

Planta para pelado de tomate



La Nueva Peladora Saturno™ puede pelar cuantías de tomate según las condiciones de la materia prima.



Tomate a la salida de la válvula de extracción, después escaldado y enfriado en vacío

Planta para pelado de tomate

La Nueva Peladora SATURNO puede pelar cuantías de tomate (hasta 50 ton/hora) con posibilidad de variar el tiempo de escaldado para amoldarse a las características de la materia prima.

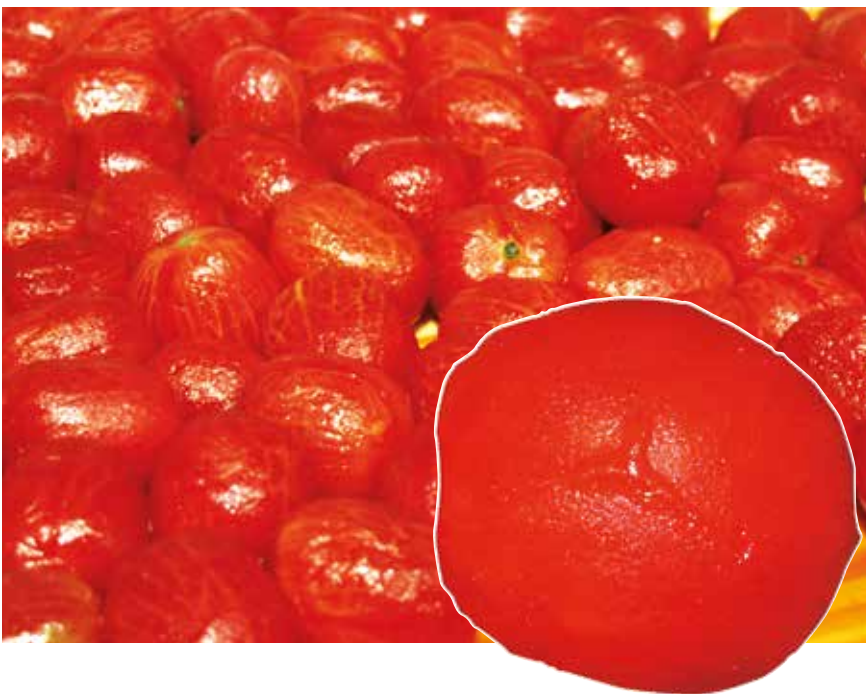
Entre las ventajas de esta peladora destaca la posibilidad de obrar en tres distintas modalidades, según las condiciones de la materia prima.

Estas modalidades operativas son las siguientes:

- El tomate puede ser escaldado bajo presión de vapor, sumergido en agua sobrecalentada, luego enfriado en vacío
- El tomate puede ser escaldado bajo presión de vapor, luego enfriado en vacío
- El tomate puede ser escaldado por inmersión en agua sobrecalentada, luego enfriado en vacío

La elección entre las tres modalidades permite optimizar el rendimiento en pelado, según el tipo de tomate.

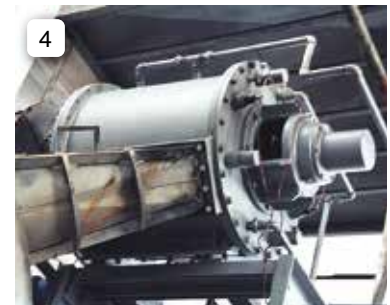
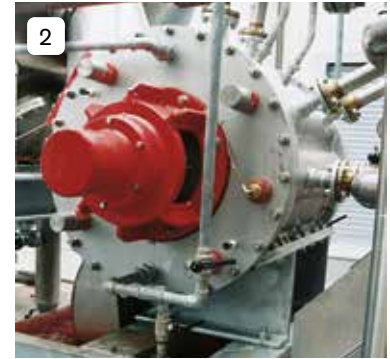
A la salida de la válvula de enfriado en vacío, las pieles que se quedaron todavía pegadas a los frutos, se separan por medio de especiales y eficaces separapieles.



Tomate pelado después el separapieles

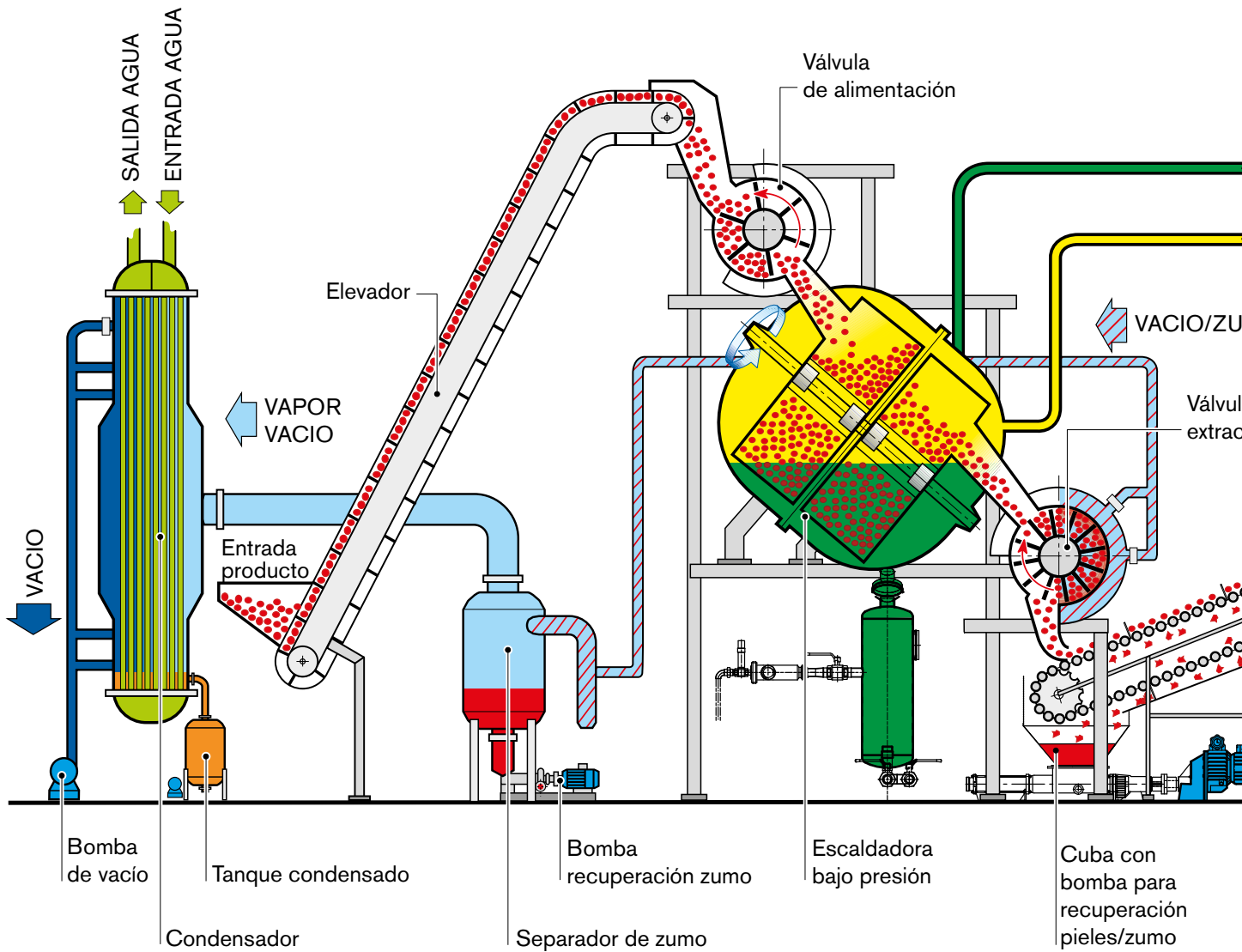
Características y ventajas de la peladora para tomate SATURNO

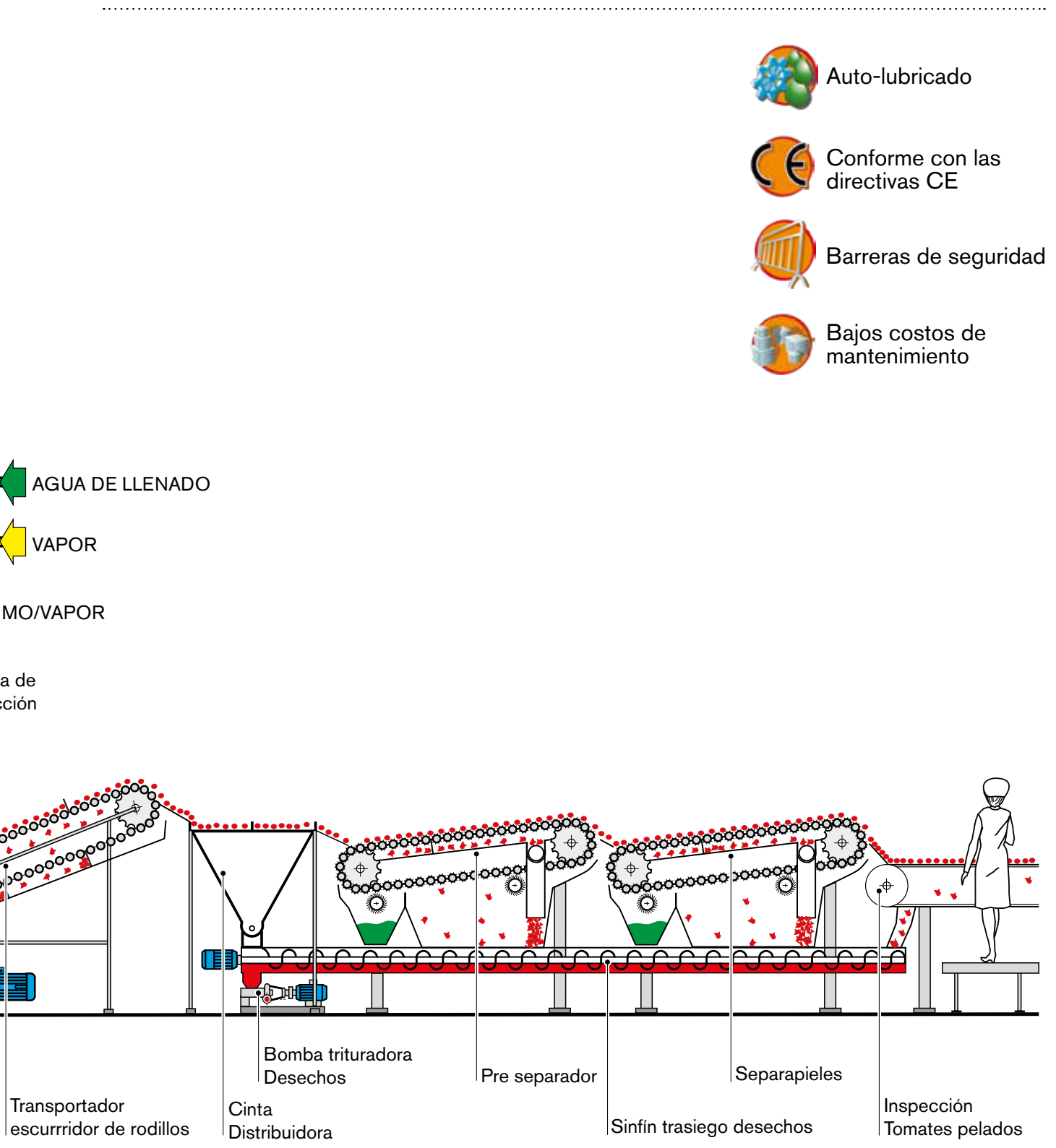
- Elevada eficacia de pelado
- Calidad Excelente
- Elevada capacidad
- Flexibilidad y Fiabilidad
- Ahorro de energía
- Costos de mantenimiento reducidos



1. Tomates a la salida de la válvula de extracción después escaldado y enfriado en vacío
2. Válvula de extracción
3. Lavado del tomate antes escaldado
4. Válvula de alimentación a la escaldadora con tolva de carga
5. Alimentación constante de tomate pre-lavado a la válvula de alimentación
6. Salida tomate de los separapieles
7. Tablero de mando principal de la línea de pelado

Planta para pelado de tomate





Auto-lubricado



Conforme con las directivas CE



Barreras de seguridad



Bajos costos de mantenimiento

Escaldadora/Peladora de tomate

El tomate fresco, procedente del elevador de alimentación, entra en la válvula de alimentación a través de una especial tolva. La válvula de alimentación traslada el tomate fresco a la sección presurizada de la escaldadora, llevando a cabo las siguientes funciones:

- Dosificado regular y constante del producto fresco a la entrada de la escaldadora
- Mantenimiento de la presión interna de vapor gracias al empleo de juntas de estanqueidad radiales y axiales

Programando el ciclo térmico óptimo, la máquina puede tratar tomate de distintas variedades y grados de madurez.

Las siguientes opciones de escaldado posibilitan prestaciones elevadas:

- escaldadura mediante vapor bajo presión hasta los 131°C y sucesiva inmersión en agua a la misma temperatura
- escaldado mediante vapor en presión
- escaldado mediante inmersión en agua sobrecalentada

Una tolva especial descarga el producto, enfriado en vacío en la válvula de extracción, sobre un elevador para la alimentación de los Separapieles.

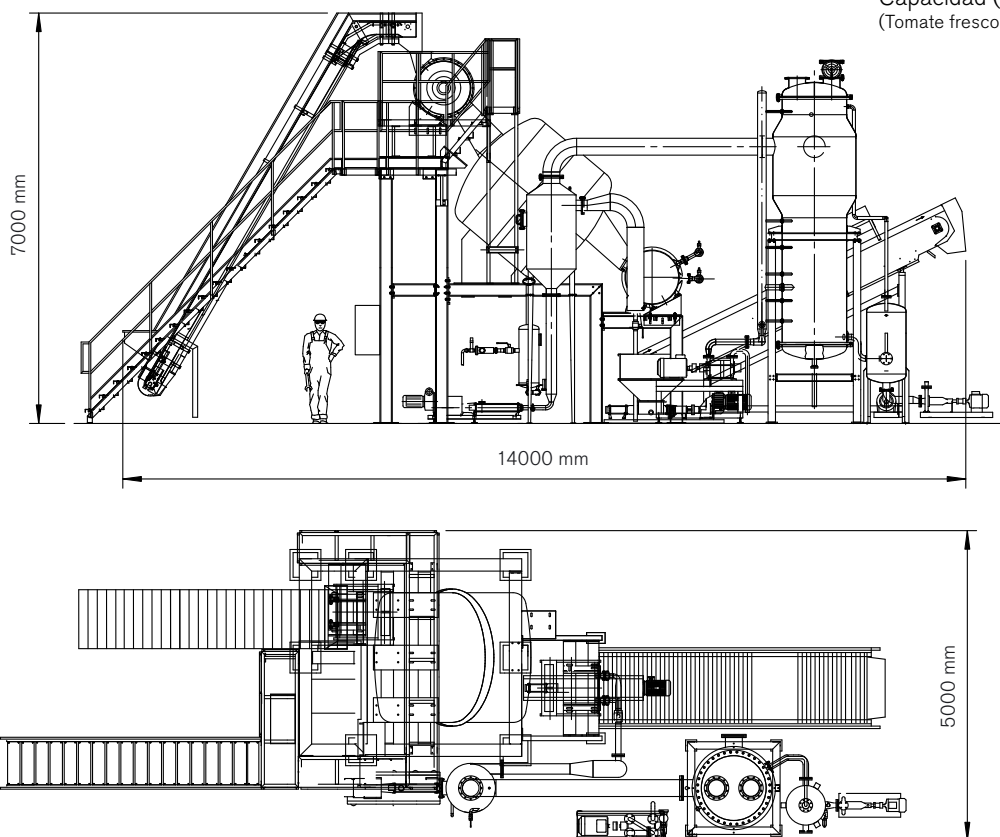


1. Escaldadora por vapor y agua sobrecalentada con enfriado en vacío
2. Detalles de la junta de estanqueidad radial de la válvula, fácil de controlar y desmontar incluso con válvula cerrada



Características Técnicas

Capacidad (max) 50/55 t/h
(Tomate fresco en entrada)



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

