

**JBT**® AVURE® HPP  
**AV-10**



La unidad HPP de nivel básico más  
confiable del mercado.

Más de 10 millones de libras  
de capacidad anual



10 MILLONES  
DE LIBRAS POR AÑO

4.5 MILLONES  
DE KILOS POR AÑO

Alto rendimiento  
Coste mínimo

Costes de operación bajos, tamaño compacto, peso reducido y facilidad de instalación hacen de la AV-10 la mejor solución para las empresas que comienzan su andadura en el sector de la producción HPP de alimentos y bebidas a escala industrial.

---

## Características principales

- El coste reducido por ciclo de producción minimiza los costes de producción
  - Su tamaño compacto optimiza el espacio
  - Perfecta para pequeñas y medianas empresas, I+D y el ensayo de grandes lotes
  - Su diseño avanzado ofrece la mayor duración del cilindro dentro del sector
- 

- 1. Experiencia.** Avure lidera y desarrolla la tecnología HPP desde hace más de 60 años. La mayoría de los alimentos y bebidas HPP presentes en el mercado son elaborados con nuestras máquinas.
- 2. Rendimiento máximo.** Las vasijas de presión Avure, con la mayor rapidez de llenado y diámetro del sector, bombean agua pura obteniendo una mayor producción en cada ciclo.
- 3. Ciclos rápidos.** Avure ha perfeccionado la tecnología de descompresión y presurización de sus vasijas, ofreciendo el mayor rendimiento a nivel mundial.
- 4. Costes operativos bajos.** La experiencia de Avure en metales especializados y en ingeniería permite alcanzar unos costes de mantenimiento mínimos y reducir los periodos de inactividad.
- 5. Beneficios y rendimiento constantes.** Las máquinas AV-10 producen más y durante más tiempo en comparación con las otras máquinas de su segmento, garantizando un resultado final superior.

# Características técnicas de Avure AV-10

<b>Capacidad anual estandarizada</b>	> 15,000,000 lb (6.800.000 kg) por año con solo 1 minuto de tiempo de retención a 87,000 psi (6.000 bar); 15 ciclos por hora  > 10.000.000 lb (4.500.000 kg) por año con 3 minutos de tiempo de retención a 87,000 psi (6.000 bar); 10 ciclos por hora  Capacidad real a determinar en función de la instalación (proporción de llenado de las vasijas o carga), producto (tiempo de elaboración, presión y temperatura) y las condiciones específicas de trabajo (horas, días, semanas laborables y eficiencia operativa).	<b>Bastidor bobinado</b>	21.7 millas (35 km) de cable, 5,372 lb (2.442 kg)
<b>Vasija - diámetro</b>	306 mm (12.05")	<b>Peso total de la máquina</b>	38,600 lb (17.500 kg)
<b>Vasija - longitud interna</b>	1420 mm (55.91")	<b>Valores recomendados agua de entrada</b>	4° C - 29° C (39° F - 84° F) Caudal agua de proceso: 90 litros/minuto (23.8 galones) Caudal bomba de alta presión: 38 litros/minuto (10 galones)
<b>Vasija - eficiencia de llenado</b>	65%	<b>Alimentación</b>	190 kVA   3 ph.   480V   60 Hz   230 A   165 kW 160 kVA   3 ph.   400V   50 Hz   235 A   140 kW *La alimentación de los enfriadores se realiza por separado
<b>Vasija - capacidad estandarizada por hora</b>	1,935 lb (878 kg) / hora   1 minuto de retención 1,290 lb (585 kg) / hora   3 minutos de retención	<b>Suministro de aire</b>	Aire sin residuos de aceite, 87 psi (6 bar) 7.1 cfm (200 litros por minuto)
<b>Número de intensificadores</b>	1 bomba de alta presión con sistema hidráulico y 4 intensificadores de alta velocidad por bomba	<b>Registro de los datos del ciclo</b>	El sistema de control SCADA basado en PC registra todos los parámetros clave (operador, tiempo, lote, presión, temperatura, errores, etc.) durante los ciclos para validar y garantizar la seguridad del producto.
<b>Vasija - volumen</b>	100 litros (26.4 galones)	<b>Certificaciones de diseño y fabricación</b>	Diseñado, fabricado y ensayado conforme al Código ASME Boiler & Pressure Vessel, Sección VII, División 3 y a la Directiva 97/23/CE sobre Equipos a Presión, según el tipo y aplicación de la vasija. Se cumplen los requisitos de seguridad recogidos en las Directivas Europeas relevantes, por ejemplo las Directivas relativas a máquinas, baja tensión y compatibilidad electromagnética.
<b>Vasijas bobinadas</b>	35.4 millas (57 km) de cable, 8,870 libras (3.978 kg)		

## 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: +1.513.433.2500  
avureinfo@jbt.com



We're with you, right down the line.™

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