

AVURE® HPP

Машины Avure для обработки высоким давлением



Сосуды самого большого диаметра в отрасли обеспечивают максимально возможную производительность при самой низкой стоимости владения.

AV-40X, 50X, 60X и 70X

При повышении спроса увеличивайте свою производительность обработки высоким давлением.



Планирование объемов производства и выбор соответствующего формата оборудования — это нелегкое решение. При выборе маломощного оборудования вам, возможно, придется закупить еще одну машину намного скорее, чем вы думали. При выборе мощного оборудования есть риск постоянно иметь незагруженные производственные мощности.

Но AV-X и AV-M — это оптимальный масштаб для сегодняшних потребностей предприятия и для перспектив роста. Просто добавьте мультипликаторы и распределительные щиты для расширения производства на 10 миллионов фунтов соответственно.

AV-20M, 30M и 40M

При повышении спроса увеличивайте свою производительность обработки высоким давлением



Важнейшие особенности

- Легкость модернизации от AV-20M до AV-40M
- Легкость модернизации от AV-40X до AV-70X
- Сокращение энергозатрат на 50%
- Максимально возможная производительность
- Снижение расходов на техническое обслуживание
- Усовершенствованная конструкция цилиндра для самого продолжительного срока службы
- Конструкция и технологии для снижения эксплуатационных расходов
- Надежная производительность и гарантированная прибыль

AV-10

Полномасштабное производство с обработкой высоким давлением начинается здесь.

Благодаря низким эксплуатационным расходам, малой занимаемой площади, малому общему весу и легкостью монтажа агрегат AV-10 — это наилучший выбор для компаний, начинающих производство продуктов питания и напитков с обработкой высоким давлением промышленного масштаба.



10 МИЛЛИОНОВ
ФУНТОВ В ГОД

4,5 МИЛЛИОНА
КИЛОГРАММОВ В ГОД

Высокая производительность

Низкая стоимость на фунт

Важнейшие особенности

- Самые низкие затраты на цикл в пределах диапазона производительности сокращают производственные затраты до минимума
- Малая занимаемая площадь облегчает компоновку производственной линии
- Идеально подходит для производителей малого и среднего размера, осуществления НИОКР и испытаний, проводимых на партиях увеличенного объема
- Современная конструкция обеспечивает максимальную в отрасли долговечность цилиндра

AV-S

Единственная в мире специализированная машина для обработки морепродуктов высоким давлением.



30 МИЛЛИОНОВ
ФУНТОВ В ГОД

13,6 МИЛЛИОНА
КИЛОГРАММОВ В ГОД

AV-S — это единственная система для обработки высоким давлением, специально разработанная для отрасли морепродуктов. Ее вертикальная конструкция обеспечивает повышение выхода при отделении мяса до 30% по сравнению с другими способами и предотвращает повреждение машины.

Важнейшие особенности

- Отделяет 100% мяса от раковины
- Вертикальная конструкция: песок, обломки раковин и другие абразивы отпадают от обрабатываемого морепродукта для сбора — это увеличивает срок службы внутренней оболочки сосуда, снижает расходы на техническое обслуживание
- Насыщает мясо влагой, что повышает выход продукции

Доверие

Более 60% мирового объема продуктов питания, обработанных высоким давлением, выпускаются изготовителями и переработчиками, которые используют машины Avure для обработки высоким давлением. Мы способствовали изобретению технологии, и мы являемся компанией, которая постоянно занята инновациями в этой сфере.

Avure помогает производителям при внедрении обработки высоким давлением — от разработки рецептуры до монтажа самых быстрых и самых надежных систем. Оборудование Avure используется для обработки большинства всех продуктов питания во всем мире, защищаемых путем обработки высоким давлением.

История обработки высоким давлением и история Avure — это одно и то же

В 1899 году Б.Х.Хайт убедительно продемонстрировал пастеризацию давлением. Он использовал специальный аппарат, изготовленный на заводе оружейного литья, чтобы показать, что инактивирование микроорганизмов давлением практически возможно. В 1980 годах научные работники изучали обработку высоким давлением на машинах Avure, что привело к первому коммерчески жизнеспособному приложению: в Соединенных Штатах поступило в продажу свежее мексиканское гуакамоле.

Полная приверженность цели обеспечить успех клиентов

Наша международная сервисная сеть, развернутая на пяти континентах, выполняет техническое обслуживание машин. Это обеспечивает вас доступом к специалистам в режиме 24/7.

Если необходимо, из одного из наших центров к вам приедут инженеры.

Безопасность работников

Для дополнительной защиты, прежде чем сосуд с проволочной оболочкой Avure выйдет из строя, в нем развивается течь. Техническое обслуживание не представляет трудностей благодаря продуманной конструкции и никогда не выполняется на работающей машине. Мы никогда не идем на компромиссы в обеспечении безопасности.

Сертификация ASME

Все сосуды Avure выпускаются в соответствии с требованиями Общества инженеров-механиков США и Директивы ЕС по оборудованию, работающему под давлением 97/23/ЕС.

Вкус

Продукция после обработки высоким давлением с самым приятным вкусом

Обработка высоким давлением от Avure обеспечивает лучший вкус, потому что в ней нет ничего, кроме чистой воды под сверхвысоким давлением и более 60 лет технологического ноу-хау. Мы запечатываем вкус, витамины и питательные вещества и нейтрализуем инфекционные агенты и микроорганизмы. Для производителей и изготовителей мы обеспечиваем неизменно высокую прибыль на инвестированный капитал благодаря самой высокой производительности, самым низким эксплуатационным расходам и самыми надежными машинами в мире.

**БОЛЕЕ 60% МИРОВОГО
ОБЪЕМА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ,
ОБРАБОТАННЫХ ВЫСОКИМ
ДАВЛЕНИЕМ, ВЫПУСКАЮТСЯ
ИЗГОТОВИТЕЛЯМИ И
ПЕРЕРАБОТЧИКАМИ, КОТОРЫЕ
ИСПОЛЬЗУЮТ МАШИНЫ
AVURE ДЛЯ ОБРАБОТКИ
ВЫСОКИМ ДАВЛЕНИЕМ.**

Доступ к ведущим диетологам мира

Наши заказчики оптимизируют свою продукцию благодаря доступу к знаниям, которыми обладает наша всемирно известная группа научных специалистов в области продуктов питания. Они доведут ваш рецепт до идеального вкуса и текстуры. Они также могут оптимизировать существующий рецепт или создать новый с нуля в крупнейшей в мире кухне для экспериментов в области обработки высоким давлением и лаборатории продуктов питания.

Безопасность пищевых продуктов

Вы будете спать спокойнее, если будете знать, что ваша продукция прошла валидацию в лаборатории патогенов Avure, соответствующей самым современным требованиям. Благодаря ней мы также можем помочь с технологической документацией и контролем, вопросами производства продуктов питания, микробиологией, сертификацией безопасности пищевых продуктов и внутренней инспекцией Управления по санитарному надзору за качеством пищевых продуктов и медикаментов.



Конструкция и технологии для прибыльности

Пересечение производительности и надежности

Avure помогает клиентам разработать вкуснейшие продукты питания, прошедшие обработку высоким давлением, и увеличить выпуск благодаря высшей производительности в отрасли, самыми низкими затратами на эксплуатацию и высшему уровню надежности. Это дает вам возможность получить высочайшую прибыль на инвестированный капитал и иметь максимальную гибкость по норме прибыли. Давайте мы покажем вам, почему.

1. **Повышенная производительность.** Наши машины имеют самую высокую производительность и работают в режиме 24/7 на пиковой эффективности. Корзинки увеличенного диаметра вмещают больше упаковок и уменьшают время загрузки, в то время как интеллектуальные технологии уменьшают время на повышение и снижение давления.
2. **Сниженные эксплуатационные расходы,** потому что наши машины дольше служат, дешевле в обслуживании и требуют меньше запасных частей.
3. **Самое высокое время полезной работы.** История Avure в области материаловедения и конструирования позволяет создавать машины с качеством значительно выше. Для обеспечения безопасности и увеличения срока службы машины проволочная оболочка рамы включает до 79 миль (127 км) проволоки, а сосудов — до 172 миль (277 км) проволоки.
4. **Кроме того, ваши затраты сократятся благодаря резкому увеличению срока годности** — в три раза для соков, и от трех до 10 раз для мяса.

Более 60% мирового объема продуктов питания, обработанных высоким давлением, выпускаются изготовителями и переработчиками, которые используют машины Avure для обработки высоким давлением.

Найдите свое приложение обработки высоким давлением здесь

Вы найдете продукты питания, прошедшие обработку в системах обработки высоким давлением Avure во всех уголках мира. От гуакамолы до органического фруктового сока, грудинки для барбекю и хумуса — обработка высоким давлением от Avure делает их лучше.

- Соки
- Мясо и птица
- Морепродукты
- Фрукты и овощи
- Сальса и гуакамолы
- Мокрые салаты и соусы дип
- Готовые блюда
- Молочные продукты
- Злаки
- Нутрицевтики
- Корм для животных
- Детское питание
- Супы

Компания Avure постоянно создает новые изделия для обработки высоким давлением в партнерстве с производителями и изготовителями. Поэтому вам нужно лишь задать вопрос о своем приложении, независимо от того, что это.

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