FRESH'N SQUEEZE®

Produce Plus Juicer

Fresh'n Squeeze®

Exprimidor de Productos Alimenticios y Más

The Perfect Squeeze™

Una solución flexible para conseguir jugos de frutas y hortalizas de alta calidad.

Produce Plus Juicer ofrece la más alta calidad y el mayor rendimiento en jugos de frutas y hortalizas, utilizando una mínima mano de obra.

Para aquellos que hacen o consumen zumo fresco en cualquier parte del mundo, hay ciertos requisitos que se deben cumplir.

Los que operan el exprimidor quieren…

- **Zumo** - Zumo que sepa bien y de alta calidad que genere ganancias
- **Equipo** - Equipo seguro, confiable y fácil de operar que utiliza una mínima cantidad de mano de obra
- **Proceso de exprimido** - Que produzca zumo con rendimientos aceptables a una velocidad razonable
- **Versatilidad** - Que procese una gran variedad de fruta y de vegetales y que requiera un tiempo de preparación mínimo

Los que consumen el zumo fresco esperan…

- **Zumo** - Zumo que sepa fresco y de alta calidad a un precio módico
- **Equipo** - Apariencia limpia, diseño sanitario, y divertido de ver al funcionar
- **Proceso de exprimido** - Que elimine las semillas no deseadas, la corteza y el exceso de fibra
- **Versatilidad** - Que produzca zumo con calidad consistente, procedente de una gran variedad de frutas y vegetales

Características y beneficios

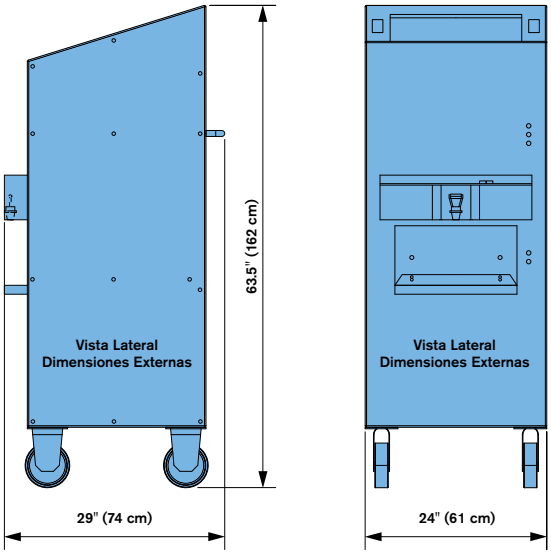
- **Procesamiento por lote que utiliza fruta entera** - Ahorra tiempo en mano de obra; optimiza calidad y rendimiento
- **Diseño Industrial** - Mantiene tanto el tiempo de parada como los costos de mantenimiento a un mínimo
- **Diseño Sanitario** - Fácil de limpiar; se extiende el uso adecuado para consumo del zumo
- **Completamente Cerrado** - Al no exponer las partes utilizadas para exprimir, se les provee más seguridad a los operadores
- **Versatilidad** - Procesa y mezcla la mayoría de los vegetales, frutas y frutas tropicales

Procesa una gran variedad* de productos alimenticios como:

- **Frutas** - Manzanas, Uvas, Peras, Fresas, Frutas del bosque
- **Vegetales** - Zanahorias, Apio, Tomate, Remolacha
- **Frutas Tropicales** - Piñas, Mangos, Guayaba, Kiwi.

*** No se recomienda para fruta cítrica debido al alto nivel de aceites de corteza. Tampoco se recomienda para melones debido al alto nivel de pH. Primero remueva los huesos y las semillas y en la fruta con hueso. Al procesar kiwi, mango o piña, primero pele o quítele la cáscara a la fruta.**

Produce Plus Juicer-Características técnicas



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS (MEDIDAS MÉTRICAS APARECEN ENTRE PARÉNTESIS)	
CAPACIDAD DE ALIMENTACIÓN POR MEDIO DE LA TOLVA	12-15 lbs. (5.4-6.8 kg)
TOLVA DE CARGA	43 x 48 x 45 cm (volumen 115 litros)
CAPACIDAD DEL DEPÓSITO	5 cuartos (4.7 litros)
REQUISITOS ELÉCTRICOS (EE.UU.)	0,75 kw, 115 voltios, 60 Hz, 20 amperios, monofásicos
REQUISITOS ELÉCTRICOS (MODELOS PARA EXPORTACIÓN)	0,75 kw, 110/220 voltios, 50/60 Hz 20/10 amperios, monofásicos (Se Requiere un Circuito Dedicado)
CARACTERÍSTICAS DE SEGURIDAD	Totalmente cerrado, interruptores de enclavamiento de seguridad
ACABADO	De alto impacto, material ABS (plástico) resistente al fuego
PESO	350 lbs. (159 kg), Peso total del envío, 375 lbs. (170 kg)
CONTENEDOR DE DESPERDICIOS AGUANTA	40 lbs. (18 kg)
TAMAÑO DE LA FRUTA	No hay restricciones (hasta un tamaño máximo de una piña)

Copyright © John Bean Technologies Corporation

WE ARE YOUR SINGLE SOURCE FOR PROFITABLE PROCESSING & PACKAGING SOLUTIONS

JBT is a leading provider of integrated food processing solutions. From single machines to complete processing lines, we enhance value and capture quality, nutrition and taste in food products. With a local presence on six continents, JBT can quickly provide our customers and partners in the food processing industry with the know-how, service, and support needed to succeed in today's competitive marketplace.

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

North America
John Bean Technologies Corporation
400 Fairway Avenue
Lakeland, FL 33801
USA
Phone: +1 863 683 5411
Fax: +1 863 680 3672

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

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

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 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

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

Asia Pacific
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@jbtc.com

We're with you, right down the line.™

hello@jbtc.com | freshnsqueeze.com | jbtc.com

Subject to change without notice. 11•19 432-ES