

A&B PROCESS SYSTEMS

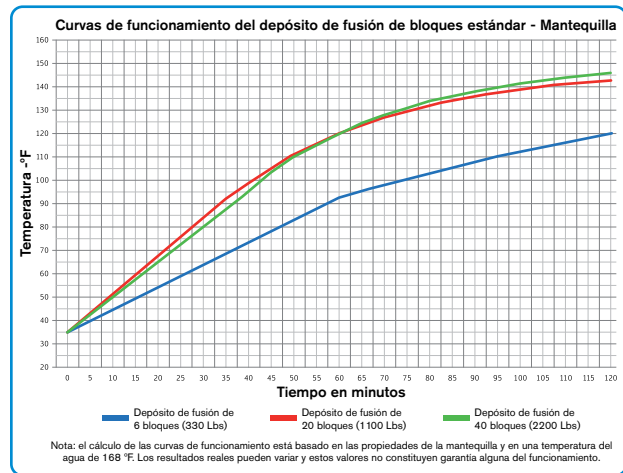
READYGo™ MELT



Sistemas de fusión de bloques estándar

Los sistemas de fusión de bloques son usados frecuentemente en la industria farmacéutica, cosmética alimentaria, de los lácteos y de la confitería, para derretir, mantequilla, manteca, chocolate, ceras, gomas y otros productos sólidos.

Nuestro sistema de fusión de bloques está formado por un depósito de metal, una unidad térmica y un panel de control. El depósito dispone de rejillas de fusión calentadas y una superficie de transferencia del calor con hendiduras en la parte lateral e inferior del depósito. Los depósitos de fusión de 20 y 40 bloques están equipados con dispositivos agitadores. El proceso de agitación permite mover el producto evitando el sobrecalentamiento así como la presencia de puntos fríos. El movimiento creado por el agitador mejora la transferencia del calor y garantiza la fusión completa de los sólidos que deberán pasar a través de la rejilla. El diseño rectangular del depósito permite aprovechar al máximo la rejilla y no requiere la presencia de deflectores en los modelos con agitador.



Dimensiones estándar

CAPACIDAD - BLOQUES	VOLUMEN DE TRABAJO	N. DE REJILLAS DE FUSIÓN	AGITACIÓN	DIMENSIONES APPROX. BANCADA
6	60 galones	1	None	48" W x 96" L x 104" H
20	210 galones	2	(1) Agitador de turbina	84" W x 144" L x 104" H
40	1000 galones	4	(2) Turbina Agitators	84" W x 230" L x 104" H

Nota: la capacidad relativa a los bloques se basa en las dimensiones estándar de un bloque de mantequilla 55# (11.6" W x 15.6" L x 10" H)

Características estándar

- Material de fabricación: acero inoxidable 316L
- Material de acabado interior y exterior: #4 (30 ra máx.)
- Aberturas de acceso amplias para la carga del producto en bloques en las rejillas de fusión
- Puertas abisagradas con elevación asistida
- El depósito dispone de circulación continua del agua caliente para mantener la temperatura constante
- Depósito con sonda de temperatura para la monitorización de la temperatura
- Controles independientes de la rejilla de fusión y de la camisa de calefacción del depósito
- Válvulas de control de la temperatura para mantener los puntos de calor configurados y evitar el sobrecalentamiento
- Enclavamientos de seguridad programados en el caso de nivel bajo del producto
- 20 recetas personalizables por el operador con posibilidad de nombrar la receta y seleccionar la temperatura del producto
- Conexiones mínimas a los servicios de suministro
 - Dispositivo de vapor (80 PSig) para el calentamiento, con retorno del condensado o eléctrico (alimentación trifásica 480V) con caja NeMA 4.
 - Conexión agua de aporte (agua potable 60 PSI)
- Funciones adicionales disponibles para los modelos de 20 y 40 bloques:
 - Agitación mediante turbina
 - (1) esfera difusora CIP de montaje doble por rejilla



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



North America

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

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

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

JBT Food & Dairy Systems SARL
La Frégate - Bâtiment B
1901 Avenue Jacques Cartier
44800 Saint Herblain
France
Phone: +33 02 3762 5700

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

JBT - Avure High-Pressure Processing (HPP)
1830 Airport Exchange Blvd, Suite 160
Erlanger, KY 41018
USA
Phone: +1.614.255.6633
Avure-HPP-Foods.com

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

Europe

JBT Food & Dairy Systems
Deccaweg 32
1042 AD Amsterdam
The Netherlands
Phone: +31 20 634 8911
Fax: +31 20 636 9754

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

John Bean Technologies Spain, S.L.U.
Autovia A-2, km 34,400
28805 Alcalá de Henares
Madrid, Spain
Phone: +34 91 304 0045
Fax: +34 91 327 5003

John Bean Technologies Corporation
6430 Shiloh Road East
Suite C
Alpharetta, GA 30005
USA
Phone: +1 800 653 0304

Asia Pacific

John Bean Technologies (Thailand) Ltd.
No. 159/26 Serm-Mit Tower 16th Floor
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
infoasia-jbtfoodtech@jbt.com

A&B Process Systems Corporation
212700 Stainless Ave.
Stratford, WI 54484
USA
Phone: +1 715 687 4332
Fax: +1 715 687 3225
abprocess@jbt.com

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
infoasia-jbtfoodtech@jbt.com



We're with you, right down the line.™

hello@jbt.com | jbt.com

