

Pre-Cocedor - Enfriador en bajo vacío para Atún



Diseñado para la cocción del atún



Rociadores laterales para enfriado del pescado y colectores con rociadores para enfriado del autoclave



Movimiento carretillas por medio de cadena interior de arrastre

Pre-Cocedor - Enfriador en bajo vacío para Atún

El Pre-Cocedor está diseñado para la cocción del atún en condiciones de vapor-vacío-presión y para su enfriado bajo vacío. La máquina consta de un recipiente de grandes dimensiones en acero inoxidable con una puerta en cada extremidad.

Características Técnicas

La alimentación del Cocedor se hace por medio de carretillas con bandejas; Capacidad: normalmente entre 6 y 8 Ton. según las condiciones del pescado, su especie, variedad, dimensiones y corte; Las carretillas se cargan automáticamente en el Cocedor mediante un sistema mecánico de "cadena de arrastre"; Al final del ciclo las carretillas se descargan automáticamente del Cocedor.

Características principales:

- elevada calidad del producto
- elevado rendimiento productivo
- control de proceso fácil y eficaz
- condiciones de proceso sanitarias
- ahorro de tiempo, energía y espacio
- ahorro de agua
- recuperación de sub-productos.



Filetes de atún después de la cocción



Pescado entero (Skipjack) después de la cocción

Flexibilidad operativa:

- flexibilidad en términos de dimensiones de la materia prima
- descongelado del producto a partir de los $-2/-3^{\circ}\text{C}$.
- pescado entero (Skipjack)
- filetes de atún (para pescados de grandes dimensiones como Yellowfin - Bluefin - Albacore).

Elevada calidad del producto:

- ausencia de proliferación bacteriana en el pescado fresco
- ausencia de oxidación, quemaduras, piel seca
- mayor valor nutritivo
- mejor textura del tejido muscular
- humedad constante
- uniformidad del producto acabado
- mejores características organolépticas
- eliminación de los incondensables (aminas)
- reducida exudación de agua tras la esterilización.

Elevado rendimiento del producto

- menor desgaste de producto en la fase de limpieza
- tiempo de limpieza reducido
- control de proceso enteramente automatizado
- gestión del proceso térmico mediante PLC
- control y corrección automáticos de las desviaciones
- control remoto (opcional)
- ahorro de energía
- tratamiento fiable
- software TunaCAL™ para optimizar el proceso.

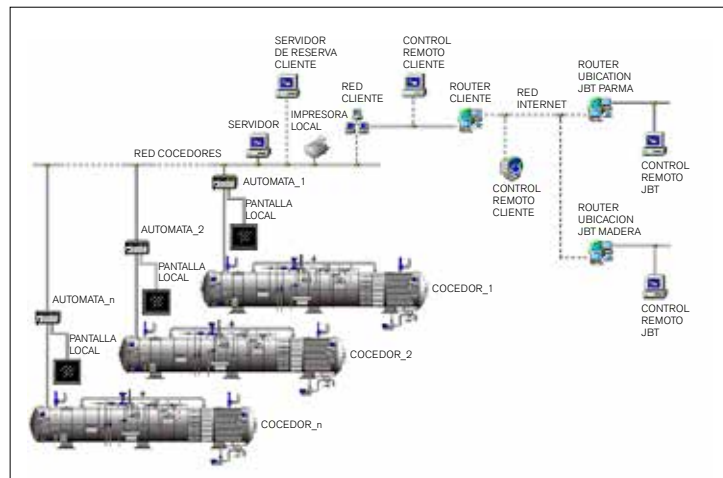
Condiciones de proceso sanitarias:

- ejecución sanitaria
- construido en acero AISI 316
- diseñado expresamente para el tratamiento del atún
- facilidad de limpieza
- descongelado final, cocción, enfriado bajo vacío y condicionado se hacen en la misma máquina.

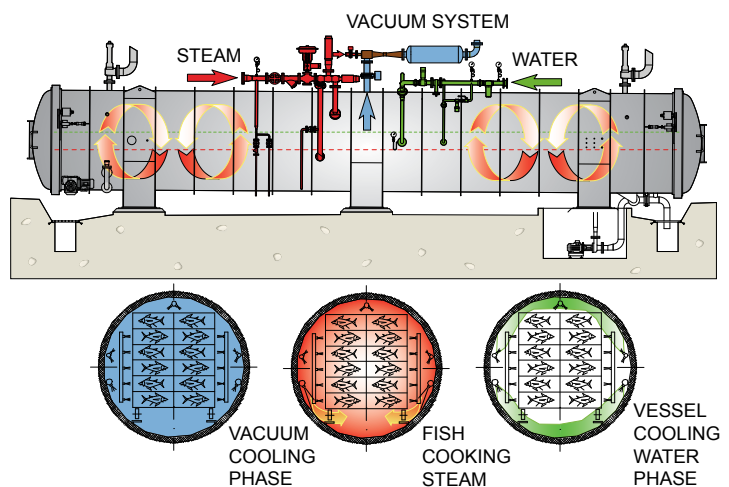
TunaCAL™ Software

TunaCAL™ es un software de modeling matemático realizado para optimizar el proceso de precocción del atún y ofrecer importantes ventajas en términos de rendimiento, uniformidad y calidad.

La reducción matemática traduce la estructura física de las variables algorítmicas del pescado con el objeto de obtener cada vez la temperatura perfecta en el centro del producto a la salida, eliminando la precocción por prueba y error.

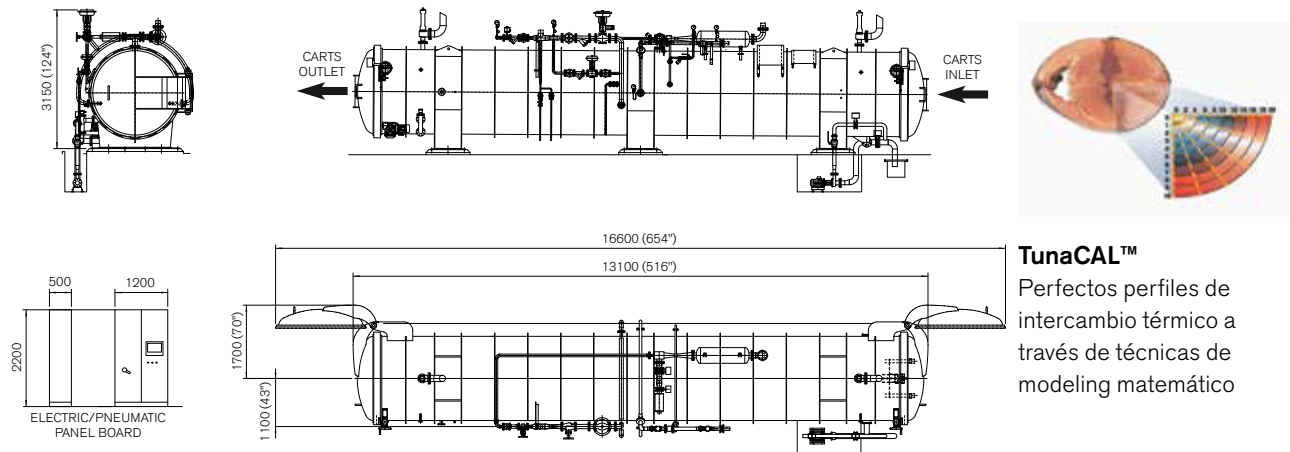


Control remoto



Vista general

Especificación (datos aproximados)



TunaCAL™
 Perfectos perfiles de intercambio térmico a través de técnicas de modeling matemático

WE ARE YOUR SINGLE SOURCE FOR PROFITABLE PROCESSING SOLUTIONS

JBT is a leading provider of integrated food processing solutions. From single machines to complete processing lines, we enhance value and capture quality, nutrition and taste in food products. With a local presence on six continents, JBT can quickly provide our customers and partners in the food processing industry with the know-how, service, and support needed to succeed in today's competitive marketplace.

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



Europe

John Bean Technologies SpA
 Via Mantova 63/A
 43122 Parma
 Italy
 Phone: +39 0521 908 411
 Fax: +39 0521 460 897

John Bean Technologies NV
 Breedstraat 3
 9100 Sint-Niklaas
 Belgium
 Phone: +32 3 780 1211
 Fax: +32 3 777 7955

John Bean Technologies Foodtech Spain S.L.
 Autovía A-2, Km 34,400 - Edificio 1 y 3
 28805 Alcala de Henares
 Madrid, Spain
 Phone: +34 91 304 0045
 Fax: +34 91 327 5003

Latin America

JBT de México S de RL de CV
 Camino Real a San Andrés Cholula No. 2612
 Col. San Bernardino Tlaxcalancingo
 72820 San Andrés Cholula, Puebla
 México
 Phone: +52 222 329 4902
 Fax: +52 222 329 4903

North America

John Bean Technologies Corporation
 400 Fairway Avenue
 Lakeland, FL 33801
 USA
 Phone: +1 863 683 5411
 Fax: +1 863 680 3672

John Bean Technologies Corporation
 2300 Industrial Avenue
 Madera CA 93639
 USA
 Phone: +1 559 661 3200
 Fax: +1 559 661 3156

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

Asia Pacific

John Bean Technologies (Shanghai) Co., Ltd.
 Room 1908, Hongwell International Plaza,
 1600 West Zhongshan Road,
 Xuhui District, Shanghai 200235,
 PRC
 Phone: +86 21 3339 1588
 Fax: +86 21 3339 1599

John Bean Technologies (Thailand) Ltd.
 No. 159/26 Serm-Mit Tower
 Room no. 1602-3 Sukhumvit 21 Road
 Klongtoey Nua Sub-district, Wattana District
 Bangkok 10110 Thailand
 Phone: +66 2 257 4000
 Fax: +66 2 261 4099

South Africa

John Bean Technologies (Pty) Ltd.
 Koper Street
 Brackenfell
 Cape Town, South Africa 7560
 Phone: +27 21 982 1130
 Fax: +27 21 982 1136



We're with you, right down the line.™

hello@jbt.com | jbt.com

