

JBT® AVURE® HPP

Máquinas HPP Avure



Las vasijas con el mayor diámetro del sector:
rendimiento máximo y coste mínimo.

AV-40X, 50X, 60X y 70X

Aumente su capacidad HPP en función de la demanda



Planificar el volumen de producción y elegir la máquina perfecta es todo un desafío: al elegir una máquina pequeña, podría ser necesario adquirir una máquina nueva al aumentar la producción, mientras que con una máquina grande la capacidad de producción podría ser excesiva. AV-X y AV-M ofrecen la solución ideal adaptándose perfectamente a las dimensiones actuales de la empresa y a las estimaciones de su crecimiento. Bastará con añadir intensificadores y paneles eléctricos para aumentar la producción en 10 millones de libras respectivamente.

AV-20M, 30M y 40M

Aumente su capacidad HPP en función de la demanda



Características principales

- Sencilla actualización de AV-20M a AV-40M
- Sencilla actualización de AV-40X a AV-70X
- Ahorro del 50% en el coste energético
- Máximo rendimiento
- Costes de mantenimiento mínimos
- Vida más larga del cilindro gracias a su diseño avanzado
- Diseñada para reducir al máximo los costes de funcionamiento
- Beneficios y rendimiento constantes

AV-10

La producción HPP a gran escala empieza aquí.

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.



10 MILLONES
DE LIBRAS AÑO

4.5 MILLONES
DE KILOS POR AÑO

Alto rendimiento
Coste mínimo

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

AV-S

La única máquina HPP del mundo diseñada para el procesamiento de marisco.



30 MILLONES
DE LIBRAS AÑO

13.6 MILLONES
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 daños en 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

Confianza

Más del 60% de los alimentos procesados mundialmente con tecnología HPP es producido con máquinas HPP Avure. Pioneros de esta tecnología, seguimos innovándola.

Avure acompaña a los productores durante el proceso de implementación de la tecnología HPP, desde el desarrollo de las recetas hasta la instalación de los sistemas más fiables y rápidos del mercado. Los equipos Avure son usados para la elaboración de la mayoría de los alimentos HPP producidos en todo el mundo.

La historia de Avure es la historia de la tecnología HPP

En 1899, B.H. Hite demostró de forma concluyente la pasteurización a alta presión. Hite utilizó un equipo especial construido en una fundición de cañones para demostrar la inactivación de los microorganismos mediante presión. En los años 80 empezaron los estudios académicos del procesado a alta presión (HPP) en las máquinas Avure, llegando a su primera aplicación comercial viable: la venta de guacamole mexicano fresco en EEUU.

Nuestro objetivo es el éxito de nuestros clientes

El mantenimiento de las máquinas es ofrecido a través de nuestra red de servicios internacional, presente en cinco continentes. Nuestros clientes pueden consultar nuestros expertos los 365 días del año, 24 horas al día. Incluso, nuestros ingenieros pueden ofrecer una atención personalizada en la sede del cliente.

Seguridad en el trabajo

Como medida de seguridad adicional, las vasijas bobinadas Avure están diseñadas de forma tal que, antes de fallar, producen pequeñas pérdidas. Las operaciones de mantenimiento son facilitadas por su diseño y nunca se realizan durante el funcionamiento de la máquina. La seguridad es nuestra máxima prioridad.

Certificación ASME

Las vasijas Avure cumplen con los requisitos de la Sociedad Americana de Ingenieros Mecánicos (ASME) y a la Directiva 97/23/CE sobre Equipos a Presión.

Sabor

Los productos HPP con mejor sabor

Los productos HPP de Avure destacan por su sabor. Sus únicos ingredientes son agua pura a presión elevadísima y más de 60 años de experiencia. El sabor, las vitaminas y los nutrientes son perfectamente conservados mientras los patógenos y los microorganismos son neutralizados. Garantizamos la rentabilidad ofreciendo el máximo rendimiento, el mínimo coste operativo y los equipos más fiables del mundo.

**MÁS DEL 60% DE
LOS ALIMENTOS
PROCESADOS
MUNDIALMENTE CON
TECNOLOGÍA HPP
ES PRODUCIDO CON
MÁQUINAS HPP
AVURE.**

Los mejores expertos en ciencias de los alimentos del mundo

Nuestros clientes pueden contar con el soporte de nuestro equipo de expertos en ciencias de los alimentos de renombre mundial para perfeccionar sus recetas y alcanzar la mejor textura y sabor, modificando las recetas existentes o creando nuevas recetas en el laboratorio de ensayo HPP más grande del mundo.

Seguridad alimentaria

Los productos de nuestros clientes son validados en el exclusivo laboratorio de Avure especializado en patógenos, una garantía adicional en seguridad alimentaria. Nuestro laboratorio ofrece también servicios para la documentación y control de procesos, el procesado de alimentos, microbiología, certificados de seguridad e inspecciones oficiales internas.



Diseñadas para ser rentables

La combinación perfecta de capacidad y fiabilidad

Con Avure no sólo es posible producir alimentos HPP deliciosos, sino que es posible hacerlo con el máximo rendimiento, el mínimo coste operativo y los equipos más fiables del mundo. De esta forma el retorno de inversión sobre el capital invertido es máximo, así como la flexibilidad de los márgenes de beneficio. ¿Cómo?

1. **Máximo rendimiento.** Nuestros equipos ofrecen el rendimiento más elevado, con una producción de hasta 365 días al año y 24h al día en los picos de máxima eficiencia. Gracias a su diámetro mayor, tienen una mayor capacidad y un tiempo de carga más rápido; su diseño superior reduce los tiempos de presurización y descompresión.
2. **Costes de operación reducidos.** La vida de nuestras máquinas es más larga, sus costes de mantenimiento más bajos y requieren menos unidades de recambio.
3. **Tiempos de actividad más largos.** Las máquinas Avure destacan por su calidad superior, garantizada por su larga experiencia en ciencia de los materiales e ingeniería. Para una mayor seguridad y una vida de la máquina más larga, nuestros bastidores disponen de un bobinado de hasta 79 millas (127 km) de cable y nuestras vasijas hasta 172 millas (277 km) de cable.
4. **Además, los costes resultan reducidos gracias a la considerable ampliación de la vida útil** de hasta 3 veces para los zumos y de hasta 3-10 para los productos cárnicos

Más del 60% de los alimentos procesados mundialmente con tecnología HPP es producido con máquinas HPP Avure.

Descubra aquí su aplicación HPP

Los alimentos procesados con los sistemas HPP Avure se pueden encontrar por todo el mundo. Guacamole, jugo de fruta orgánico, carnes frías y humus son algunos de los ejemplos de alimentos enriquecidos por la tecnología HPP Avure.

- Jugos
- Carne y aves
- Marisco
- Fruta y verdura
- Salsas y guacamole
- Ensaladas y dips
- Comida lista para calentar y servir
- Lácteos
- Cereales
- Nutracéuticos
- Alimentos para mascotas
- Alimentos para bebés
- Sopas

Avure colabora continuamente con productores y fabricantes para crear nuevos productos HPP. Consúltenos para estudiar la aplicación que más se ajusta a su caso.

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