



AVURE[®] HPP

AV-40X, 50X, 60X and 70X

Macchina HPP espandibile



La prima macchina HPP espandibile
al mondo. Un capolavoro di economia,
ingegneria e buon gusto.

Possibilità di ampliare la capacità di trattamento HPP su richiesta

AV-40X, 50X, 60X e 70X

Effettuare una proiezione del volume di produzione e scegliere le giuste dimensioni di una macchina sono decisioni importanti. Se si opta per una macchina di piccole dimensioni, potrebbe poi sorgere la necessità di acquistare un'altra macchina prima di quanto si pensi. Viceversa, se si opta per una macchina di grandi dimensioni, si rischia di rimanere impantanati con troppa capacità. Ma l'AV-40X è in grado di riorganizzare le vostre proiezioni di crescita all'interno del vostro stabilimento.



Caratteristiche di alta gamma

- Facile adeguamento dall'AV-40X all'AV-70X
- Abbattimento dei costi energetici del 50%
- Il più elevato volume di produzione possibile
- Costi di manutenzione ridotti
- Progettazione avanzata del cilindro per una durata maggiore
- Progettata per ridurre i costi operativi
- Prestazione e guadagni assicurati
- Lavorate con l'azienda che ha dato vita a tutto questo

Man mano che le vostre vendite e produzione aumenteranno, dovrete semplicemente aggiungere intensificatori di pressione e quadri elettrici per espandere rispettivamente la produzione a 50, 60 e 70 milioni di libbre.



Facile adeguamento

In un fine settimana lungo l'AV-40X di Avure si ridimensionerà a 50X, 60X o 70X. Acquisirete attrezzature di adeguamento man mano che saranno necessarie, ma non sarà necessario investire in una nuova macchina.

Abbattimento dei costi energetici del 50%

La progettazione e la tecnologia migliorate consentono alla serie AV-X di ridurre i costi dell'energia elettrica fino al 50%. Quindi potreste risparmiare abbastanza per effettuare l'aggiornamento al livello successivo dell'impianto.

Il più elevato volume di produzione possibile

Avure costruisce le camere di trattamento a pressione con il diametro più grande del settore, che pompano acqua pura ed erogano più prodotto a ogni ciclo.

Ciclo rapido

Avure ha perfezionato la pressurizzazione e decompressione dei recipienti per offrire la prestazione più elevata del mondo.

Progettate per ridurre i costi operativi

L'esperienza che Avure vanta nei metalli ed ingegneria specializzata abbassa i costi di manutenzione e riduce i fermi impianto costosi.

Prestazione e guadagni sicuri

Le macchine AV-X lavorano più a lungo, con elevato rendimento e producono più prodotto per ciascun ciclo rispetto a qualsiasi altra macchina.

Lavorate con l'azienda che ha dato inizio a tutto questo

Avure ha fatto da pioniere e ha aperto la strada ai sistemi di trattamento degli alimenti ad alta pressione da più di 30 anni. La maggior parte degli alimenti e delle bevande trattati con le alte pressioni idrostatiche sono prodotti utilizzando le nostre macchine. Siamo gli esperti del trattamento HPP.

Allargate le vostre conoscenze

Contattate Avure per sapere di più sulla AV-40X e le modalità con cui può essere applicata alla vostra situazione e alle vostre esigenze pratiche.

Specifiche JBT Avure AV-40X, 50X, 60X e 70X

	AV-40X	AV-50X	AV-60X	AV-70X	Servizi richiesti
Numero di pompe ad alta pressione (ogni pompa comprende quattro intensificatori di pressione ad alta velocità)	1	2	3	4	Raffreddamento acqua di processo 58.1 galloni USA / minuto (300 litri) a 34° F (1° C)
Capacità annuale standard	55,840,000 lbs	82,500,000 lbs	101,520,000 lbs	107,800,000 lbs	Alimentazione elettrica 890 kVA / 3 ph. / 480V / 60Hz / 1070 A / 750 kW
Tempo di trattamento di 1 minuto	25.330.000 kg	37.420.000 kg	46.050.000 kg	48.930.000 kg	850 kVA / 3 ph. / 400V / 50Hz / 1230 A / 725 kW
Capacità annuale standard	43,140,000 lbs	57,100,000 lbs	63,450,000 lbs	69,800,000 lbs	*Le celle frigorifere ricevono corrente separata
Tempo di trattamento di 3 minuti	19.570.000 kg	25.900.000 kg	28.780.000 kg	31.660.000 kg	Alimentazione dell'aria 87 psi (6 bar) qualità della macchina, aria priva di olio, 0,7 cfm (20 litri al minuto)
Capacità oraria della camera di trattamento STD, Tempo di trattamento di 1 minuto	7,163 lbs 3.247 kg	10,582 lbs 4.797 kg	13,024 lbs 5.904 kg	13,838 lbs 6.273 kg	Documentazione dati ciclo Operatore di registrazioni del sistema di controllo basato sul PC SCADA, ora, lotto, partita, pressione, temperatura, difetti, e tutti gli altri parametri chiave durante i cicli per la validazione e la sicurezza del prodotto
Capacità oraria della camera di trattamento STD, Tempo di trattamento di 3 minuti	5,535 lbs 2.509 kg	7,326 lbs 3.321 kg	8,140 lbs 3.690 kg	8,594 lbs 4.059 kg	Certificati di Progettazione e Fabbricazione Progettato, fabbricato e collaudato secondo il Codice ASME per le Caldaie e i Recipienti in pressione, Sezione VII, regolamenti della Divisione 3 e la Direttiva europea delle attrezzature in pressione 97/23/CE a seconda della tipologia del recipiente e della sua applicazione. Sono anche soddisfatti altri requisiti di sicurezza indicati, ad esempio, nelle relative Direttive europee (come le Direttive sulla Bassa Tensione, Compatibilità Elettromagnetica e Macchine).
Diametro	< 18.5", 471 mm >				
Lunghezza interna	< 118.1", 3.000 mm >				
Volume della camera di trattamento	< 138.7 galloni, 525 litri >				
Lunghezza filo metallico	< 172 miglia (277 km) >				
Struttura avvolta da filo di metallo	< 79.2 miglia (127 km) >				
Peso totale della macchina	< 170,000 lbs (77.000 kg) >				
Ingresso acqua consigliato	< 39° to 84° F 4° to 29° C >				

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