

# **JBT**® AVURE® HPP

Máquinas HPP Avure



Os vasos com maior diâmetro da indústria,  
oferecendo o maior rendimento possível ao  
menor custo de propriedade.

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

Expanda a Capacidade de seu HPP sob demanda



Projetar o volume de produção e escolher o tamanho certo da máquina são decisões importantes: se optar por uma máquina pequena, vai precisar comprar outra antes do que imagina; se optar por uma máquina grande, vai ficar com capacidade ociosa. Com as máquinas AV-X e AV-M, porém, essa decisão fica muito mais fácil: com simples adições de intensificadores e modificações nos painéis elétricos, é possível expandir a produção a passos de 10 milhões de libras (4,5 milhões de kg).

# AV-20M, 30M e 40M

Expanda Capacidade de seu HPP sob demanda



## Principais Características

- Fácil atualização de AV-20M para AV-40M
- Fácil atualização de AV-40X para AV-70X
- Redução de custos de energia em 50%
- Maior produtividade possível
- Menores custos de manutenção
- Design robusto dos cilindros para maior durabilidade
- Concebido para reduzir os custos operacionais
- Desempenhos e lucros confiáveis

# AV-10

O processamento HPP em larga escala começa aqui.

Com seus baixos custos operacionais, seu tamanho compacto, seu baixo peso total e fácil instalação, a AV-10 é a melhor escolha para empresas que estão iniciando a produção de alimentos e bebidas por HPP em escala industrial.



10 MILHÕES  
DE LIBRAS POR ANO

4,5 MILHÕES  
DE QUILOS POR ANO

Alta produtividade  
Baixo custo por quilograma

## Principais Características

- O menor custo a cada ciclo de produção minimiza os custos de operação
- Dimensões reduzidas para otimizar o espaço na planta
- Perfeita para pequenos e médios produtores, P&D e testes de grandes lotes
- Design robusto que oferece o cilindro mais duradouro da indústria

## AV-S

A única máquina dedicada ao processo HPP para frutos do mar do mundo.



30 MILHÕES  
DE LIBRAS POR ANO

13,6 MILHÕES  
DE QUILOS POR ANO

A AV-S é o único sistema de processo HPP concebido especificamente para a indústria de frutos do mar. Seu design vertical aumenta o rendimento na separação de carne em até 30% se comparado a outros métodos e evita danos à máquina.

### Principais Características

- Separa 100% da carne da casca
- Design vertical: areia, fragmentos de conchas e outros abrasivos desprendem-se do marisco tratado e são recolhidos - prolonga a vida útil do revestimento do vaso; reduz os custos de manutenção
- Hidrata a carne para aumentar os rendimentos

---

## Confiança

Mais de 60% dos alimentos processados por HPP no mundo são produzidos por fabricantes e outros terceiros que usam máquinas HPP da Avure. Ajudamos a inventar a tecnologia e somos a empresa que inova essa mesma tecnologia.

A Avure ajuda os produtores a implementar o HPP desde o desenvolvimento da receita até a instalação dos sistemas mais rápidos e confiáveis. O equipamento Avure é usado, no mundo inteiro, para tratar a maioria dos alimentos preservados por HPP.

### O processo HPP e a Avure compartilham da mesma história

Em 1899, B. H. Hite demonstrou de forma definitiva a pasteurização por pressão. Usava um aparelho especial fabricado em uma fundição de canhões para mostrar que a inativação de microrganismos por pressão era possível. Na década de 1980, os acadêmicos estudaram o processo HPP em máquinas Avure, o que levou à primeira aplicação comercialmente viável: o guacamole mexicano vendido fresco nos Estados Unidos.

### Comprometimento total com o sucesso do cliente

Nossa rede de serviços internacionais, localizada nos cinco continentes, realiza a manutenção das máquinas. Isso lhe dá acesso a especialistas 24/7. Sempre que for preciso, nossos engenheiros vão lhe atender.

### Segurança do trabalhador

Para proteção extra, os vasos com enrolamento a fio da Avure são drenados antes que ocorram falhas. O design inteligente facilita a manutenção e esta nunca deve ser realizada com a máquina ativada. Nós nunca comprometemos a sua segurança.

### Certificado ASME

Os vasos de pressão da Avure são todos fabricados em conformidade com os requisitos da Sociedade Americana de Engenharia Mecânica.

## Sabor

### Os produtos HPP mais saborosos

Os produtos HPP da Avure têm melhor sabor pois o processo não envolve nada além de água pura a pressões extremamente altas e mais de 60 anos de conhecimento tecnológico. Nós embalamos sabor, vitaminas e nutrientes e neutralizamos agentes patogênicos e microrganismos. Para produtores e fabricantes, garantimos o ROI (Retorno sobre investimento) com o maior rendimento, o menor custo de operação e as máquinas mais confiáveis do mundo.

---

**MAIS DE 60% DOS  
ALIMENTOS PROCESSADOS  
POR HPP NO MUNDO  
SÃO PRODUZIDOS POR  
FABRICANTES E  
TERCEIROS QUE USAM  
MÁQUINAS HPP  
DE AVURE.**

---

### Acesso aos principais cientistas de alimentos do mundo

Nossos clientes otimizam seus produtos usando nossa renomada equipe de ciência de alimentos. Eles aperfeiçoarão o sabor e a textura de sua receita. Eles também poderão aprimorar uma receita existente ou formular uma nova no maior laboratório de testes para culinária e alimentos HPP do mundo.

### Segurança alimentar

Seu sono será melhor ao saber que o seu produto foi validado no sofisticado laboratório para patógenos da Avure. Nele podemos também auxiliar na documentação e no controle de processos, na fabricação de alimentos, na microbiologia, na certificação de segurança e na inspeção interna da FDA.



## Concebido para Lucrar

### Interseção entre capacidade e confiabilidade

A Avure ajuda os clientes a desenvolver deliciosos alimentos processados por HPP, que apresentarão cada vez maior rendimento, menores custos de operação e maior confiabilidade. Tudo isso fará com que você obtenha o melhor ROI possível para seu capital investido e a máxima flexibilidade sobre margens. Deixe que mostremos o porquê.

1. **Maior produtividade.** Nossas máquinas possuem as maiores capacidades e operam 24 horas por dia, com eficiência máxima. Cestas de maior diâmetro abrigam mais embalagens e aceleram o tempo de carregamento, enquanto a engenharia inteligente acelera os tempos de pressurização e descompressão.
2. **Menor custo de operação,** porque nossas máquinas duram mais, as manutenções custam menos e requerem menos peças de reposição.
3. **Maior tempo de atividade.** A história da ciência e engenharia de materiais da Avure permite fornecer máquinas com qualidade superior. Para maior segurança e maior vida útil da máquina, bobinamos os cascos com até 127 km de arame e os vasos com até 277 km de arame.
4. **Além disso, você poderá abater os custos e aumentar incrivelmente a vida** de prateleira de sucos em 3 vezes e das carnes de 3 a 10 vezes.

# Mais de 60% dos alimentos processados por HPP no mundo são produzidos por fabricantes e terceiros que usam máquinas de HPP da Avure.

## Encontre a sua aplicação HPP Aqui

Você pode encontrar alimentos processados com os sistemas HPP da Avure em todos os cantos do mundo. Desde o guacamole aos sucos de frutas orgânicas, aos cortes de peito para churrasco até hummus, o HPP da Avure deixa todos os produtos ainda melhores.

- Sucos
- Carnes e aves
- Frutos do mar
- Frutas e vegetais
- Molhos e guacamole
- Saladas úmidas e molhos
- Refeições prontas para consumo
- Grãos
- Nutraceuticos
- Rações para animais
- Alimentos infantis
- Sopas

A Avure cria constantemente novos produtos HPP em parceria com produtores e fabricantes. Então, não importa qual aplicação você requeira, fale conosco.

### 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

#### 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  
latinamerica.info@jbt.com

JBT Argentina  
Av. Francisco de Aguirre, 581  
T4001FUF San Miguel de Tucumán  
Argentina  
Phone: +54 0381 453 3812  
latinamerica.info@jbt.com



We're with you, right down the line.™

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