- Frutta e verdura
- Salse e guacamole
- Insalate pronte e sughii
- Pasti pronti
- Prodotti caseari
- Cereali
- Nutraceutici
- Cibo per animali
- Cibo per bambini
- Zuppe e minestre

Avure crea costantemente nuovi prodotti HPP in collaborazione con i produttori e i costruttori. Per cui chiedete informazioni in merito alla vostra applicazione, qualsiasi essa sia.

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