FRESH'N SQUEEZE®

Produce Plus Juicer

Fresh'n Squeeze®

La spremitura perfetta

FRUIT AND VEGETABLE PROCESSING

jbtc.com

La spremitura perfetta

Una soluzione flessibile per ottenere succhi di frutta e verdura di alta qualità.

Produce Plus Juicer offre la più alta qualità e la maggior resa nei succhi di frutta e vegetali, utilizzando la minima quantità di manodopera.

La produzione o il consumo di succhi freschi presentano determinati requisiti che devono essere soddisfatti.

Chi utilizza uno spremitore vuole…

- **Succo** di buon sapore e alta qualità che produca reddito
- **Apparecchiature** sicure, affidabili e di facile conduzione, con minima esigenza di mano d'opera e rese in succo accettabili a velocità ragionevoli
- **Un processo di spremitura** abbastanza versatile da trattare un'ampia gamma di frutti ed ortaggi con un tempo di preparazione molto ridotto.

I consumatori di succo fresco pretendono…

- **Succo** di alta qualità, con il gusto del prodotto fresco, ad un prezzo abbordabile
- **Apparecchiature** dall'aspetto pulito ed igienico, che dispensino un succo di qualità costante ottenuto da un'ampia gamma di frutti e ortaggi
- **Un processo di spremitura** che elimini i semi, le bucce e le fibre in eccesso indesiderati, e che sia divertente da osservare.

Caratteristiche & Vantaggi

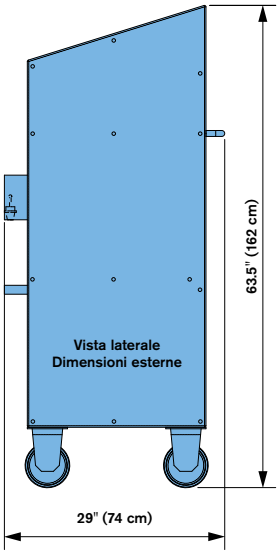
- **Funzionamento discontinuo con utilizzo di frutti interi** - Risparmio di tempo e di mano d'opera; qualità e resa ottimali
- **Disegno industriale** - Tempi morti e costi di manutenzione ridotti al minimo
- **Disegno sanitario** - Facilità di pulizia; maggior durata del succo
- **Completamente chiuso** - Nessuna parte a vista, per la sicurezza degli operatori
- **Versatilità** - Processa e miscela la maggior parte di ortaggi, frutti e prodotti tropicali.

Lavorazione/trasformazione della maggior parte di prodotti* quali:

- **Frutta** - Mele, Uva, Pere, Fragole, Frutti di bosco
- **Verdure** - Carote, Sedano, Pomodoro, Barbabietole
- **Tropicali** - Ananasso, Mango, Guaiava, Kiwi.

*** Non consigliato per gli agrumi a causa dell'elevato contenuto di olio nelle bucce. Non consigliato per i meloni a motivo dell'alto livello di pH. Eliminare preventivamente i noccioli nei frutti che ne sono provvisti. Kiwi, mango e ananas devono essere preventivamente pelati.**

Produce Plus Juicer-Specifiche Indicative



SPECIFICHE TECNICHE	
CAPACITÀ TRAMOGGIA FRUTTA	5.4-6.8 kg
DIMENSIONI TRAMOGGIA DI CARICO	43 x 48 x 45 cm (volume 115 litri)
CAPACITÀ SERBATOIO	4.7 litri
CARATTERISTICHE ELETTRICHE	0,75 kw, 110/220 volts, 50/60 Hz, 10 A, monofase
CARATTERISTICHE DI SICUREZZA	Completamente chiuso, interblocchi di sicurezza
FINITURA	ABS alta resistenza, ignifugo
PESO	159 kg , peso imballato 170 kg
CAPIENZA SERBATOIO SCARTI	18 kg
DIMENSIONE FRUTTI	Nessun limite (fino alla dimensione ananasso)

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-IT