



Extratoras de Citros



A extração Perfeita™ ...
Modelos de Extratoras de Citros

Recuperação de Suco

Qualidade de Suco

Todo o princípio da separação instantânea de extração dos frutos é o motivo principal para a qualidade excelente do suco produzido pela Extratora de Citros JBT. As características únicas da Extratora JBT permitem a separação do suco a partir desses componentes que, se deixados em contato com o suco por um período de tempo, teriam um efeito negativo sobre o produto final. Além dos componentes-padrão para a produção de concentrado, a JBT também oferece uma Extratora de Suco Premium (PJE), que utiliza componentes especificamente destinados a reduzir os níveis de óleo no suco. O PJE é ideal tanto para a produção de sucos Não Concentrados (NFC) como para a produção de sucos naturais.

Rendimento de Suco

O Sistema de Extração de Sucos Cítricos JBT rende mais suco por unidade de fruta do que qualquer outro sistema. Esse desempenho excepcional é possível devido à capacidade da Extratora de Citros JBT espremer todas as frutas cítricas de forma eficiente, independente do tamanho e da forma. As Extratoras de Citros JBT podem lidar com vários tamanhos de frutas, bem como todas as variedades de frutas, incluindo limas-da-pérsia, limões, tangerinas, laranjas e grapefruit.

Versatilidade

De modo geral, apenas dois modelos das Extratoras de Citros JBT, equipados com diferentes configurações, são necessários para lidar com as variedades de tamanhos de frutas cítricas do mundo. A tolerância ao tamanho e a versatilidade das Extratoras de Citros JBT, minimiza o número de extratoras necessárias, resultando em economia de espaço, e redução de custos de equipamentos. Vários modelos de extratoras podem lidar com 2-7 toneladas de frutas cítricas por hora, dependendo do tamanho da fruta e das velocidades de operação.

Higiene

A higiene máxima é possível através da utilização da construção em aço inoxidável em todas as superfícies em contato com o suco e de um sistema de tubos de aço inoxidável totalmente fechado para transportar o suco para os Finishers JBT de aço inoxidável. Para ajudar a garantir a higiene máxima, a qualidade do produto e o desempenho da extratora, um sistema de limpeza automático personalizado (ACUS) ou um READYGo™ CITROSAN estão disponíveis como opções.

Capacidades de Recuperação de Ingredientes

Recuperação de Polpa

O Sistema de Extração de Sucos Cítricos JBT oferece vários métodos para recuperação de polpa. O tamanho dos microgomos de suco pode ser personalizado para as necessidades do processador e seus clientes. Em uma configuração, o Sistema de Extração de Sucos Cítricos JBT pode produzir microgomos de suco puro de tamanho normal (normalmente usados em sucos concentrados e outros produtos). O Sistema de Extração de Sucos Cítricos JBT também pode ser usado para produzir células de polpa de alta qualidade como parte do Sistema de Recuperação de Polpa JBT. Microgomos de suco deste sistema são basicamente usados para a venda de sucos não concentrados. Os microgomos de suco produzidos neste sistema têm tamanho variado e são virtualmente livres de partículas cascas e sementes ou de sementes embriônicas. Até 90% desses microgomos de suco retêm suas características de flutuação.

Recuperação de Óleo

O Sistema de Extração de Sucos Cítricos JBT é o único que recupera o óleo e o suco simultaneamente durante o mesmo ciclo de extração. Esta característica não apenas minimiza o espaço e a energia necessária para recuperar o óleo, mas também proporciona maiores rendimentos. O uso de água e o descarte de resíduos são minimizados através do uso de sistemas de reciclagem de água, que fazem parte de todas as instalações recentes de processamento de frutas cítricas equipadas com a JBT. A alta qualidade consistente do óleo recuperado na Extratora de Citros JBT permite que os processadores vendam o produto como óleo essencial da casca ou como matéria-prima para a produção de d-limoneno.

Recuperação de Sólidos Secundários

A qualidade e quantidade confiáveis dos microgomos expressas pelo sistema JBT é o resultado da tecnologia comprovada de extração, na qual os componentes amargos, tais como núcleos, membranas e sementes, são separadas instantaneamente do suco e dos gomos através do tubo pré-despolpador durante o ciclo de extração. A polpa separada da despolpadeira primária pode ser lavada e retornada como sólidos secundários ao fluxo de suco primário para aumentar o rendimento geral do suco ou pode ser processada separadamente para servir como base de bebidas cítricas.





Modelo 191B

A Extratora de Citros JBT Modelo 191B tem 8 conjuntos de copos e funciona em uma velocidade de 100 golpes por minuto (800 frutas por minuto). As extratoras do Modelo 191B são equipadas com copos de 60 mm especialmente projetados que tratarão de forma mais eficiente frutas com cascas mais macias, de tamanhos variados entre 1-1/2" e 2-3/8" (37 e 60 mm).



Modelo 291B/391B

A principal extratora da JBT é a Extratora de Citros JBT Modelo 291B/391B, que tem 5 conjuntos de copos e normalmente funciona em uma velocidade de 100 golpes por minuto (500 frutas por minuto). O Modelo 291B/391B foi projetado para usar copos de 2-3/8", 3", 4" ou 4-1/4", adequados para frutas com tamanhos de menos de 2-1/4" (57 mm) até maiores do que 4-1/4" (108 mm) de diâmetro.



Modelo 491B

A Extratora de Citros JBT Modelo 491B tem 3 copos e normalmente funciona em 75 golpes por minuto (225 frutas por minuto). Este modelo é projetado para usar principalmente os copos de 5" (127 mm) necessários para grapefruit grandes, de até 5-1/2" (140 mm) de diâmetro.



Modelo 593

A mais recente adição à família de extratoras JBT é o modelo 593. O Modelo 593 tem 5 copos e funciona em 120 golpes por minuto (600 frutas por minuto). Esta extratora robusta foi projetada especialmente para instalações de processamento de grandes volumes. Componentes de suco de 3" e 4" especialmente projetados, tanto para produção de concentrados, quanto para produção de NFC, podem ser instalados no Modelo 593.

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

