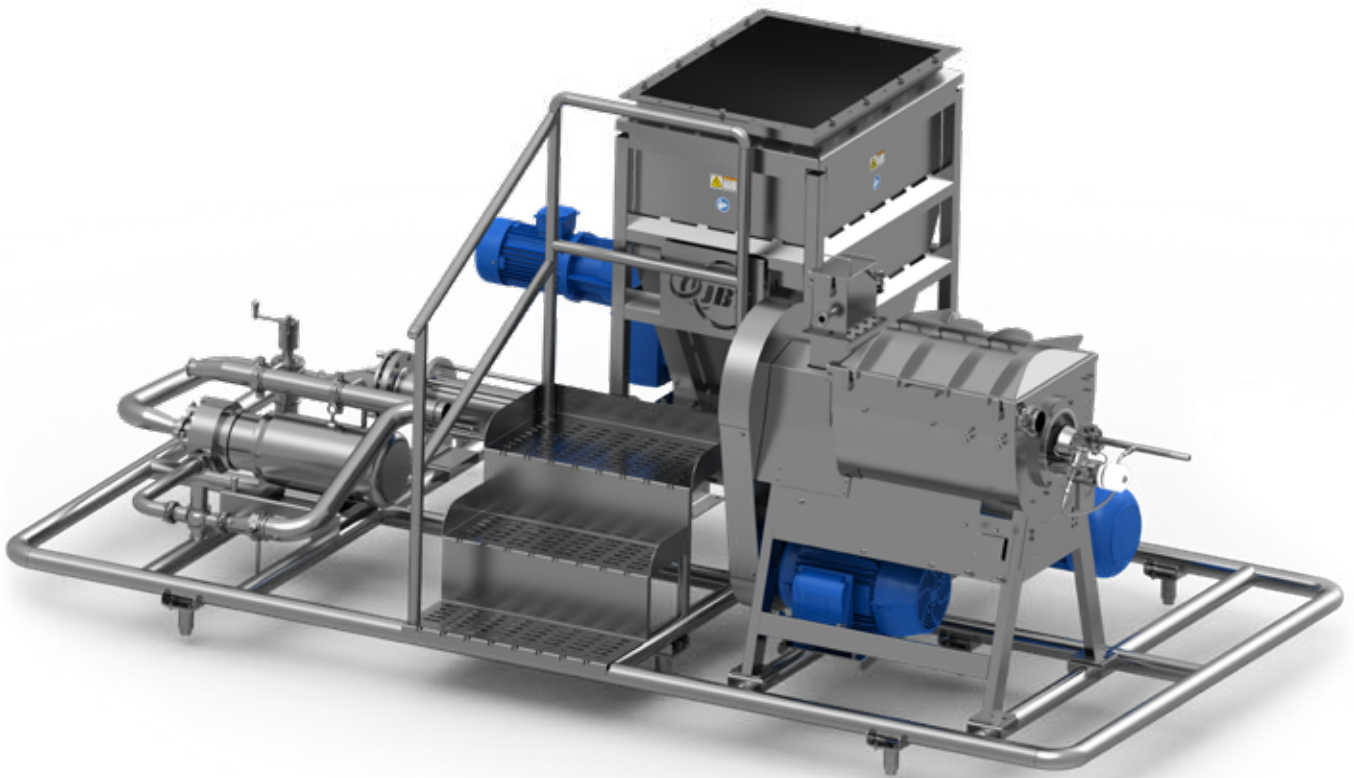


READYGo™ FVP



Skid para Extração de Sucos
de Frutas e Vegetais

READYGo™ FVP

O skid READYGo FVP (Fruit and Vegetable Processing) da JBT é um sistema para produção de suco extraído a partir de uma grande variedade de frutas e vegetais.

Descrição

O skid é compacto e montado sobre rodas para fácil movimentação. Ele inclui uma bomba chopper FVX-5 da JBT com um triturador acoplado e um finisher de rosca UCF110. A bomba FVX-5 faz a moagem inicial e pode processar frutas inteiras e vegetais de diversos tamanhos, de melancias a cenouras, beterrabas, vegetais folhosos e berries. Dependendo do produto desejado, o triturador FVG opcional pode ser acoplado para reduzir o tamanho das partículas antes de o produto ser enviado ao finisher UCF110. O READYGo JUICE FVP pode ser o coração da sua produção de suco, possibilitando uma variedade de sucos e misturas.

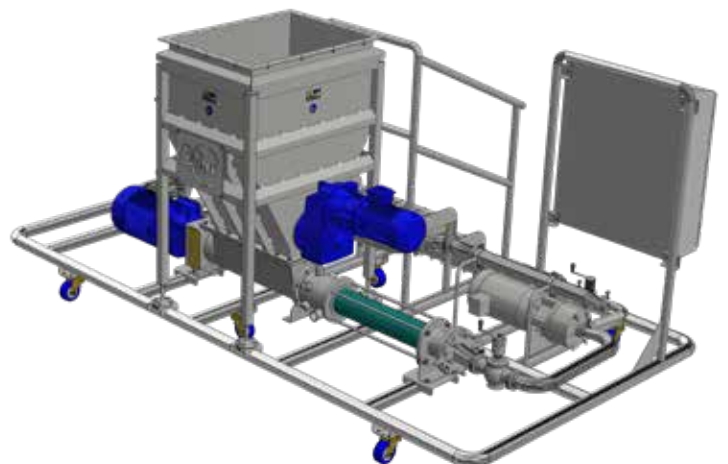
Visão Geral

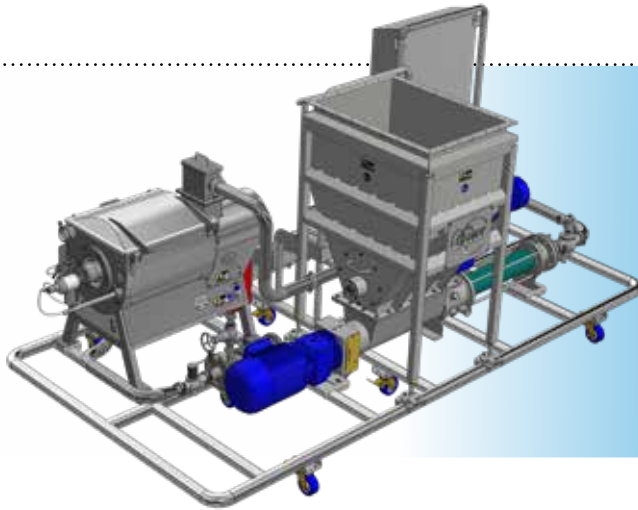
A produção de sucos envolve três operações principais: 1) Redução inicial de tamanho; 2) Redução de tamanho secundária opcional; e 3) Finalização (filtração final). A JBT desenvolveu um novo skid capaz de processar até 5 t/h de frutas e vegetais gerando de 20 a 75 litros de suco por minuto. O processo não gera calor, o que torna o suco apropriado para envase imediato seguido de processamento HPP utilizando o sistema JBT Avure.

Características

- Processamento contínuo de frutas e vegetais
- Design higiênico, fácil limpeza
- Pode receber um sistema CIP
- Superfícies de contato em aço inoxidável e polímero grau alimentício
- Painel de controle com variador de frequência opcional
- Bomba adicional para bombeamento de suco para processos posteriores
- Montado sobre rodas para fácil movimentação
- Pode ser configurado para usar um turbo extrator FTE da JBT para produção de sucos viscosos, purês e vitaminas

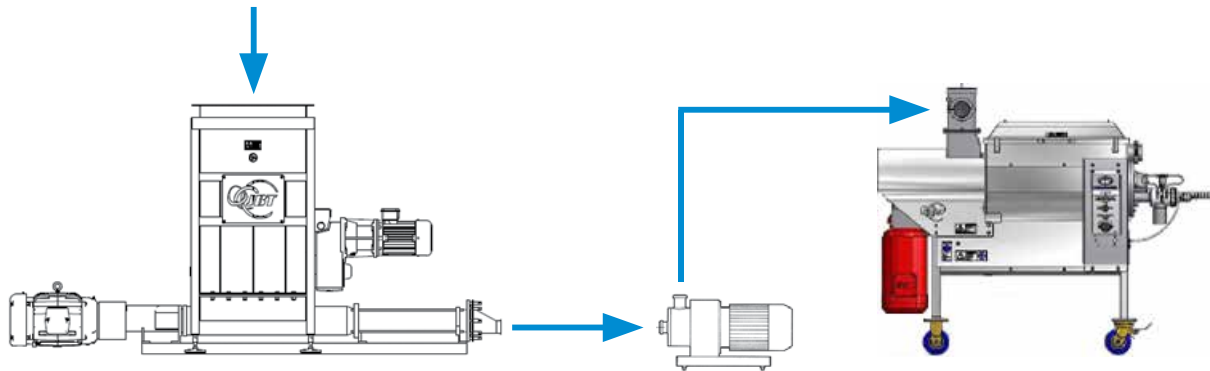
O processo da JBT utiliza três principais equipamentos: 1) Bomba chopper FVX-5; 2) Triturador FVG 3) Finisher UCF110. Esses três componentes são capazes de processar quase todas as frutas e vegetais.





RENDIMENTO APROXIMADO PARA PRODUTOS COMUNS

Cenoura	Até 62%
Beterraba	Até 65%
Melão	75-80%
Couve	50-60%
Alface	90%
Pepino	92%



FVX-5 - Corte grosseiro e bombeamento

FVG - Redução de tamanho

Finisher de Suco UCF110
2-15 cP de viscosidade
5-20% de sólidos suspensos

Vantagens Competitivas

Há diversas vantagens em se utilizar o sistema READYGo FVP da JBT, principalmente se comparado a prensas de suco.

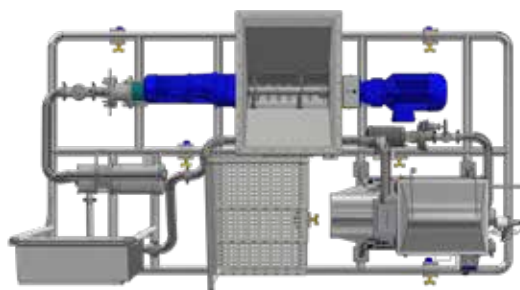
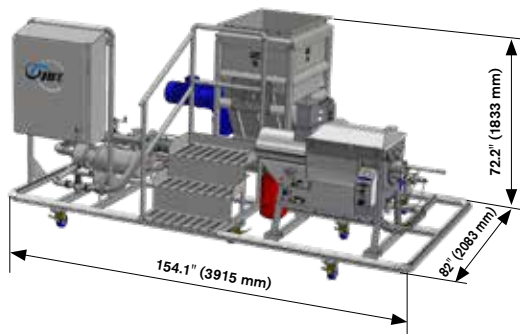
READYGo FVP

- Produção contínua
- Fácil limpeza, permite CIP
- Suco é extraído em um sistema fechado
- Fácil automação
- Até 5 t/h de capacidade
- Design higiênico
- Produz suco e purês, e permite ajustar parâmetros como viscosidade e sólidos

Prensa

- Produção em bateladas
- Difícil de limpar
- Aberto à atmosfera, passível de contaminação
- Difícil de automatizar
- 2 a 4 t/h dependendo da prensa
- Os bolsos precisam ser lavados e podem acumular sujeira
- Só produz suco

Especificações Aproximadas



EQUIPAMENTOS E SERVIÇOS ADICIONAIS PODEM SER OFERECIDOS PARA ENTREGAR UMA LINHA COMPLETA, INCLUINDO:

Automação e controles	Enchedora de garrafas
Sistema CIP	Sistema de mistura
Desaerador	Tubulações e instalação
Sistema HPP	Comissionamento e startup

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 SL
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. 159/26 Serm-Mit Tower
Room no. 1602-3 Sukhumvit 21 Road
Klongtoey Nua Sub-district, Wattana District
Bangkok 10110 Thailand
Phone: +66 2 257 4000
Fax: +66 2 261 4099

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

