



Esterilizador Asséptico Flash Cooler FranRica™



O sistema pode trabalhar em contínuo por longos períodos sem a necessidade de operações de manutenção ou paradas para lavagens e consequentes sanitizações

Flash Cooler Asséptico

O Flash Cooler Asséptico JBT FranRica™ é hoje a solução tecnológica mais avançada no setor dos esterilizadores assépticos. O Flash Cooler utiliza um sistema de aquecimento na temperatura de esterilização mediante injeção de vapor e resfriamento instantâneo por flash em condições assépticas. Como as trocas térmicas não se realizam através de trocadores de calor mas através de injeção direta de vapor e por flash térmico a vácuo, eliminam-se os problemas relacionados com as superfícies de troca.

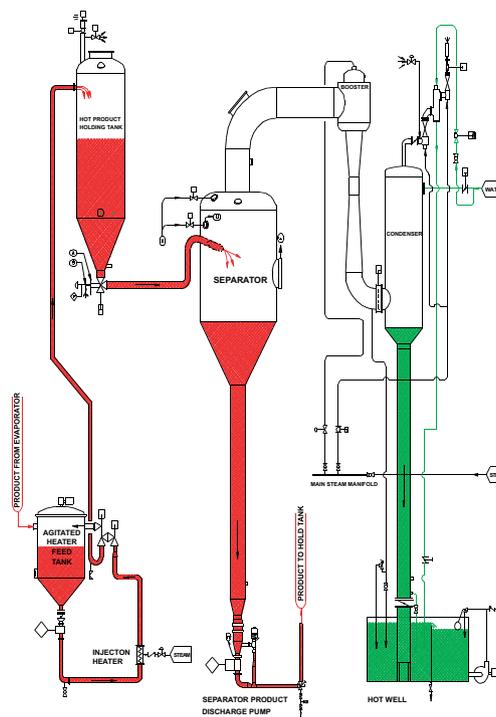
Aplicações

As aplicações típicas são o resfriamento asséptico do extrato de tomate e de fruta. O Flash Cooler oferece grandes capacidades produtivas (capacidade de 3.500 a 60.000 kg/h). As unidades estão disponíveis nas configurações asséptica e sanitária com temperaturas finais do produto que podem alcançar 5 °C.



Descrição

O produto descarregado do evaporador é bombeado para um tanque de acumulação, que serve para a alimentação do Flash Cooler e garante um fluxo contínuo e uniforme de produto para o sistema de aquecimento por injeção de vapor. A injeção direta do vapor leva o produto a partir da temperatura de saída do evaporador até a temperatura de esterilização desejada em cerca de 3+5 segundos. Este tipo de aquecimento extremamente rápido e completo não produz nenhuma modificação das características do produto, ao contrário de outros sistemas de aquecimento. No término da esterilização o produto segue em direção do tanque de espera de alta temperatura, situado na parte superior do Flash Cooler. Aqui o produto é mantido pelo período de tempo necessário para garantir uma correta esterilização. O nível do tanque é controlado automaticamente permitindo um tempo de espera constante mesmo com a variação do fluxo do produto. O produto é então transferido mediante pressão diferencial do tanque de alta temperatura para a câmara de vácuo onde se realiza um resfriamento instantâneo em condições assépticas. Na câmara de vácuo, a evaporação por flash provoca o resfriamento do produto até uma temperatura de equilíbrio de cerca de 35+38 °C (aplicação asséptica). Uma vez alcançado o nível de produto desejado na câmara de vácuo e no tubo de descida do produto em direção da bomba de extração, o ciclo de funcionamento do Flash Cooler está completo e, portanto, o produto é enviado para a enchedora asséptica.



Vantagens

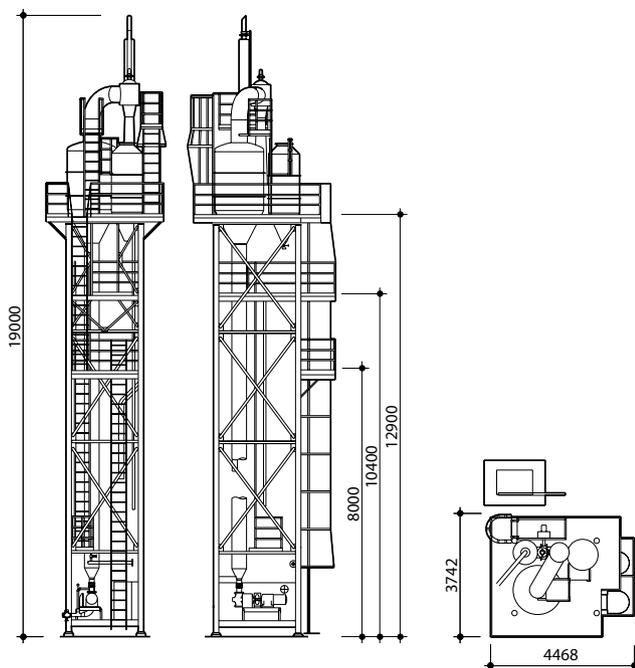
As principais vantagens do Flash Cooler consistem na simplicidade de funcionamento, na eliminação de bomba de pistões e componentes sujeitos a desgaste e, sobretudo, na melhor qualidade do produto final graças ao aquecimento e resfriamento instantâneos. O aumento da viscosidade devido às modernas tecnologias produtivas (Hot Break) provoca nos sistemas de esterilização do tipo tubo em tubo, sobretudo com capacidade elevadas, pressões que afetam, com o passar do tempo, as características físicas do produto (modificação do valor de Bostwick).

Ao contrário, estas características permanecem quase inalteradas com a tecnologia utilizada pelo Flash Cooler. O sistema pode trabalhar em contínuo por longos períodos sem a necessidade de operações de manutenção ou paradas para lavagens e consequentes sanitizações.

Uma instrumentação completa oferece um controle automático do processo e requer a presença de um só operador para o funcionamento de diversas máquinas. O design modular do Flash Cooler facilita a expedição e permite uma fácil montagem na planta.

A máquina requer uma superfície de apoio reduzida e geralmente é instalada externamente com uma cobertura para a proteção do painel de operação (se posicionado externamente). A unidade foi projetada com uma atenção especial à economia de energia. A máquina padrão, com condensador barométrico, minimiza o uso de energia durante os longos e contínuos ciclos produtivos de alta capacidade.

Dimensões aproximadas



COUNT ON JBT TO HELP PROTECT YOUR INVESTMENT

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

