

# A&B PROCESS SYSTEMS

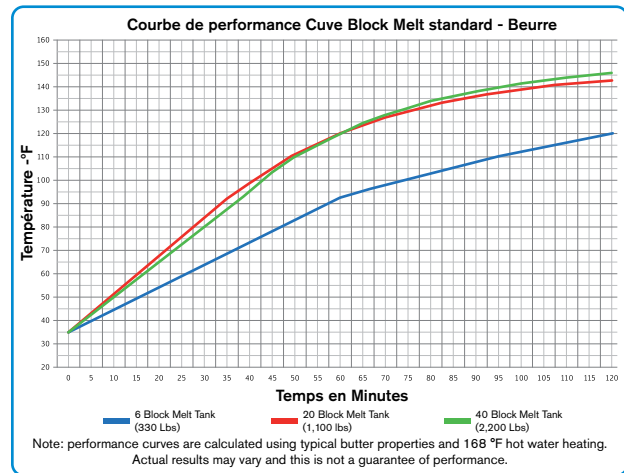
## READYGo™ MELT



### Standard Block Melt Systems

Les systèmes Block Melt sont souvent utilisés dans l'industrie alimentaire, laitière, de la confiserie, pharmaceutique et cosmétique pour faire fondre le beurre, le lard, le chocolat, les cires, les gommes ainsi que d'autres produits solides et les conserver à l'état liquide.

Notre Système Block Melt inclut une cuve de fusion, une unité de chauffage et un panneau de contrôle. La cuve est dotée de grille(s) de fusion réchauffées ainsi que de surface ondulée pour le transfert de la chaleur sur les parois et sur le fond. Les cuves de fusion (20) Block et (40) Block incluent aussi des agitateurs. L'agitation permet de remuer le produit tout en évitant sa surchauffe et la formation de points froids. En outre la turbulence engendrée par l'agitateur augmente l'efficacité du transfert de la chaleur et garantit que les solides qui tombent à travers la grille are complètement fondus. La forme rectangulaire de notre cuve maximise l'efficacité des grilles et élimine la nécessité de prévoir des déflecteurs dans les modèles dotés de cuves avec agitateur.



#### Dimensions Standard

CAPACITÉ DU BLOCK	VOLUME UTILE	NOMBRE DE GRILLES DE FUSION	AGITATION	DIMENSIONS APPROXIMATIVES DU TRÂINEAU
6	60 Gallons	1	Non	48" W x 96" L x 104" H
20	210 Gallons	2	(1) Agitateur Turbine	84" W x 144" L x 104" H
40	1000 Gallons	4	(2) Turbine Agitators	84" W x 230" L x 104" H

Note: La capacité du Block se base sur les dimensions d'une motte de beurre standard de 55# (11.6" W x 15.6" L x 10" H)

## Caractéristiques Standard

- Matériau de construction – 316L acier inox
- Finition matériau - #4 (30 ra max) finition interne et externe
- Large orifices d'accès permettant de charger les produits sous forme de blocs sur les grilles de fusion
- Portes à charnière avec système d'ouverture assistée
- La cuve utilise de l'eau chaude circulante pour maintenir une température constante
- Sonde de température sur la cuve pour garder sous contrôle la température du produit
- Commandes séparées pour le grilles de fusion et pour l'enveloppe chauffante de la cuve
- Vannes de contrôle de la température pour garder les paramètres de chaleur fixés afin d'éviter toute surchauffe ou brûlure
- Verrouillages de sécurité programmés alertes niveau produit bas
- 20 recettes programmables par l'Opérateur; possibilité de nommer les recettes d'un nom différent et de sélectionner la température produit
- Raccordements aux réseaux minimaux
  - Vapeur (80 PSig) avec retour des condensats, ou branchement électrique (480V courant triphasé) avec armoire NeMA 4, pour le chauffage
  - Raccordement eau d'appoint (60 PSi eau potable/de l'aqueduc)
- Caractéristiques additionnelles sur les modèles block (20) et (40):
  - Agitation à turbine
  - (1) Buses de pulvérisation NEP montage double rang par grille



## 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](http://jbt.com)

