

**JBT**® AVURE® HPP

**AV-S**



La seule machine au monde pour le traitement  
HPP des poissons et fruits de mers.

Jusqu'à 30 million de livres  
de chair séparée par an

30 MILLION  
DE LIVRES PAR AN

13.6 MILLION  
DE KILOS PAR AN



l'AV-S est le seul système HPP spécifiquement conçu pour l'industrie des poissons et fruits de mers. Sa conception verticale augmente le rendement en séparation de la chair jusqu'à 30% par rapport aux autres méthodes et prévient tout dommage à la machine.

---

## Caractéristiques haut de gamme

- Sépare à 100% la chair des coquilles
  - Conception Verticale: sable, fragments de coquilles ainsi que d'autres abrasifs sont séparés des fruits de mer avant le traitement HPP. Ceci prolonge la durée de vie du revêtement intérieur du réservoir et réduit les coûts d'entretien.
  - Hydrate la chair pour augmenter les rendements
- 

## 5 raisons pour lesquelles les producteurs au niveau mondial choisissent AV-S

- 1. Une performance historique.** Avure a été le pionnier dans le développement du traitement HPP pendant plus de 60 ans. La plupart des aliments et des boissons soumise aux traitements HPP est produite par nos équipements.
- 2. Capacité de traitement maximale.** Avure construit les réservoirs sous pression au plus large diamètre et à la vitesse de remplissage la plus élevée, qui pompent de l'eau pure et fournissent davantage de produit à chaque cycle.
- 3. Cycle rapide.** Avure a peaufiné la pressurisation et la décompression du réservoir permettant d'offrir la meilleure performance au monde.
- 4. Coûts opérationnels réduits.** L'expérience d'Avure dans les métaux spécialisés et l'ingénierie a pour effet de réduire les coûts de maintenance et les temps d'arrêt coûteux.
- 5. Performance et rendement fiables.** la AV-S est la seule machine au monde pour le traitement des poissons et fruits de mers à conception verticale, et elle fonde sa renommée sur un résultat financier supérieur.

# Spécifications techniques Avure AV-S JBT

<b>Capacité Annuelle Standard</b>	> 32,900,000 livres (14.900.000 kg) par an avec 1- minute de temps de maintien à 58,000 psi (4.000 bar); 15 cycles par heure  > 23,800,000 livres (10.800.000 kg) par an avec 3 - minutes de temps de maintien à 58,000 psi (4.000 bar); 10 cycles par heure  > 29,900,000 livres (13.600.000 kg) par an avec produit et conditions communes pour la séparation de la chair; 10.2 cycles par heure  La capacité réelle doit être déterminée pour chaque emballage (chargement ou taux de remplissage du réservoir), produit (temps de traitement, pression et température) et paramètres de travail spécifiques (heures de travail, jours, semaines et efficacité opérationnelle).	<b>Réservoir - Volume</b>	320 litres (84.5 U.S. gallons)
<b>Réservoir - Diamètre</b>	475 mm (18.7")	<b>Réservoir à enroulement filamenteux</b>	51 miles (82 km) de fil, 12,765 livres. (5.790 kg)
<b>Réservoir - Longueur interne</b>	1850 mm (72.8")	<b>Châssis à enroulement filamenteux</b>	36.8 miles (59,3 km) de fil, 9,237 livres. (4.190 kg)
<b>Réservoir - Efficacité de remplissage</b>	60%	<b>Poids total machine</b>	81,600 livres. (37.000 kg)
<b>Réservoir - Capacité horaire standard</b>	4,211 lbs. (1.911 kg) par heure   maintien 1 minute 3,046 lbs. (1.382 kg) par heure   maintien 3 minutes 3,385 lbs. (1.740 kg) par heure avec produit et conditions communes pour la séparation de la chair	<b>Eau à l'entrée recommandée</b>	4° C à 29° C (39° F à 84° F) Débit 220 litres par minute (58 U.S. gallons) eau de procès Débit 76 litres par minute (20 U.S. gallons) pompes haute pression
<b>Nombre de accélérateurs</b>	Deux pompes haute pression avec système hydraulique et quatre accélérateurs de haute vitesse par pompe	<b>Alimentation énergie</b>	370 kVA   3 ph.   480V   60 Hz   450 A   320 kW 315 kVA   3 ph.   400V   50 Hz   450 A   270 kW *Les refroidisseurs reçoivent une alimentation séparée
		<b>Alimentation air</b>	87 psi (6 bar) qualité machine, air sans huile, 7.1 cfm (200 litres par minute)
		<b>Documentation données cycles</b>	Informations système SCADA sur ordinateur opérateur, temps, lot, pression, température, erreurs et tous les autres paramètres clé pendant les cycles de validation et de sécurité produit
		<b>Certifications de Conception et de Fabrication</b>	Conçu, fabriqué et essayé conformément à ASME Boiler & Pressure Vessel Code, Section VII, et à la Directive européenne Equipements sous pression 97/23/EC selon le type de réservoir et d'application. D'autres dispositions de sécurité présentes par ex. dans les Directives Européennes concernées (par ex. Basse Tension, Directive Machines et EMC) sont appliquées aussi.

## 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 DIVERSIFIED FOOD & HEALTH

FRESH PRODUCE TECHNOLOGIES | FRESH-CUT, ROBOTICS, STEAMING | FRUIT AND VEGETABLE PROCESSING | SECONDARY PROCESSING | ASEPTIC SYSTEMS | FILLING AND CLOSING | IN-CONTAINER STERILIZING | TRAY SEALING | SECONDARY PACKAGING | HIGH-PRESSURE PROCESSING | POWDER PROCESSING | TUNA PROCESSING

### JBT PROTEIN PROCESSING

PRIMARY CHILLING | WEIGHING | PUMPING | CUTTING-UP | SKINNING | WATER RE-USING  
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



### North America

AVURE Technologies  
1830 Airport Exchange Blvd. Suite 160  
Erlanger, KY USA 41018  
Phone: +1.513.433.2500  
avureinfo@jbt.com



We're with you, right down the line.™

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