



Extrator de suco modelo FTE



Unha centrifugadora versátil. Para extrair e refinado do suco de uma gran variedade de frutas e verduras

.....

A ampla experiência da JBT em linhas de processamento de tomates e frutas originou um novo extrator de sucos denominado "FTE". A função desta máquina é separar a parte sólida da parte líquida, utilizável em qualquer tipo de processo "Hot/Cold-Break". Seu design foca particularmente às exigências de limpeza e manutenção.

Destacam-se os seguintes aspectos:

Flexibilidade

Pode trabalhar até uma velocidade de 2000 rpm (velocidade controlada por variador de frequência). Foi dada uma atenção particular à redução das vibrações.

A escolha de um motor com ancoragem B3, reduzindo as partes salientes da máquina, contribui para obter um funcionamento praticamente sem vibrações. Distância regulável entre o rotor e a peneira cônica, para controlar precisamente as características do suco na saída e a umidade do descarte. A regulagem pode ser realizada com a máquina em movimento, através de um giro manual.

As peneiras estão disponíveis em vários modelos de orifícios, nas versões normal e reforçada, para uma duração prolongada. Todas as peneiras são feitas de uma peça única e perfeitamente intercambiáveis, após as suas substituições não é necessário regular novamente a distância entre a peneira e o rotor. Para efetuar a substituição da peneira não são necessários equipamentos especiais. A entrada tangencial do produto permite uma fácil abertura da tampa frontal, possibilitando a substituição da peneira em poucos segundos.

Limpeza

Completa limpeza da câmara de descarga dos resíduos. Para garantir um processamento sem problemas mesmo com produtos mais viscosos e difíceis de tratar, as pás do rotor raspam a câmara até a seção final dela.

Os resíduos são directamente enviados para a ampla tremonha de descarga, projetada para evitar o acúmulo de descarte.

As partes em contacto com o produto são totalmente em aço inox. Isto possibilita limpar a máquina inclusive com soda cáustica, se for necessário.

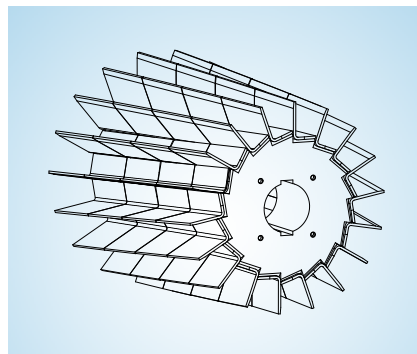
A duração da lavagem e os intervalos de tempo entre os ciclos são inteiramente configuráveis pelo usuário.

Todas as operações de lavagem são efetuadas com a máquina em movimento, com possibilidade de realizar a drenagem num circuito adicional. O sistema de lavagem, composto por válvulas automáticas, efetua a lavagem da peneira através de uma série de borrifadores que recobrem toda a superfície. A superfície interna da peneira pode ser lavada a partir da área de entrada do produto.

Manuseio brando do produto

O rotor, caracterizado por um perfil contínuo das pás, combina uma elevada capacidade de extração de suco a uma excepcional delicadeza no tratamento do tomate, indispensável para "conduzir" a parte do produto a ser eliminada até a descarga apropriada, prevenindo a ruptura de sementes, peles, pecíolos e outros corpos estranhos.

A entrada tangencial do produto possibilita a abertura do extrator sem necessidade de



remoção de tubulação, enquanto garante um carregamento uniforme das pás a fim de obter o máximo aproveitamento da superfície filtrante.

Controlo de qualidade

Fácil controle dos resíduos.

A amostragem dos resíduos é realizada com segurança, utilizando a pá fornecida com a máquina.

Fácil manutenção

Lubrificação em banho de óleo. Não há necessidade de lubrificação dos rolamentos.

Configurabilidade

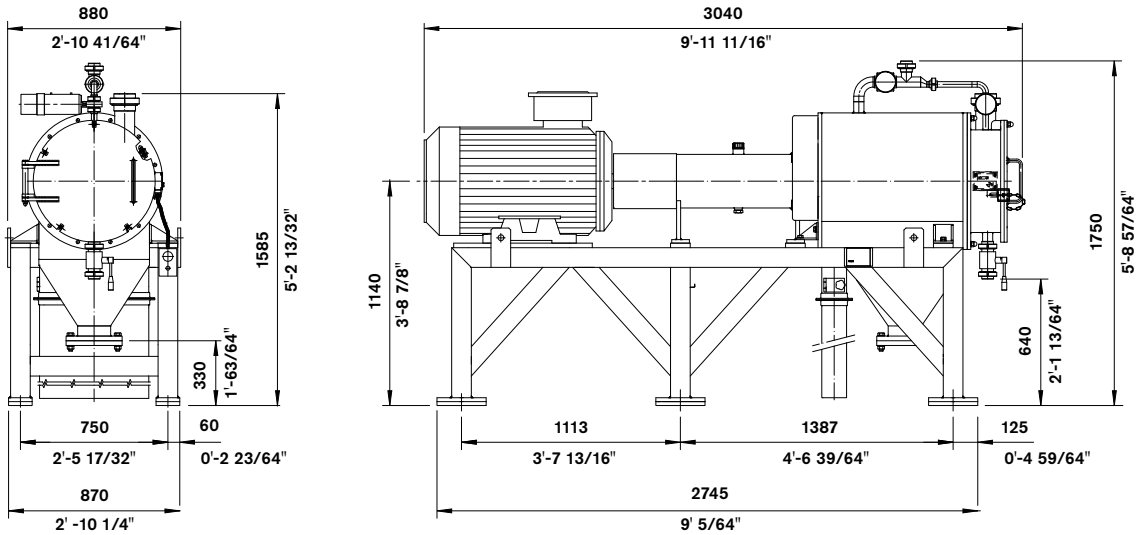
Possibilidade de instalar motorizações de 55 a 110 kW sem modificar a estrutura. Possibilidade de acrescentar uma unidade especial de alimentação de produtos a granel, como fruta inteira. Capacidade de trabalhar com estágio único ou duplo de extração.

Confiabilidade

O extrator de suco foi projetado para rodar várias safras sem necessidade de manutenção. O rotor é formado por duas peças de aço inoxidável resistente ao desgaste, com excelentes propriedades mecânicas, garantindo maior duração e resistência ao impacto contra corpos estranhos.



Especificações aproximadas



Potência instalada: 55-75-90-110 kW

Capacidade: Tomate processado Hot Break 100-110 t/h

Capacidade: Tomate processado 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

