

Single Pass Dryer



Eficiencia energética, alto volumen de producción de secado en un solo paso

La innovación técnica es un sello distintivo que ha convertido a JBT en un proveedor líder en la industria de productos frescos hace más de 75 años. En base a esta experiencia, el secador de paso único JBT sigue siendo la tecnología de referencia para un uso eficiente de la energía secado para todas las frutas y verduras frescas. Ahora con la función del Sistema Inteligente de Secado JBT, asegure la máxima eficiencia energética y mejore su rentabilidad.

Cómo funciona

La secadora de paso único JBT utiliza control de calor variable y recirculación de aire caliente para mantener eficientemente la temperatura más baja seleccionada para adaptarse a las condiciones de secado de la cámara de empaque. El aire a alta velocidad cubre uniformemente el producto en todo el ancho y largo de la unidad, y la eficiencia térmica se mantiene a través de la recirculación constante del aire y la reducción de la humedad. El control de la humedad fundamental para el rendimiento de la secadora, y el secador de paso único mantiene los niveles más bajos posibles al agotar una porción de aire húmedo mientras opera.

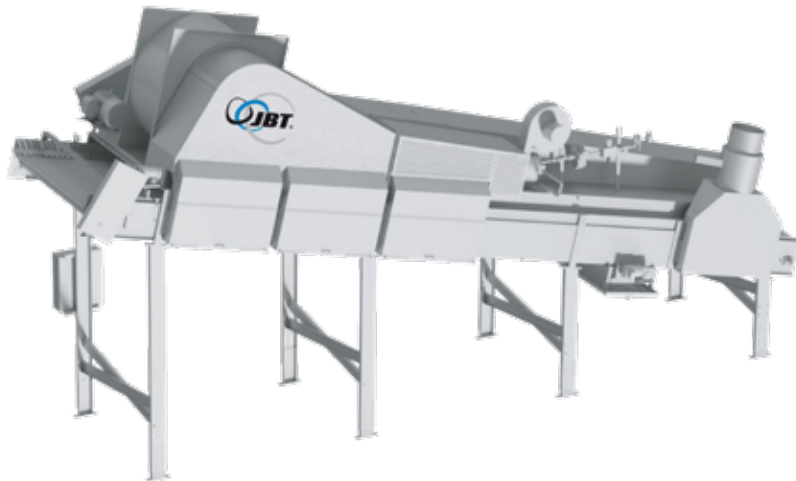
La fruta mojada permanece estacionaria en el transportador durante la primera mitad del ciclo de secado para curar la aplicación de recubrimiento y eliminar la humedad. Durante la segunda mitad del ciclo, los rodillos vivos opcionales pueden girar lentamente el producto para completar el proceso de secado y sacar brillo. Capaz de manejar capas simples o múltiples, el producto se seca en una

sola pasada sin transferencias para minimizar la dañar la cáscara ahorrando energía y aumentando la producción. Con una gran capacidad y un tamaño relativamente compacto, el secador de paso único JBT es la selección ideal cuando el espacio de piso y la conservación de energía son importantes.

La característica del sistema Smart Dryer simplifica el mantenimiento y el funcionamiento del secador de paso único, todo con la facilidad de un solo toque de la pantalla. Utilizando la última tecnología de microprocesador para controlar la temperatura y la humedad de la secadora, los sensores adicionales permiten que el personal verifiquen rápidamente la limpieza de la pantalla del ducto y del conducto de aire, la temperatura del proceso, el aire de escape y más. Al maximizar la eficiencia del Secador de paso único JBT, el sistema de secador inteligente reduce aún más los costos operativos y reduce el tiempo de inactividad.

Especificaciones

LONGITUD	35 pies	SOPLADOR PRINCIPAL	27.000 CFM
ANCHO	8 pies	SOPLADOR EXHAUSTO	4.500 CFM
ALTURA	8 pies, 4 pulgadas (sin piernas)	CABALLOS DE FUERZA REQUERIDOS	35 h.p. (26.25 kW) total - 30 h.p. (22.5 kW) ventilador - 3 h.p. (2.25 kW) exhausto - 2 h.p. (1.5 kW) transportador
VELOCIDAD DEL TRANSPORTADOR	15 pies por minuto	CAPACIDAD	60.000 - 95.000 lbs / h (depende de las capas de producción y tiempo de permanencia)
SALIDA DE CALOR	Variable - 25.000 BTU/HR to 800.000 BTU/HR		



Para obtener información adicional sobre el secador de paso único, llame a su representante de ventas de JBT hoy mismo.

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



JBT Corporation

1660 Iowa Avenue
Suite 100
Riverside, CA 92507
USA
Phone: +1 951 222 2300
Fax: +1 951 788 1761
fptinfo@jbt.com

JBT Corporation

400 Fairway Avenue
Lakeland, FL 33801
USA
Phone: +1 863 683 5411
Fax: +1 863 680 3672

JBT Corporation

8250 W. Doe Avenue
Visalia, CA 93291
USA
Phone: +1 559 651 8300
Fax: +1 559 651 2029
citrus.info@jbt.com

JBT Corporation

3206 Industrial 33rd St.
Fort Pierce, FL 34946
USA
Phone: +1 772 461 5471
Fax: +1 772 464 078

JBT Corporation

2007 Ahtanum Road
Yakima, WA 98903
USA
Phone: +1 509 952 8802
Fax: +1 509 457 4837

John Bean Technologies (Shanghai) Co., Ltd.

Room 3002-3003
Haitong Security Building
No. 689 Guangdong Road
Shanghai 200001 China
Phone: +86 21 6341 1616
Fax: +86 21 6341 0708

John Bean Technologies (Pty) Ltd.

Koper Street
Brackenfell 7560
Cape Town
South Africa
Phone: +27 21 982 1130
Fax: +27 21 982 1136

John Bean Technologies (Thailand) Ltd.

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

John Bean Technologies De México, S. De R.L. De C.V.

Camino Real a San Andrés
Cholula No. 2612
Col. San Bernardino Tlaxcalancingo
San Andrés Cholula, Puebla
CP 72820 México
Phone: +52 222 329 4902
Fax: +52 222 329 4903 ext 109



We're with you, right down the line.™

jbtproducesolutions.com | jbt.com

