



Extractor de Cítricos



Exprimido Perfecto...
Modelos de Extractor de Cítricos

Recuperación del Jugo

Calidad del Jugo

La razón principal de la calidad superior del jugo cítrico obtenido con el extractor JBT es la separación instantánea de fruta entera. Las características específicas del extractor JBT permiten la separación instantánea del jugo de los otros elementos que constituyen la fruta, elementos que, al entrar en contacto durante algún tiempo con el jugo, producirían efectos negativos sobre el producto final. JBT ofrece además, los componentes de extracción PJE, especialmente diseñados para reducir el nivel de aceite y constituyentes amargos en el jugo. El sistema PJE es ideal tanto para producción de jugo fresco como de jugo que no sea de concentrado.

Rendimiento del Jugo

El sistema de extracción de jugo cítrico de JBT, proporciona mayor rendimiento por unidad de fruta que cualquier otro sistema. Este rendimiento superior es posible debido a que el Extractor de Cítricos de JBT puede exprimir eficientemente todo tipo de frutas cítricas independientemente de su forma o tamaño. Los extractores JBT procesan el rango completo de tamaños así como todas las variedades de fruta cítrica incluyendo limas, limones, mandarinas, naranjas y pomelos (toronja).

Versatilidad

Con sólo dos modelos, equipados con diferentes configuraciones de extracción, los Extractores Cítricos JBT pueden procesar la mayoría de los tamaños y variedades de cítricos del mundo. Esto disminuye el número de extractores requeridos, resultando en una reducción de espacio y costos. Los distintos modelos son capaces de procesar entre 2 y 7 toneladas/hora, dependiendo del tamaño de la fruta.

Saneamiento

Saneamiento máxima se hace posible mediante el uso de construcción de acero inoxidable en todas las superficies de contacto de jugo y un sistema de tuberías de acero inoxidable totalmente cerrado para transportar el jugo de la fruta cítrica para JBT Citrus Finishers, acabados en acero inoxidable también. Para ayudar a asegurar el saneamiento óptimo, la calidad del producto, y el rendimiento de extracción, un sistema personalizado adaptado automatizado de limpieza (ACUS) o un READYGo™ CITRUSAN están disponibles como opciones.

Capacidad para Obtener Productos Derivados de la Fruta

Recuperación de Pulpa

El sistema de extracción de cítricos de JBT, ofrece varios métodos de recuperación de pulpa. El sistema de recuperación de celdillas se fabrica "a medida" según las necesidades del procesador y sus clientes. Una de las configuraciones del sistema de extracción de JBT puede producir, las celdillas del tamaño y tipo exigidas en los jugos concentrados y otros productos. Por otra parte, el extractor JBT puede configurarse para producir celdillas de alta calidad (pulpa premio) como parte del Sistema de Recuperación de la Pulpa de JBT. Las celdillas "Premium" se utilizan, generalmente, con jugos naturales (no reconstituidos de concentrado). Las celdillas "Premium" se utilizan, generalmente, con jugos naturales (no reconstituidos de concentrado). Estas celdillas están virtualmente libres de cáscaras, trozos de semillas y semillas embrionarias. El 90% de estas celdillas mantienen su capacidad de flotación.

Recuperación de Aceite

El sistema de extracción de JBT es el único que de forma simultánea, recupera jugo y aceite en el mismo ciclo de extracción. Este método no solo reduce el espacio y la energía requerida para recuperar aceite, sino que permite obtener altos rendimientos. El uso de agua y la descarga de desechos se reducen al mínimo utilizando el sistema de recirculación de agua, que forma parte de todas las plantas instaladas recientemente por JBT. La excelente calidad del aceite recuperado permite a los procesadores su comercialización como aceite exprimido en frío o para la producción del d-limoneno.

Recuperación de Sólidos Secundarios

La calidad y cantidad de sólidos solubles recuperados de la pulpa, por medio del lavado, es superior cuando provienen de un sistema de extracción JBT. Donde amargos constituyentes como tales núcleos, membranas y semillas se separan de forma instantánea de las bolsas de zumo y jugo por el tubo de Pre-Finisher durante el ciclo de extracción. La pulpa separada de la unidad primaria de Finisher puede ser lavada y devuelta en forma de sólidos secundarios a la corriente de zumo primario para aumentar el rendimiento global jugo o procesa por separado para servir como una base de la bebida de cítricos.





Model 191B

El Extractor de Cítricos Modelo 191B tiene 8 copas, opera a una velocidad de 100 golpes por minuto (800 frutas por minuto). El Modelo Extractor 191B está equipado con copa de diseño especial de 60 mm y maneja eficientemente fruta de entre 1-1/2" a 2-3/8" (37 a 60 mm).



Model 291B/391B

El Extractor de Cítricos Modelo 291B/391B tiene 5 copas, opera a 100 golpes por minuto o 500 frutas por minuto. El Modelo Extractor 291B/391B ha sido diseñado principalmente para utilizar una copa de 2-3/8", 3", 4" o 4-1/4" y para manejar fruta debajo de 2-1/4" (57 mm) hasta más grandes hasta 4-1/4" (108 mm) en diámetro.



Model 491B

El Extractor de Cítricos Modelo 491B tiene 3 copas, opera a 75 golpes por minuto o 225 frutas por minuto. Este Modelo es diseñado principalmente para utilizar una copa de 5" (127 mm) típicamente usada para frutas grandes como toronjas, hasta 5-1/2" (140 mm) en diámetro.



Model 593

La más reciente adición a la flota extractor JBT es el modelo 593. El modelo 593 cuenta con 5 tazas y opera a 120 golpes por minuto (600 frutas por minuto). Este robusto extractor está diseñado especialmente para instalaciones de procesamiento de alto volumen. Especialmente diseñado 3" y 4" componentes productores de jugo se puede instalar en el modelo 593, para producir el concentrado de jugo y la NFC.

COUNT ON JBT TO HELP PROTECT YOUR INVESTMENT

JBT's greatest value in PRCARE® services comes from preventing unexpected costs through smart, purposeful, and timely maintenance based on unmatched knowledge and expertise. PRCARE 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

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

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

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

A&B Process Systems Corporation
201 S Wisconsin Ave
PO Box 86
Stratford, WI 54484
USA
Phone: +1 888 258 2789
www.abprocess.com

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

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

John Bean Technologies Argentina SRL
Uruguay 1525
San Miguel de Tucumán
T4000BAG Tucumán
Argentina
Phone: +54 381 423 5322
Fax: +54 381 423 3799

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

Asia Pacific

John Bean Technologies (Kunshan) Co., Ltd
No. 298 Shansong Road, Yushan Tow,
Kunshan City, Jiangsu Province
PRC 215300 China
Phone: +86 512 3663 0500
Fax: +86 512 3663 0550
infoasia-jbtfoodtech@jbt.com



We're with you, right down the line.™

hello@jbt.com | jbt.com

