

AVURE[®] HPP

AV-20M, 30M e 40M

Macchina HPP espandibile



Possibilità di ampliare la capacità di
trattamento HPP su richiesta.

Possibilità di ampliare la capacità di trattamento HPP su richiesta

AV-20M, 30M e 40M

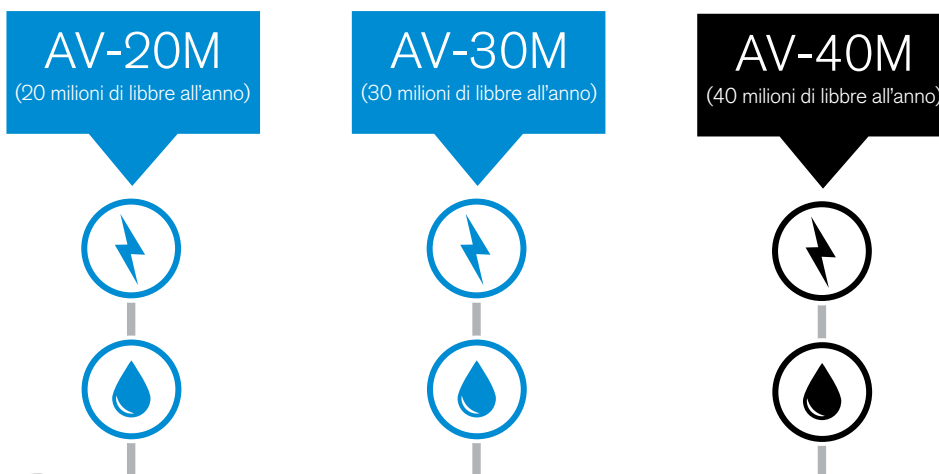
Effettuare una proiezione del volume di produzione e scegliere le giuste dimensioni di una macchina sono decisioni importanti. Se si opta per una macchina di piccole dimensioni, potrebbe poi sorgere la necessità di acquistare un'altra macchina prima di quanto si pensi. Viceversa, se si opta per una macchina di grandi dimensioni, si rischia di rimanere impantanati con troppa capacità. Ma l'AV-M è in grado di riorganizzare le vostre proiezioni di crescita all'interno del vostro stabilimento.



Caratteristiche di alta gamma

- Facile adeguamento dall'AV-20M al 40M
- 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 affidabili
- Lavora con l'azienda che ha dato vita a tutto questo.

Man mano che le vostre vendite e produzione aumenteranno, dovrete semplicemente aggiungere intensificatori di pressione e quadri elettrici per espandere rispettivamente la produzione a 20, 30 e 40 milioni di libbre.



Il più elevato volume di produzione possibile

Avure costruisce i recipienti a pressione con il diametro più grande del settore, che pompano acqua pura ed erogano più prodotto a ogni ciclo.

Progettati per ridurre i costi operativi

L'esperienza che Avure vanta nei metalli ed ingegneria specializzata abbassa i costi di manutenzione e riduce i fermi impianto costosi.

Facile adeguamento

In un fine settimana lungo l'AV-20M di Avure si ridimensionerà a 30M, 40M. Acquisirete attrezzature di adeguamento in questo percorso, ma non sarà necessario investire in una nuova macchina.

Abbattimento dei costi energetici del 50%

La progettazione e la tecnologia migliorate consentono alla serie AV-M di ridurre i costi dell'energia elettrica fino al 50%. Quindi potreste risparmiare abbastanza per effettuare l'aggiornamento al livello successivo dell'impianto.

Ciclo rapido

Avure ha perfezionato la pressurizzazione e decompressione dei recipienti per offrire la prestazione più elevata del mondo.

Prestazione e guadagni sicuri

Le macchine AV-M lavorano più a lungo, con elevato rendimento e producono più prodotto per ciascun ciclo rispetto a qualsiasi altra macchina.

Lavorate con l'azienda che ha dato inizio a tutto questo

Avure ha fatto da pioniere e ha aperto la strada ai sistemi di trattamento degli alimenti ad alta pressione da più di 30 anni. La maggior parte degli alimenti e delle bevande trattati con le alte pressioni idrostatiche sono prodotti utilizzando le nostre macchine. Siamo gli esperti del trattamento HPP.

Allargate le vostre conoscenze

Contattate Avure per sapere di più sulla AV-40M e le modalità con cui può essere applicata alla vostra situazione e alle vostre esigenze pratiche.

Specifiche JBT Avure AV-20M, 30M e 40M

	AV-20M	AV-30M	AV-40M
Numero di skid della pompa ad alta pressione (K22A)	0.5	1	2
Numero di intensificatori di pressione alta	2	4	8
Capacità annuale standard Tempo di trattamento di 1 minuto	12.000.000 kg 26,500,000 lbs	19.000.000 kg 42,000,000 lbs	26.800.000 kg 59,100,000 lbs
Capacità annuale standard Tempo di trattamento di 3 minuti	10.000.000 kg 22,000,000 lbs	14.200.000 kg 31,400,000 lbs	18.100.000 kg 39,900,000 lbs
Capacità oraria standard Tempo di trattamento di 1 minuto	1.500 kg 3,400 lbs	2.400 kg 5,400 lbs	3.400 kg 7,600 lbs
Capacità oraria standard Tempo di trattamento di 3 minuti	1.300 kg 2,800 lbs	1.800 kg 4,000 lbs	2.300 kg 5,100 lbs
Numero di cicli/ora Tempo di trattamento di 3 minuti (50/60 Hz)	5.4	7.7	9.8

Servizi richiesti	
Raffreddamento acqua di processo	220 L/min (58 gal/min)
Alimentazione elettrica (3ph. / 480V / 60 Hz)	160 kVA 190 A 150 kW
Alimentazione elettrica (3ph. / 400V / 50 Hz)	160 kVA 220 A 150 kW
Alimentazione dell'aria	7 bar e 100 L/min (102 psi e 3.5 cu ft/min)

Dati del recipiente in pressione	
Diametro	< 15.2", 386 mm >
Lunghezza interna	< 118.9", 3020 mm >
Volume recipiente	< 92.5 U.S. galloni, 350 L >
Lunghezza filo metallico	< 172 miglia (277 km) >
Struttura avvolta da filo di metallo	< 79.2 miglia (127 km) >
Peso totale della macchina	< 101,000 lbs (46.000 kg) >
Ingresso acqua consigliato	< 39° - 84° F (4° - 29° C) >
Documentazione dati ciclo	Operatore di registrazioni del sistema di controllo basato sul PC SCADA, ora, lotto, partita, pressione, temperatura, difetti, e tutti gli altri parametri chiave durante i cicli per la validazione e la sicurezza del prodotto.
Certificati di Progettazione e Fabbricazione	Progettato, fabbricato e collaudato secondo il Codice del Recipiente Caldaia & Pressione ASME, Sezione VIII, Divisione 3 e la Direttiva europea delle attrezzature in pressione 2014/68/EU. Sono anche soddisfatti altri requisiti di sicurezza indicati nelle relative Direttive e Norme.

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