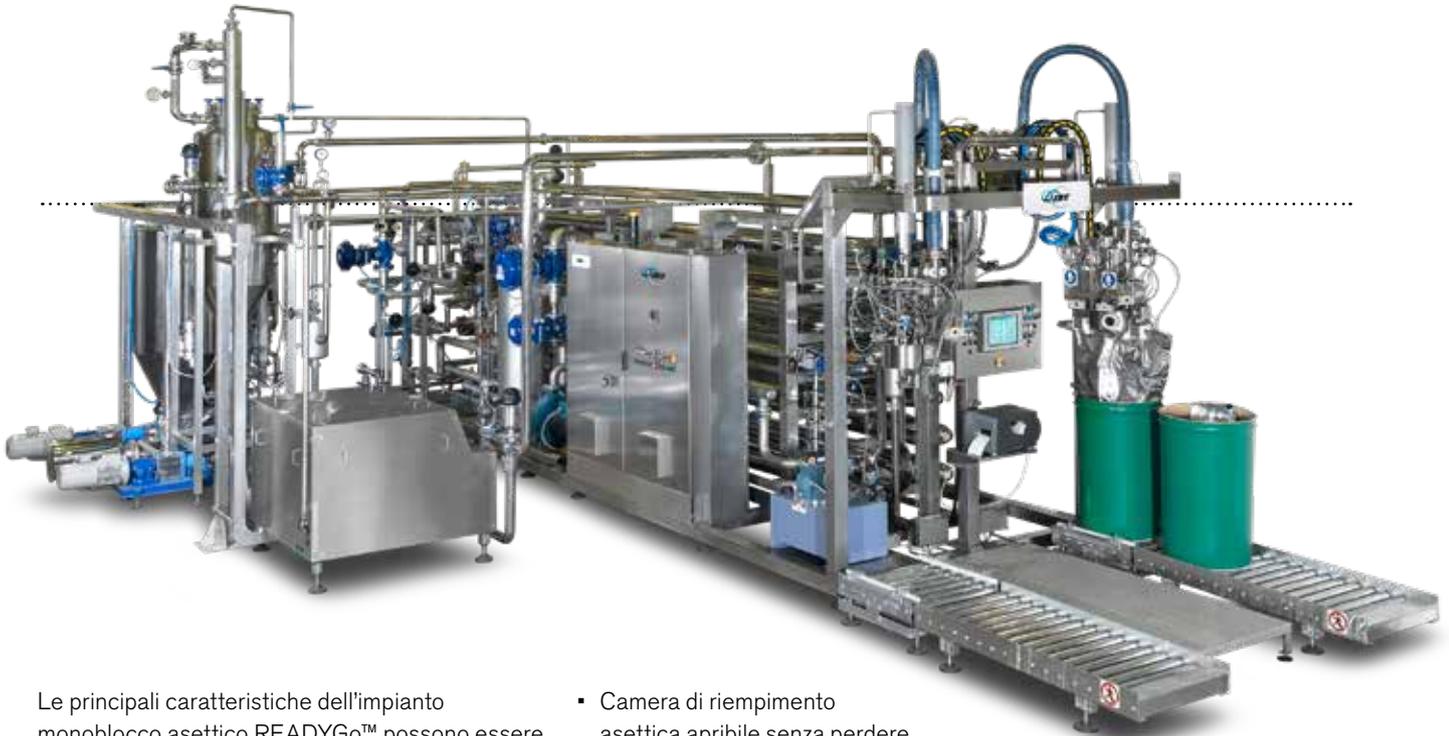




READYGo™ MONOBLOCCO ASETTICO



Un impianto di trattamento e confezionamento
asettico di piccola media dimensione



Le principali caratteristiche dell'impianto monoblocco aseptico READYGo™ possono essere così riassunte:

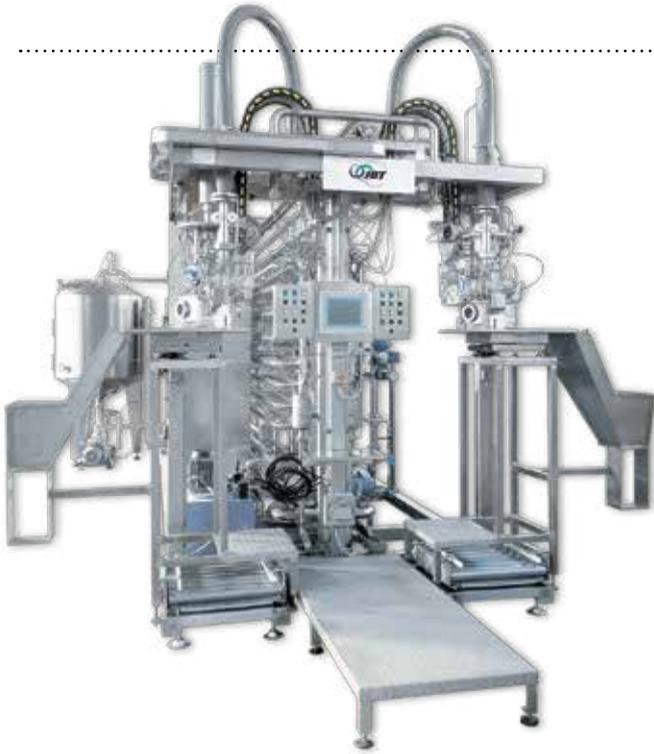
- Esecuzione compatta con ingombri limitati
 - Completo collegamento di tutti i componenti
 - Facilità di installazione
 - Sterilizzatore e raffreddamento in un unico monoblocco
 - Singolo pannello operatore
 - Facilità d'uso, flessibilità e affidabilità produttiva
 - Velocità di lavaggio e sterilizzazione dell'impianto
 - Una elevata velocità di produzione grazie al nuovo design del sistema delle teste di riempimento
 - Maggiore affidabilità grazie ad una modalità operativa con autodiagnosi e con totale controllo del processo realizzato da sistema computerizzato
 - Maggiore versatilità grazie all'adattabilità ai diversi standard di differenti prodotti
 - sanitizzazione completa grazie ad un sistema CIP totalmente automatico
- Camera di riempimento aseptica apribile senza perdere la sterilità del prodotto
 - Trasportatori a rulli sotto la camera di riempimento
 - Sterilizzazione delle teste di riempimento effettuata esclusivamente con vapore
 - Non vengono impiegati prodotti chimici o gas sterili (aria sterile, azoto ecc.)
 - Maggiore redditività poiché il peso di riempimento è mantenuto entro i limiti prefissati e i costi di manodopera sono abbattuti.



Il gruppo è completo di:

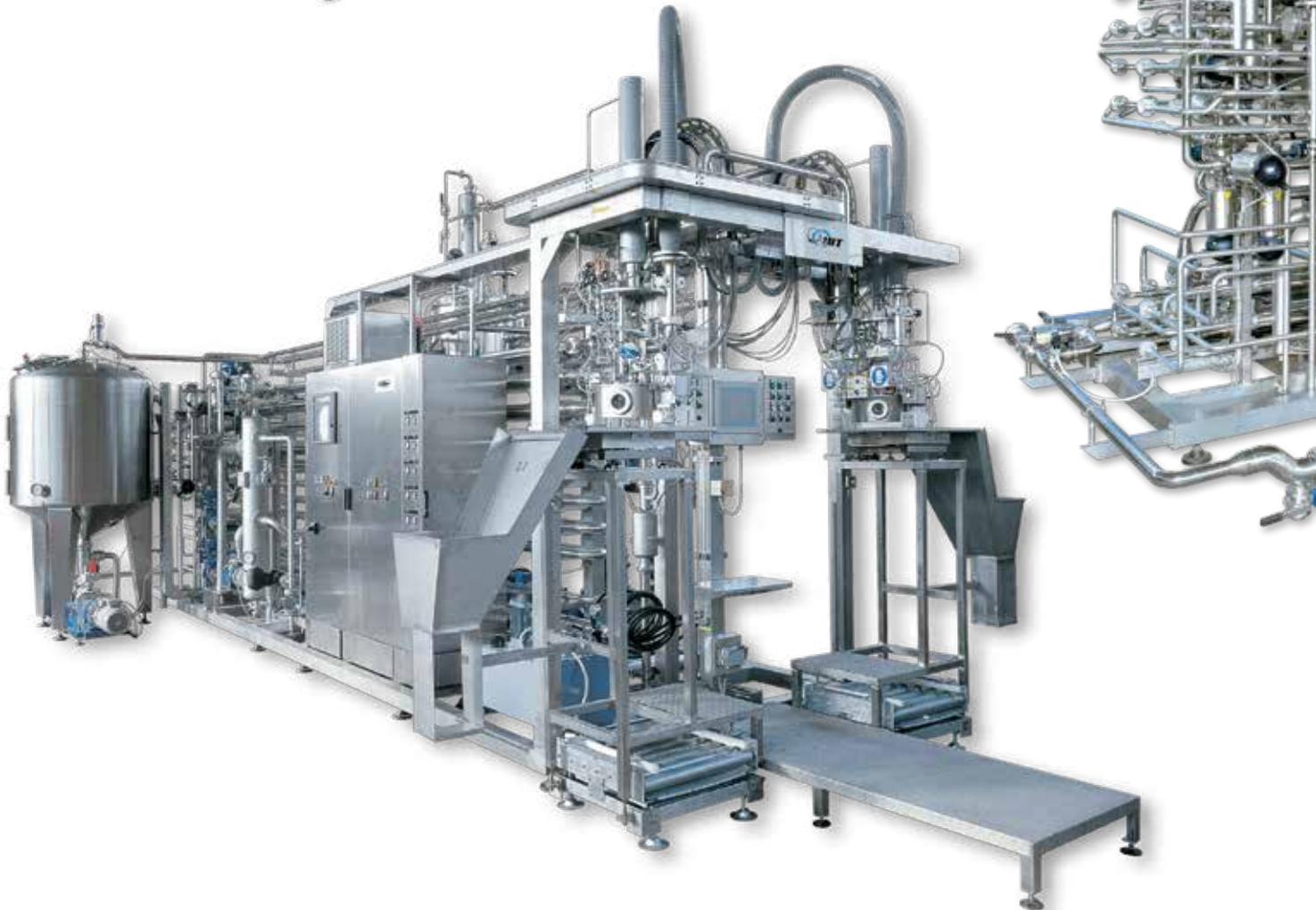
- Telaio e serbatoio prodotto interamente realizzati in acciaio inossidabile AISI304
- Pompa volumetrica (monovite o a lobi) di alimentazione prodotto
- Pompa a pistoni di alimentazione allo sterilizzatore comandata da variatore di frequenza
- Cambiatore di calore tubo-in-tubo provvisto delle sezioni di sterilizzazione, sosta, raffreddamento e ricircolo prodotto
- Tutte le parti a contatto col prodotto sono in acciaio inossidabile AISI316L
- Impianto di preparazione acqua surriscaldata completo di valvola modulante per l'alimentazione del vapore e relativi accessori
- Valvole di controllo del(i) fluido(i) di raffreddamento prodotto, tubazioni con giunti e valvole complete di speciali barriere astatiche a vapore
- Riempitrice astatica ad 1 o 2 teste adatta al riempimento di sacchi con tappo da 1" oppure 2"
- Il peso di riempimento viene controllato mediante celle di carico
- I parametri e le ricette di processo sono supervisionati e controllati da PLC
- I parametri di progetto vengono scelti in modo da preservare le caratteristiche ed esaltare le qualità del prodotto.





Il monoblocco asettico READYGo nasce dall'esigenza di fornire all'industria alimentare un impianto di trattamento e confezionamento asettico di piccola media dimensione con le stesse caratteristiche di elevata qualità e affidabilità asettica degli impianti di grandi dimensioni ma allo stesso tempo con ingombri estremamente compatti, di facile e veloce installazione, flessibile e facile da usare.

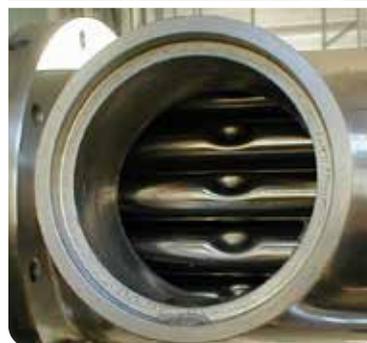
Tutti i componenti sono installati su di un'unica piattaforma completi di tubazioni di collegamento e cablaggi elettrici. L'unità consente pertanto un collaudo completo presso la nostra sede e viene spedita pronta per essere posizionata nello stabilimento del cliente richiedendo solo i collegamenti con energia elettrica, acqua, aria e vapore.



Scambiatori Tubo in Tubo

Gli impianti monoblocco asettici READYGo sono disponibili per capacità da 500 a 6000 kg/h e sono disegnati per il riempimento in asettico di sacchi da 5 a 200 l. I prodotti che possono essere trattati sono molteplici: puree di frutta con o senza pezzi, puree di frutta concentrate, prodotti a base di pomodoro non concentrati, concentrati o semiconcentrati di pomodoro, cubetti di pomodoro e frutta, puree vegetali, succhi limpidi o torbidi, naturali o concentrati prodotti formulati.

In funzione del tipo di prodotto che deve essere trattato vengono adottate le configurazioni e il tipo di scambiatore idonei al fine di garantire il migliore risultato qualitativo.



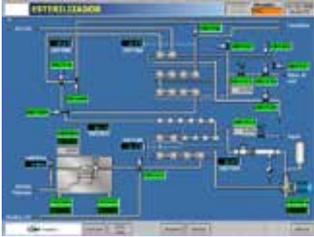
Sterideal® TS (Tube-in-Shell)



Sterideal® QT (Quad Tube Design)



Sterideal® DT (Dimple Tube)



Pagina Sterilizzazione



Pagina Riempimento



Pagina Camere Asettiche



Pagina Alimentazione prodotto

Selezione componenti

- Gruppo CIP
- Gruppo serbatoio ricevimento prodotto
- Gruppo disareatore
- Pompa trasferimento prodotto
- Pompa ad alta pressione / omogeneizzatore
- Sezione di preriscaldamento
- Sezione di pastorizzazione / sterilizzazione
- Sezione di sosta termica
- Sezione di raffreddamento
- Pannello elettrico di comando
- Attrezzatura per 20-25 Kg (5 gal) sacchi piccoli
- Stampante etichette per sacco



Pompa trasferimento prodotto



Gruppo valvole di riciclo

La macchina è gestita da un sistema integrato PC/PLC che coordina ogni funzione operativa del processo. Un pannello touch-screen grafico consente all'operatore di interagire facilmente con il sistema nelle seguenti lingue: Italiano, Inglese, Spagnolo, Francese e Russo.

Il touch-screen visualizza all'operatore pagine illustranti pulsanti di comando, soglie di temperature, campi di immissione parametri di processo, che si alternano con efficaci schemi grafici illustranti le diverse aree operative dell'impianto.

La memorizzazione dei parametri di lavoro in specifiche ricette permette di ottimizzare i tempi di cambio produzione ed assicura la ripetibilità dei processi.

I dati di funzionamento sono raccolti e visualizzati in pagine grafiche dedicate e contemporaneamente resi disponibili nella memoria del PC.

Il sistema permette la connessione alla rete aziendale del cliente offrendo la possibilità di:

- consultare i dati da remoto dell'impianto in lavorazione
- effettuare un backup dei dati memorizzati
- monitorare in remoto l'impianto

A richiesta sono fornibili:

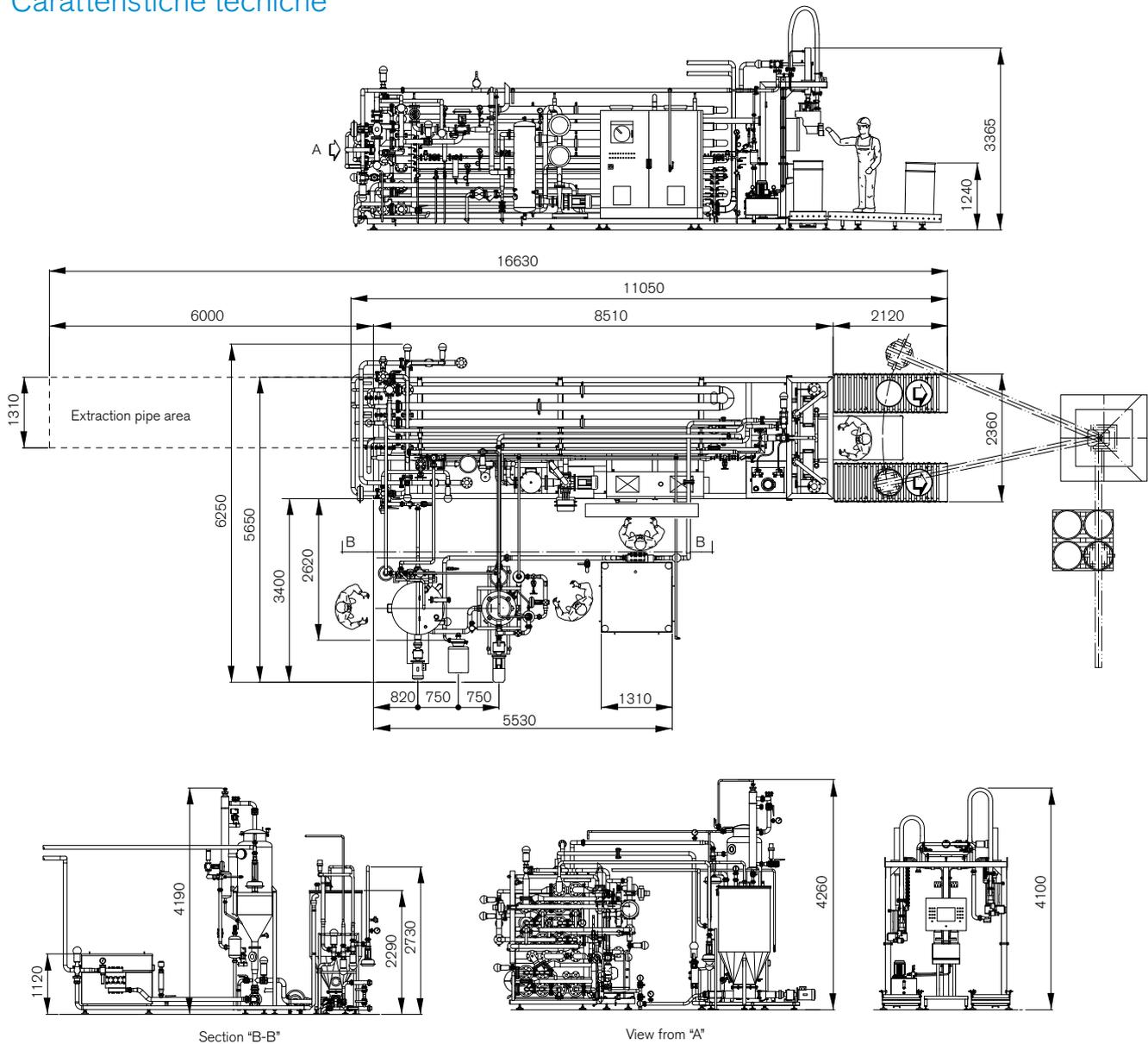
- connessione a database server SQL
- assistenza remota da JBT utilizzando connessione internet
- controllo di F_0



Disareatore

Gruppo CIP

Caratteristiche tecniche



* Le quote dimensionali sono riferite alla macchina illustrata e sono variabili in funzione alla capacità produttiva.

UtENZE

- | | |
|------------------|---------------------------|
| • Vapore | • Acqua glicolata |
| • Acqua di rete | • Aria compressa |
| • Acqua di torre | • Alimentazione elettrica |

I dati tecnici, le prestazioni e tutte le informazioni relative alla macchina oggetto di questa brochure sono da intendersi puramente indicativi in quanto generalmente influenzati da fattori fuori dal diretto controllo di JBT. La brochure si prefigge il solo scopo di presentare il prodotto in oggetto in modo generico e non è da intendersi impegnativa ai sensi contrattuali.

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

