

JBT® AVURE® HPP

AV-S



La única máquina HPP del mundo para el
procesado de mariscos.

Hasta 30 millones de libras
de carne separada por año

30 MILLONES / 13.6 MILLONES
DE LIBRAS POR AÑO / DE KILOS POR AÑO



AV-S es el único sistema HPP diseñado específicamente para el sector del procesamiento del marisco. Su diseño vertical aumenta un 30% el ratio de separación de la carne comparado con otros métodos, evitando al mismo tiempo dañar la máquina.

Características principales

- Separa el 100% de la carne de la concha
 - Diseño vertical: arena, fragmentos de conchas y otros materiales abrasivos son completamente separados del marisco procesado alargando la vida de la vasija y reduciendo los costes de mantenimiento
 - La carne queda hidratada aumentando el rendimiento
-

5 razones por las que AV-S es elegida mundialmente

- 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-S producen más y durante más tiempo en comparación con máquinas de su segmento, garantizando un resultado final superior.

Características técnicas de Avure AV-S

Capacidad anual estandarizada	<p>> 32,900,000 lb (14.900.000 kg) por año con solo 1 minuto de tiempo de retención a 58,000 psi (4.000 bar); 15 ciclos por hora</p> <p>> 23,800,000 lb (10.800.000 kg) por año con solo 3 minutos de tiempo de retención a 58,000 psi (4.000 bar); 10 ciclos por hora</p> <p>> 29,900,000 lb (13.600.000 kg) por año con los productos y condiciones típicas para la separación de la carne; 10.2 ciclos por hora</p> <p>Capacidad anual 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).</p>
Vasija - diámetro	475 mm (18.7")
Vasija - longitud interna	1850 mm (72.8")
Vasija - eficiencia de llenado	60%
Vasija - capacidad estandarizada por hora	4,211 lb (1.911 kg) / hora 1 minuto de retención 3,046 lb (1.382 kg) / hora 3 minutos de retención 3,385 lb (1.740 kg) / hora con los productos y condiciones típicas para la separación de la carne
Número de intensificadores	2 bombas de alta presión con sistema hidráulico y 4 intensificadores de alta velocidad por bomba
Vasija - Volumen	320 litros (84.5 galones)
Vasijas bobinada	51 millas (82 km) de cable, 12,765 lb (5.790 kg)
Bastidor bobinado	36.8 millas (59,3 km) de cable, 9,237 lbs. (4.190 kg)
Peso total máquina	81,600 lb (37.000 kg)
Valores recomendados agua de entrada	4° C - 29° C (39° F - 84° F) Caudal agua de proceso: 220 litros por minuto (58 galones) Caudal bombas de alta presión: 76 litros por minuto (20 galones)
Alimentación	370 kVA 3 ph. 480V 60 Hz 450 A 320 kW 315 kVA 3 ph. 400V 50 Hz 450 A 270 kW *La alimentación de los enfriadores se realiza por separado
Suministro de aire	Aire sin residuos de aceite 87 psi (6 bar), 7.1 cfm (200 litros por minuto)
Registro de los datos del ciclo	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.
Certificaciones de diseño y fabricación	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.

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