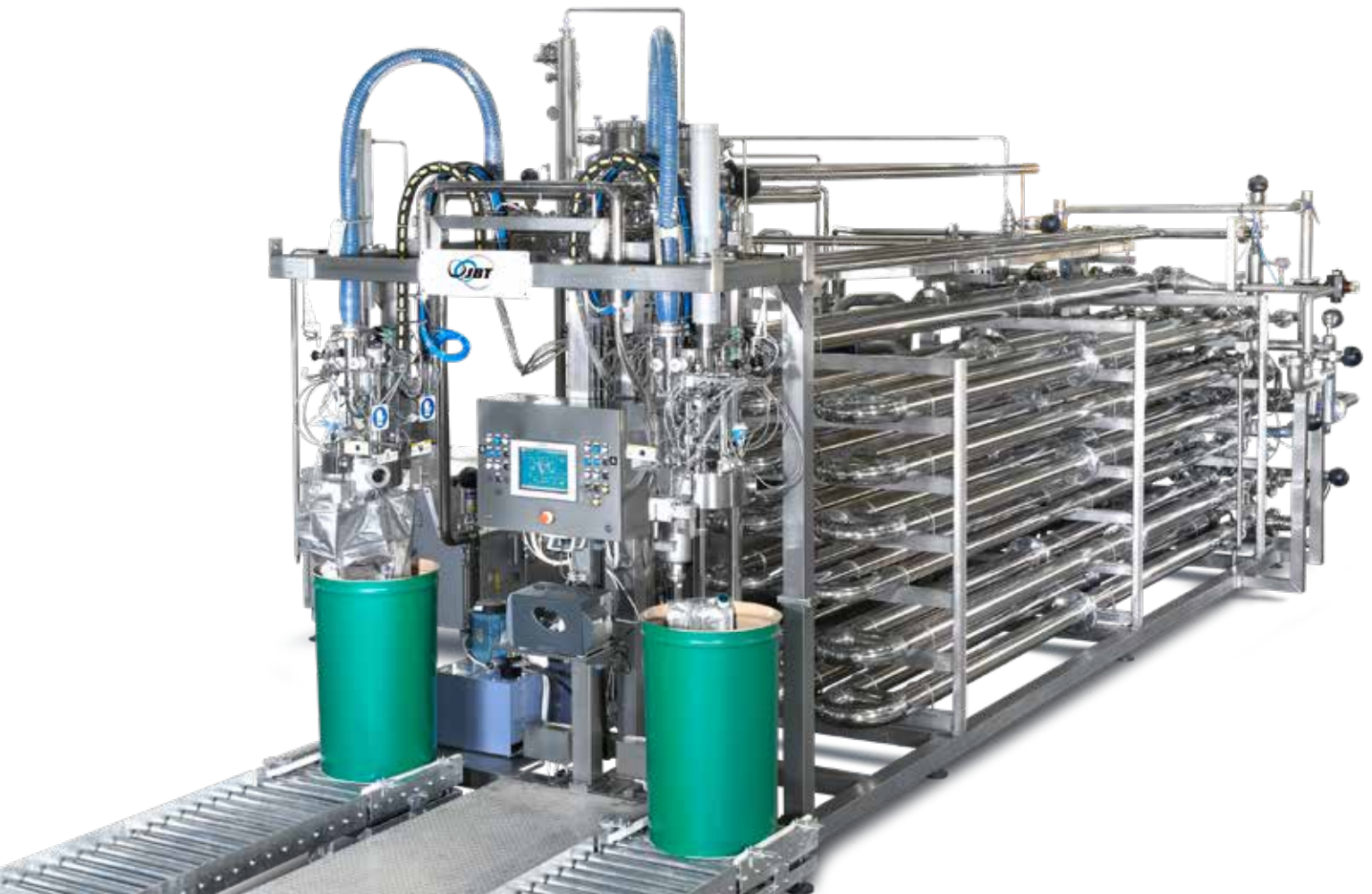
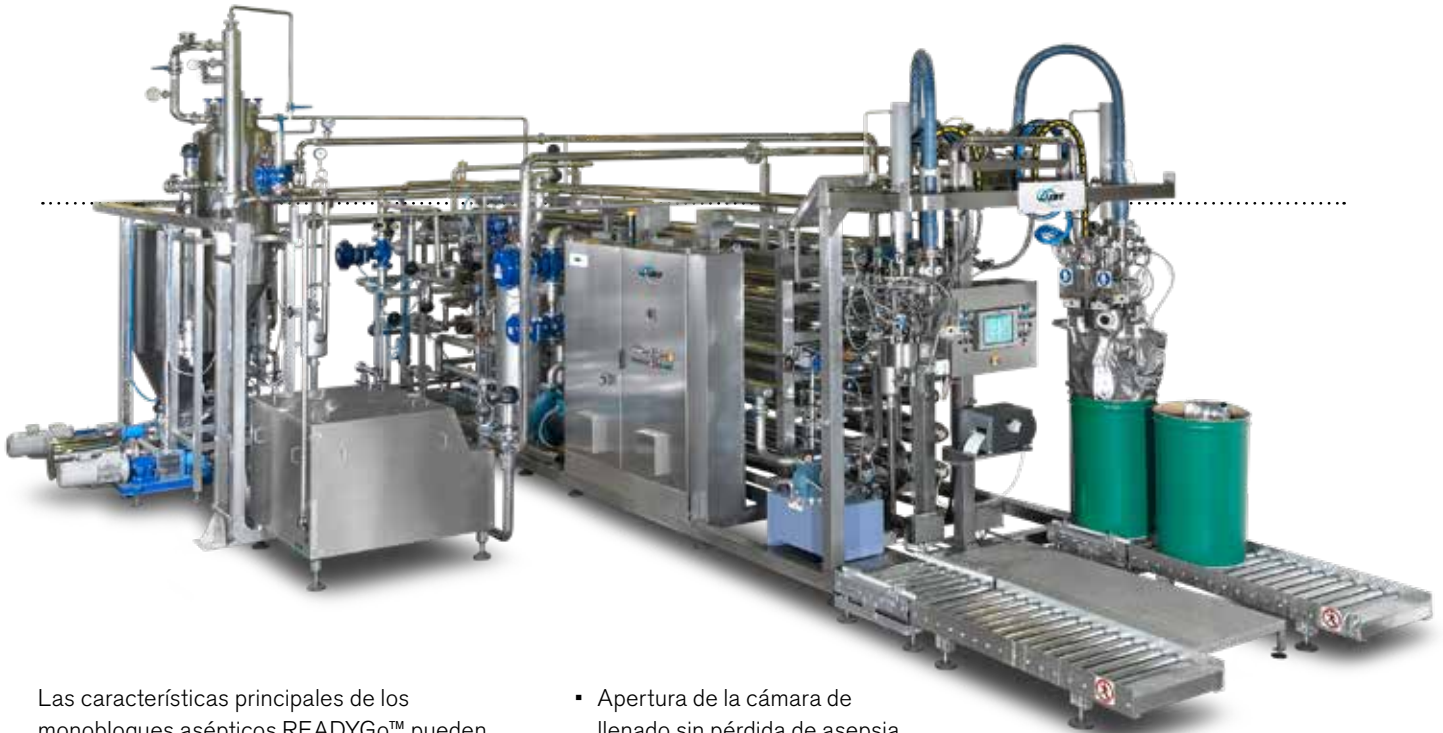


## READYGo™ MONOBLOQUE ASÉPTICO



Una planta de procesamiento y  
confeccionado aséptico compacto



Las características principales de los monobloques asépticos READYGo™ pueden resumirse así:

- Ejecución compacta y dimensiones reducidas
- pre-montaje completo de todos los componentes
- Esterilización y llenado en un grupo único y compacto
- Un solo panel operador
- Facilidad de empleo, flexibilidad y fiabilidad productiva
- Velocidad en el lavado y esterilizado de la planta
- Elevada cadencia productiva gracias al nuevo concepto del sistema de cabezas de llenado
- Mayor fiabilidad de operación por autodiagnóstico y total control del proceso mediante PLC
- Versatilidad gracias a su adaptabilidad a los distintos estándares de embalajes
- Sanitización completa gracias a un sistema de CIP automatizado
- Apertura de la cámara de llenado sin pérdida de asepsia del producto
- Transportadores de rodillos debajo de la cámara de llenado
- Esterilización exclusivamente por vapor de las cabezas de llenado
- Ningún empleo de productos químicos ni de gases estériles (aire estéril, nitrógeno, etc.)
- Mayor rentabilidad al quedar el peso de llenado dentro de los límites prefijados y reducción de los costes de mano de obra.

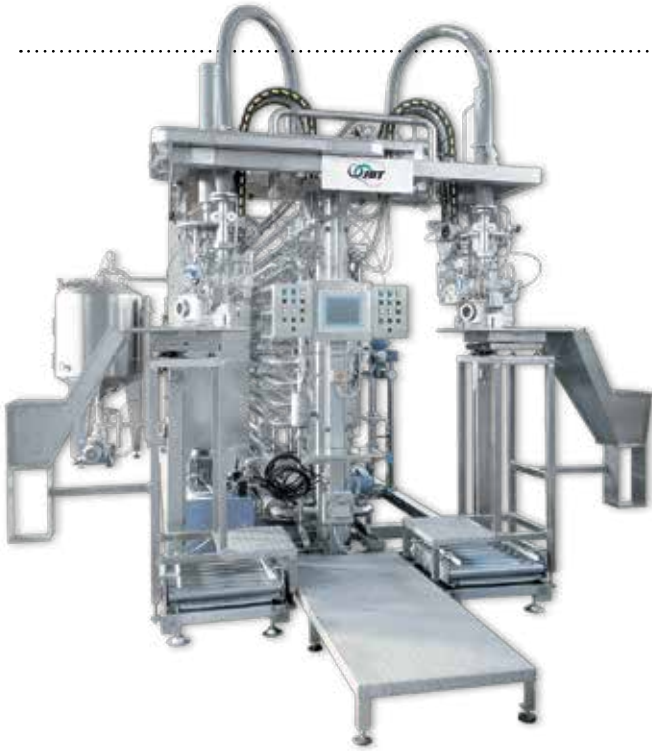




El grupo consta de:

- Estructura y tanque en acero inox AISI304
- Bomba volumétrica (monotornillo o de lóbulos) para alimentación del producto
- Bomba de émbolos para la alimentación del esterilizador, mandada por variador de frecuencia
- Intercambiador de calor de tubos concéntricos con secciones de esterilización, mantenimiento en temperatura, enfriamiento y recirculación del producto
- Todas las superficies de contacto con el producto son realizadas en acero inoxidable AISI316L
- Sistema de preparación de agua sobrecalentada, con válvula moduladora para la alimentación del vapor y accesorios
- Válvulas de control de fluidos de enfriamiento del producto, tuberías con juntas y válvulas con especiales barreras asépticas de vapor
- Llenadora aséptica de 1 o 2 cabezas para el llenado de bolsas con tapa de 1" o bien 2"
- El peso de llenado es controlado por células de carga de elevada precisión
- Supervisión y control de los parámetros y recetas de proceso por PLC
- Los parámetros de proceso son diseñados y elegidos de forma que mantengan las características del producto y mejoren su calidad.

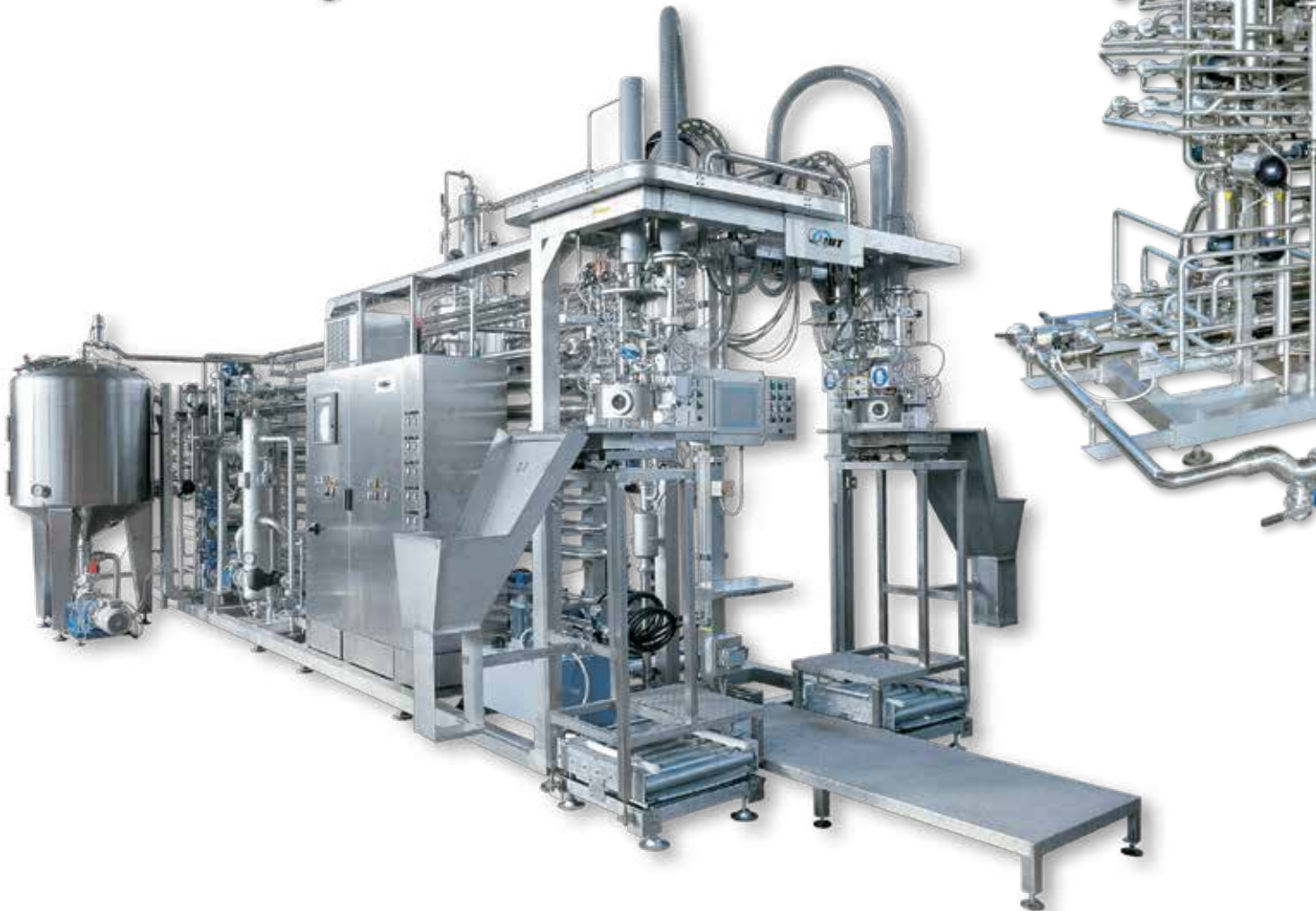




El monobloque aséptico READYGo ha sido realizado para proveer a la industria alimentaria de una planta de procesamiento y confeccionado aséptico de pequeño/mediano tamaño, con idénticas características de calidad y fiabilidad aséptica al de las plantas de gran tamaño, pero con dimensiones compactas, flexibles, rápidas de instalar y de fácil uso.

Todos los componentes están instalados en una sola estructura de acero inox., completa con tuberías de conexión y cableado eléctrico.

La unidad es probada en nuestros talleres y enviada lista para su instalación en la fábrica del cliente necesitando únicamente las conexiones a la red eléctrica, agua, aire y vapor.





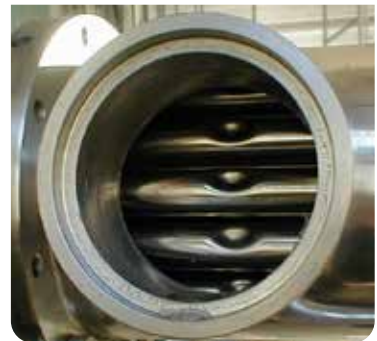
Los monobloque asépticos READYGo están disponibles para capacidades de 500 a 6000 kg/h y estudiadas para el llenado aséptico de bolsas de 5 a 200 lt.

Gran variedad de productos a procesar: purés de fruta con o sin trozos, concentrados de purés de frutas, productos con base de tomate sin concentrar, concentrados o semi-concentrados de tomate, cubitos de tomate y fruta, purés de vegetales, zumos limpios o turbios, naturales o concentrados, productos formulados.

Según el tipo de producto a procesar se aplican configuraciones e intercambiadores idóneos que preserven sus características y garanticen la calidad del mismo.



### Intercambiadores de Calor de Tubos concéntricos



Sterideal® TS (Tube-in-Shell)



Sterideal® QT (Quad Tube Design)



Sterideal® DT (Dimple Tube)



Página Esterilización



Página Llenado



Página Cámaras Asépticas



Página Alimentación producto

La máquina está controlada por un sistema integrado PC/PLC que coordina cada función operativa del proceso. Un panel touch-screen gráfico permite al operador interactuar con el sistema fácilmente en los siguientes idiomas: italiano, Inglés, Español, Francés y Ruso.

El touch-screen visualiza para el operador unas páginas que ilustran pulsadores de mando, umbrales de temperaturas, campos de introducción de los parámetros de proceso, alternados a eficaces esquemas gráficos que ilustran las diferentes áreas operativas de la planta.

La memorización de los parámetros de proceso en recetas específicas permite optimizar los tiempos de cambio de producción y asegura la repetitividad de los procesos.

Los datos de funcionamiento son recogidos y visualizados en páginas gráficas dedicadas y simultáneamente hechos disponibles en la memoria del PC.

El sistema permite la conexión a la red empresarial del cliente ofreciendo la posibilidad de:

- Consultar en modalidad remota los datos de la Planta funcionando
- Realizar un backup de los datos memorizados
- Monitorear la planta en modalidad remota

Bajo pedido están disponibles:

- Conexión al database server SQL
- Asistencia remota de JBT utilizando la conexión internet
- Control de  $F_0$ .

### Selección Componentes

- Grupo CIP
- Grupo tanques alimentación Planta
- Grupo desaireador
- Grupo traslado producto
- Bomba alta presión / Homogenizador
- Sección precalentado
- Sección pasteurización/esterilización
- Sección circuito de mantenimiento
- Sección enfriado
- Cuadro eléctrico
- Kit para sacos pequeños de 20-25 Kg (5 gal)
- Impresora de etiquetas para sacos



Grupo traslado producto



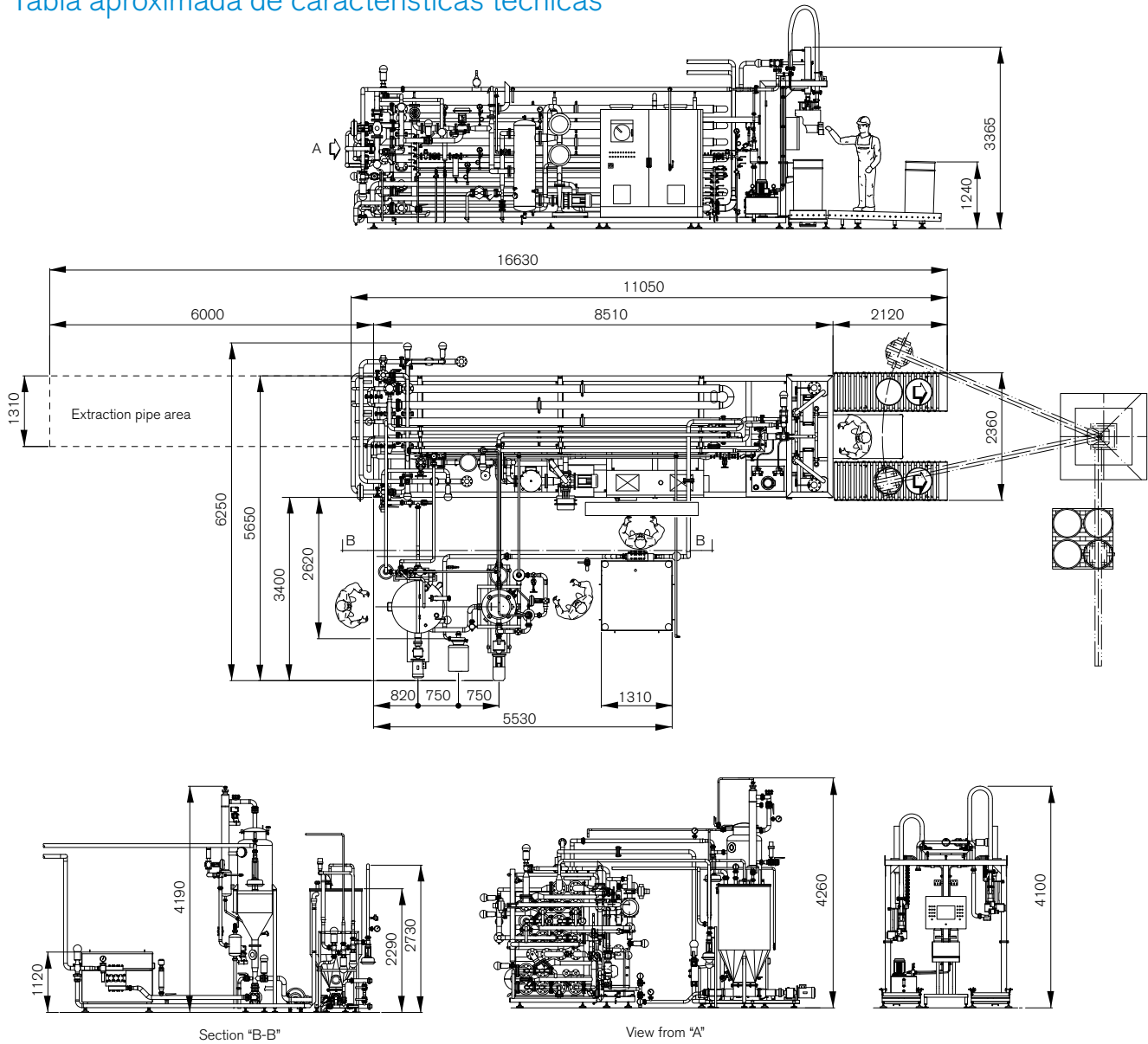
Grupo válvulas de reciclado



Desaireador

Grupo CIP

## Tabla aproximada de características técnicas



\* Las dimensiones se refieren a la máquina ilustrada y pueden variar según la capacidad de producción.

### Usuarios para definir

- |  |  |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Vapor</li> <li>• Agua de pozo</li> <li>• Agua de torre de enfriado</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Glicol</li> <li>• Aire comprimido</li> <li>• Electricidad (Voltios...)</li> </ul> |
|--|--|

Los datos técnicos, las prestaciones y todas las informaciones referentes la máquina objeto de este folleto deben ser considerados exclusivamente indicativos por ser los mismos generalmente afectados por factores fuera del control directo de JBT. El folleto tiene la sola finalidad de presentar el producto de referencia de forma genérica y no debe considerarse vinculante a efectos contractuales.



## 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, 9<sup>th</sup> 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](http://jbt.com)

