

JBT® AVURE® HPP

Máquinas HPP Avure



Os vasos com maior diâmetro da indústria,
oferecendo o maior rendimento possível ao
menor custo de propriedade.

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

Expanda a Capacidade de seu HPP sob demanda



Projetar o volume de produção e escolher o tamanho certo da máquina são decisões importantes: se optar por uma máquina pequena, vai precisar comprar outra antes do que imagina; se optar por uma máquina grande, vai ficar com capacidade ociosa. Com as máquinas AV-X e AV-M, porém, essa decisão fica muito mais fácil: com simples adições de intensificadores e modificações nos painéis elétricos, é possível expandir a produção a passos de 10 milhões de libras (4,5 milhões de kg).

AV-20M, 30M e 40M

Expanda Capacidade de seu HPP sob demanda



Principais Características

- Fácil atualização de AV-20M para AV-40M
- Fácil atualização de AV-40X para AV-70X
- Redução de custos de energia em 50%
- Maior produtividade possível
- Menores custos de manutenção
- Design robusto dos cilindros para maior durabilidade
- Concebido para reduzir os custos operacionais
- Desempenhos e lucros confiáveis

AV-10

O processamento HPP em larga escala começa aqui.

Com seus baixos custos operacionais, seu tamanho compacto, seu baixo peso total e fácil instalação, a AV-10 é a melhor escolha para empresas que estão iniciando a produção de alimentos e bebidas por HPP em escala industrial.



10 MILHÕES
DE LIBRAS POR ANO

4,5 MILHÕES
DE QUILOS POR ANO

Alta produtividade
Baixo custo por quilograma

Principais Características

- O menor custo a cada ciclo de produção minimiza os custos de operação
- Dimensões reduzidas para otimizar o espaço na planta
- Perfeita para pequenos e médios produtores, P&D e testes de grandes lotes
- Design robusto que oferece o cilindro mais duradouro da indústria

AV-S

A única máquina dedicada ao processo HPP para frutos do mar do mundo.



30 MILHÕES
DE LIBRAS POR ANO

13,6 MILHÕES
DE QUILOS POR ANO

A AV-S é o único sistema de processo HPP concebido especificamente para a indústria de frutos do mar. Seu design vertical aumenta o rendimento na separação de carne em até 30% se comparado a outros métodos e evita danos à máquina.

Principais Características

- Separa 100% da carne da casca
- Design vertical: areia, fragmentos de conchas e outros abrasivos desprendem-se do marisco tratado e são recolhidos - prolonga a vida útil do revestimento do vaso; reduz os custos de manutenção
- Hidrata a carne para aumentar os rendimentos

Confiança

Mais de 60% dos alimentos processados por HPP no mundo são produzidos por fabricantes e outros terceiros que usam máquinas HPP da Avure. Ajudamos a inventar a tecnologia e somos a empresa que inova essa mesma tecnologia.

A Avure ajuda os produtores a implementar o HPP desde o desenvolvimento da receita até a instalação dos sistemas mais rápidos e confiáveis. O equipamento Avure é usado, no mundo inteiro, para tratar a maioria dos alimentos preservados por HPP.

O processo HPP e a Avure compartilham da mesma história

Em 1899, B. H. Hite demonstrou de forma definitiva a pasteurização por pressão. Usava um aparelho especial fabricado em uma fundição de canhões para mostrar que a inativação de microrganismos por pressão era possível. Na década de 1980, os acadêmicos estudaram o processo HPP em máquinas Avure, o que levou à primeira aplicação comercialmente viável: o guacamole mexicano vendido fresco nos Estados Unidos.

Comprometimento total com o sucesso do cliente

Nossa rede de serviços internacionais, localizada nos cinco continentes, realiza a manutenção das máquinas. Isso lhe dá acesso a especialistas 24/7. Sempre que for preciso, nossos engenheiros vão lhe atender.

Segurança do trabalhador

Para proteção extra, os vasos com enrolamento a fio da Avure são drenados antes que ocorram falhas. O design inteligente facilita a manutenção e esta nunca deve ser realizada com a máquina ativada. Nós nunca comprometemos a sua segurança.

Certificado ASME

Os vasos de pressão da Avure são todos fabricados em conformidade com os requisitos da Sociedade Americana de Engenharia Mecânica.

Sabor

Os produtos HPP mais saborosos

Os produtos HPP da Avure têm melhor sabor pois o processo não envolve nada além de água pura a pressões extremamente altas e mais de 60 anos de conhecimento tecnológico. Nós embalamos sabor, vitaminas e nutrientes e neutralizamos agentes patogênicos e microrganismos. Para produtores e fabricantes, garantimos o ROI (Retorno sobre investimento) com o maior rendimento, o menor custo de operação e as máquinas mais confiáveis do mundo.

**MAIS DE 60% DOS
ALIMENTOS PROCESSADOS
POR HPP NO MUNDO
SÃO PRODUZIDOS POR
FABRICANTES E
TERCEIROS QUE USAM
MÁQUINAS HPP
DE AVURE.**

Acesso aos principais cientistas de alimentos do mundo

Nossos clientes otimizam seus produtos usando nossa renomada equipe de ciência de alimentos. Eles aperfeiçoarão o sabor e a textura de sua receita. Eles também poderão aprimorar uma receita existente ou formular uma nova no maior laboratório de testes para culinária e alimentos HPP do mundo.

Segurança alimentar

Seu sono será melhor ao saber que o seu produto foi validado no sofisticado laboratório para patógenos da Avure. Nele podemos também auxiliar na documentação e no controle de processos, na fabricação de alimentos, na microbiologia, na certificação de segurança e na inspeção interna da FDA.



Concebido para Lucrar

Interseção entre capacidade e confiabilidade

A Avure ajuda os clientes a desenvolver deliciosos alimentos processados por HPP, que apresentarão cada vez maior rendimento, menores custos de operação e maior confiabilidade. Tudo isso fará com que você obtenha o melhor ROI possível para seu capital investido e a máxima flexibilidade sobre margens. Deixe que mostremos o porquê.

1. **Maior produtividade.** Nossas máquinas possuem as maiores capacidades e operam 24 horas por dia, com eficiência máxima. Cestas de maior diâmetro abrigam mais embalagens e aceleram o tempo de carregamento, enquanto a engenharia inteligente acelera os tempos de pressurização e descompressão.
2. **Menor custo de operação,** porque nossas máquinas duram mais, as manutenções custam menos e requerem menos peças de reposição.
3. **Maior tempo de atividade.** A história da ciência e engenharia de materiais da Avure permite fornecer máquinas com qualidade superior. Para maior segurança e maior vida útil da máquina, bobinamos os cascos com até 127 km de arame e os vasos com até 277 km de arame.
4. **Além disso, você poderá abater os custos e aumentar incrivelmente a vida** de prateleira de sucos em 3 vezes e das carnes de 3 a 10 vezes.

Mais de 60% dos alimentos processados por HPP no mundo são produzidos por fabricantes e terceiros que usam máquinas de HPP da Avure.

Encontre a sua aplicação HPP Aqui

Você pode encontrar alimentos processados com os sistemas HPP da Avure em todos os cantos do mundo. Desde o guacamole aos sucos de frutas orgânicas, aos cortes de peito para churrasco até hummus, o HPP da Avure deixa todos os produtos ainda melhores.

- Sucos
- Carnes e aves
- Frutos do mar
- Frutas e vegetais
- Molhos e guacamole
- Saladas úmidas e molhos
- Refeições prontas para consumo
- Grãos
- Nutracêuticos
- Rações para animais
- Alimentos infantis
- Sopas

A Avure cria constantemente novos produtos HPP em parceria com produtores e fabricantes. Então, não importa qual aplicação você requeira, fale conosco.

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

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
latinamerica.info@jbt.com

JBT Argentina
Av. Francisco de Aguirre, 581
T4001FUF San Miguel de Tucumán
Argentina
Phone: +54 0381 453 3812
latinamerica.info@jbt.com



We're with you, right down the line.™

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