



Extractor de zumo modelo FTE



Una centrifugadora versátil. Extrae y refina el zumo de una amplia variedad de frutas y hortalizas

Gracias a la amplia experiencia de JBT en líneas de proceso de tomate y frutas se ha hecho posible la aparición en el mercado del nuevo extractor de zumo "FTE".

Esta máquina se ha diseñado para separar los sólidos de la fase líquida de cualquier tipo de proceso "Hot/Cold-Break".

De fácil limpieza y mantenimiento.

Características principales:

Versatilidad

Tiene una velocidad de rotación de hasta 2000 rpm, controlada por un variador de frecuencia. Se ha prestado especial atención a la vibración. El hecho de haber asegurado el motor con soportes, evita las vibraciones, al minimizar las cargas dinámicas.

Distancia ajustable entre el rotor y la tela cónica, lo que permite un mayor control tanto en las características del zumo obtenido como en el grado de humedad del residuo. Puede ajustarse manualmente mientras el extractor está en funcionamiento.

Existen telas de diferentes calibres, para un funcionamiento estándar o reforzadas para una mayor duración. El diseño del equipo, integrando al máximo las telas, facilita por un lado el cambio de las mismas y por otro evita la necesidad de tener que calibrar el espacio entre las telas tras el cambio. La entrada del producto de forma tangencial facilita la apertura de la cubierta frontal y hace posible el cambio de las telas en tan sólo unos segundos.

Limpieza

La cámara de descarga se puede limpiar minuciosamente. Las palas rotatorias raspan la cámara hasta la parte final, asegurando así un proceso sin problemas, incluso con productos extremadamente viscosos. El desecho se conduce directamente hasta la tolva de descarga, diseñada para evitar su acumulación.

Todas las partes en contacto con el producto son de acero inoxidable, permitiendo así el uso de soda cáustica para la limpieza del equipo, en caso de necesidad.

El usuario puede configurar los tiempos de limpieza así como los intervalos entre ciclos.

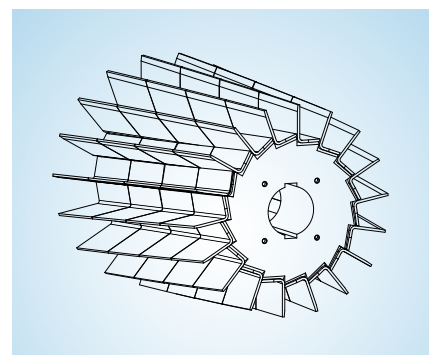
Dispone de un circuito de drenaje adicional para la limpieza con la máquina en funcionamiento.

El sistema de limpieza, compuesto de válvulas automáticas, limpia la tela a través de un grupo de difusores que cubren toda la superficie. La superficie interior de la tela se puede limpiar en funcionamiento desde la zona de entrada del producto.

Tratamiento suave del producto

El rotor, con su pala de diseño continuo, permite una elevada capacidad de extracción, junto con un suave manejo del tomate, indispensable para conducir el desecho a la descarga, previniendo que se rompan semillas, pieles y tallos y otros componentes extraños.

La entrada tangencial del producto permite la apertura del extractor y que no haya necesidad de retirar las semillas, asegurando asimismo la distribución del producto por



toda la superficie de las hojas para un óptimo rendimiento del filtro.

Control de calidad

La toma de muestras del desecho se realiza de modo seguro gracias a la pala con la que el extractor está equipado.

Fácil control de desechos

Lubricación por inmersión.

No es necesario el engrase de los rodamientos.

Configuración

Motor de 55 a 110 kW. No es necesario modificar la estructura.

Posibilidad de adaptar una unidad de alimentación especial que permite trabajar con producto a granel, como por ejemplo fruta entera.

Capacidad de extracción simple o doble.

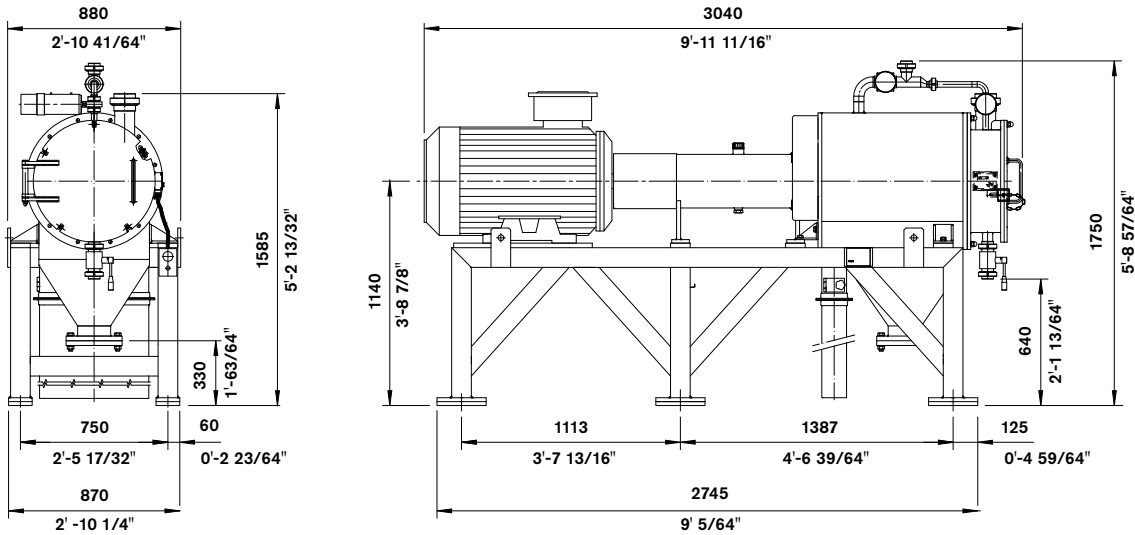
Fiabilidad

El extractor de frutas está concebido para trabajar varias campañas sin mantenimiento alguno.

El rotor está formado por dos elementos de acero inoxidable de alta dureza que asegura una larga vida de las piezas.



Especificación (datos aproximados)



Potencia instalada: 55-75-90-110 kW
 Capacidad: Proceso de tomates Hot Break 100-110 t/h
 Capacidad: Proceso de tomates Cold Break 60-65 t/h

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

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

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

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

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

Asia Pacific

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

John Bean Technologies (Thailand) Ltd.
 No. 2525 FYI Center Building 2, 9th Floor
 Unit No. 2/901-2/903, Rama IV Road
 Klongtoei, Bangkok 10110
 Thailand
 Phone: +66 (0) 2257 4000
 infoasia-jbtfoodtech@jbt.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



We're with you, right down the line.™

hello@jbt.com | jbt.com

