



Impianto per la pelatura del pomodoro



La Nuova Pelatrice Saturno™ è in grado di pelare grandi quantità di pomodoro in funzione delle condizioni della materia prima.



Pomodori in uscita dalla valvola di estrazione dopo la scottatura ed il raffreddamento sotto vuoto

Impianto pelatura pomodoro

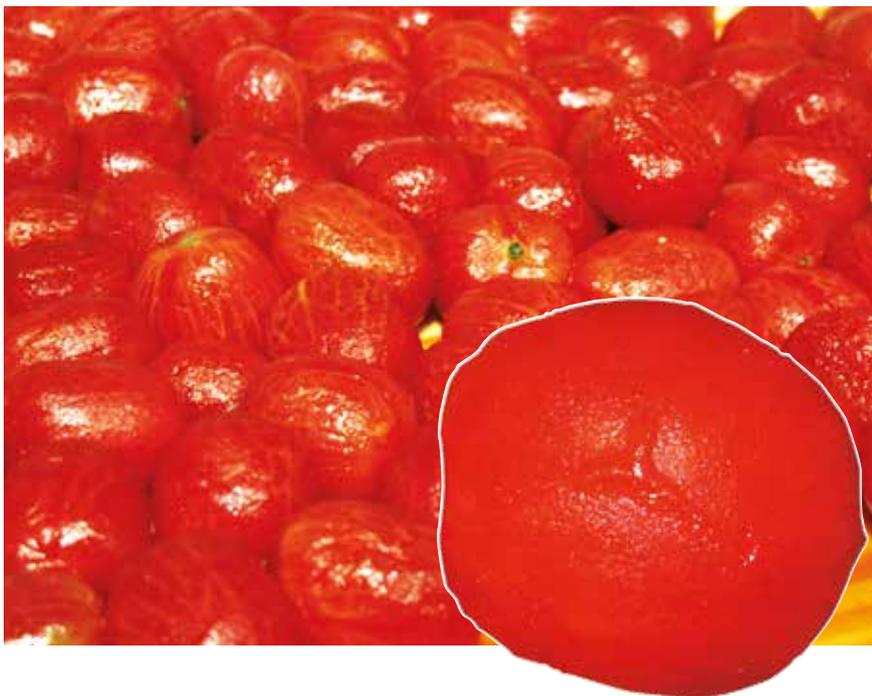
La Nuova Pelatrice SATURNO è in grado di pelare grandi quantità di pomodoro (fino a 50 t/h) consentendo di variare il tempo di scottatura secondo le caratteristiche del prodotto. Uno dei vantaggi principali di questa pelatrice consiste nella possibilità di poter operare in tre diverse modalità in funzione delle condizioni della materia prima.

La pelatrice può lavorare nei seguenti modi:

- Il pomodoro può essere scottato a pressione di vapore, immerso in acqua surriscaldata, quindi raffreddato sotto vuoto
- Il pomodoro può essere scottato a pressione di vapore, quindi raffreddato sotto vuoto
- Il pomodoro può essere scottato mediante immersione in acqua surriscaldata, quindi raffreddato sotto vuoto

La scelta di uno dei tre sistemi avviene in modo da ottimizzare il rendimento di pelatura in funzione del tipo di pomodoro.

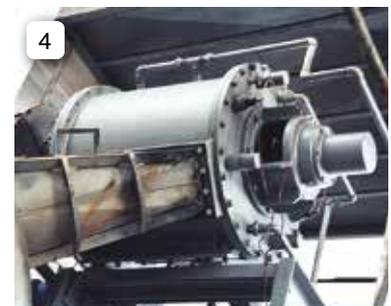
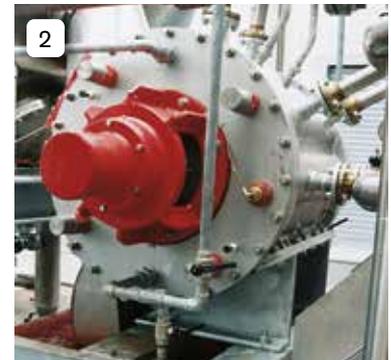
All'uscita della valvola di raffreddamento sottovuoto, l'eliminazione delle bucce, eventualmente rimaste attaccate ai frutti, avviene mediante l'uso di speciali ed efficienti separapelli.



Pomodori pelati dopo i separapelli

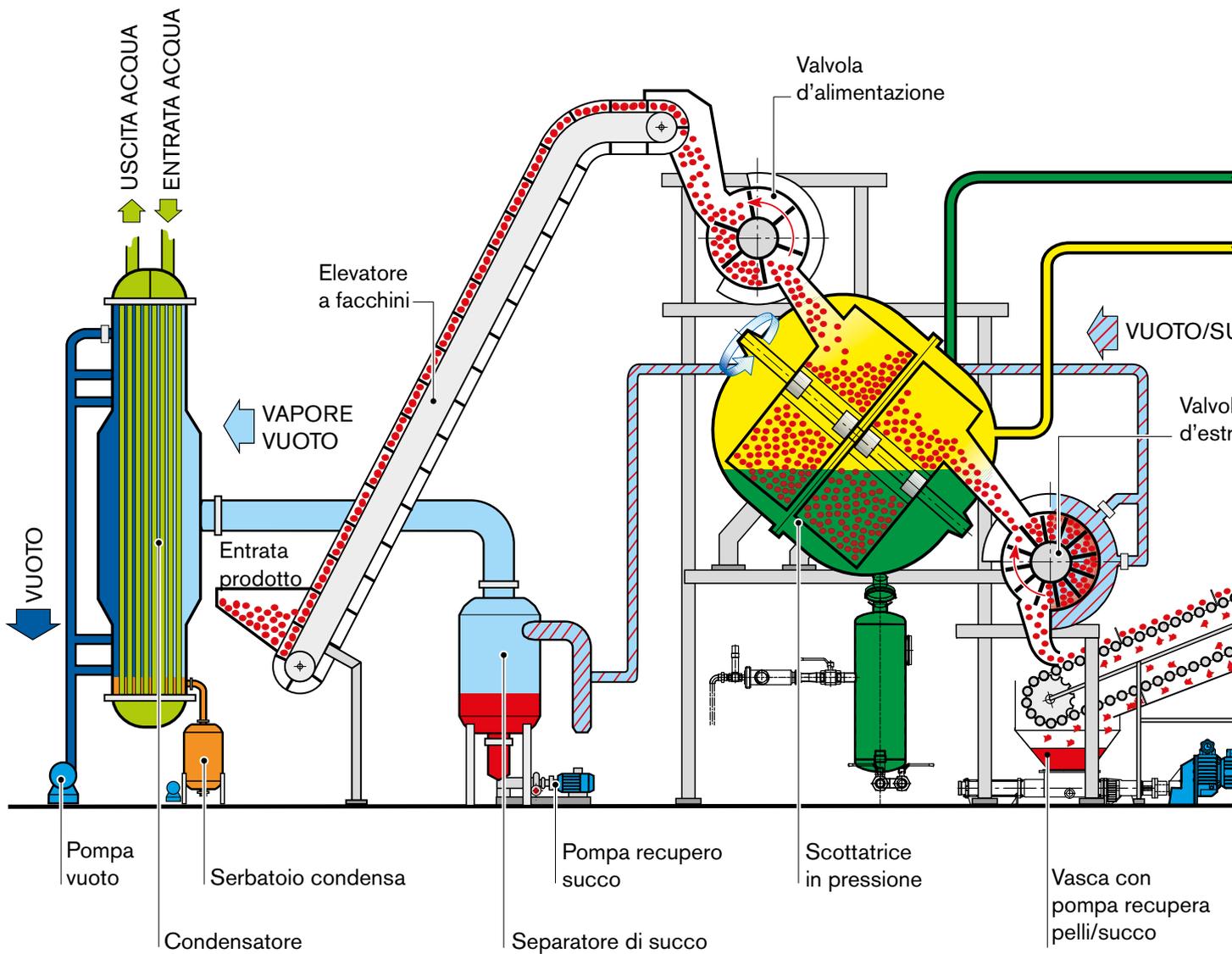
Caratteristiche e vantaggi della pelatrice per pomodoro SATURNO

- Grande efficienza di pelatura
- Qualità eccellente
- Elevata capacità
- Flessibilità e affidabilità
- Risparmio energetico
- Bassi costi di manutenzione



1. Pomodori in uscita dalla valvola di estrazione dopo la scottatura e raffreddamento sotto vuoto
2. Valvola di estrazione
3. Lavaggio del pomodoro prima della scottatura
4. Valvola di alimentazione con tramoggia di carico alla scottatrice
5. Alimentazione costante di pomodoro prelevato alla valvola di alimentazione
6. Uscita pomodori dai separapelli
7. Quadro di comando principale della linea di pelatura

Impianto pelatura pomodoro





Auto-lubrificazione



Conforme a Direttive CE



Carteratura di sicurezza



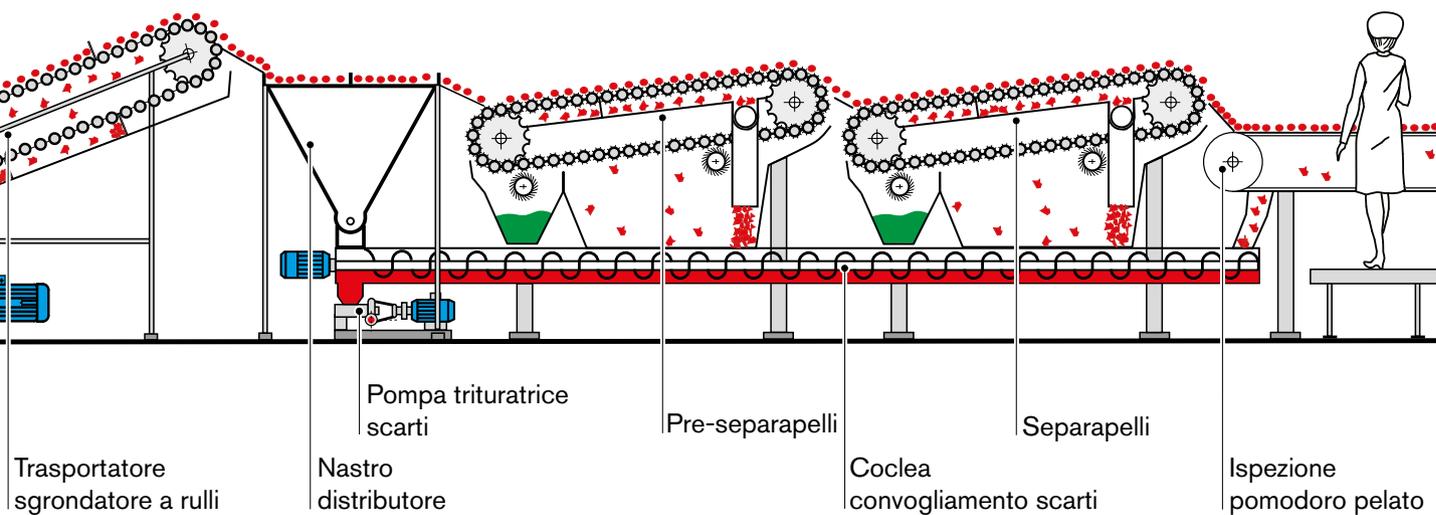
Costi di manutenzione ridotti

← ACQUA DI RIEMPIMENTO

← VAPORE

← LUCO/VAPORE

la
azione



Scottatrice/Pelatrice di pomodoro

Il prodotto fresco, proveniente dall'elevatore di alimentazione, entra nella valvola di alimentazione attraverso una speciale tramoggia.

La valvola di alimentazione trasferisce il pomodoro fresco nella zona pressurizzata della scottatrice, svolgendo le seguenti funzioni:

- dosaggio del prodotto fresco in ingresso alla scottatrice, in modo regolare ed in quantità costante
- mantenimento della pressione interna di vapore grazie all'utilizzo di tenute radiali ed assiali

Impostando il ciclo termico ottimale la macchina è in grado di trattare pomodoro di diverse varietà e gradi di maturazione.

Le seguenti opzioni di scottatura rendono possibile elevate prestazioni:

- scottatura mediante vapore in pressione fino a 131°C, con successiva immersione in acqua alla medesima temperatura
- scottatura mediante vapore in pressione
- scottatura mediante immersione in acqua surriscaldata

Una speciale tramoggia provvede a scaricare il prodotto, raffreddato sotto vuoto nella valvola di estrazione, su un elevatore di alimentazione dei Separapelli.

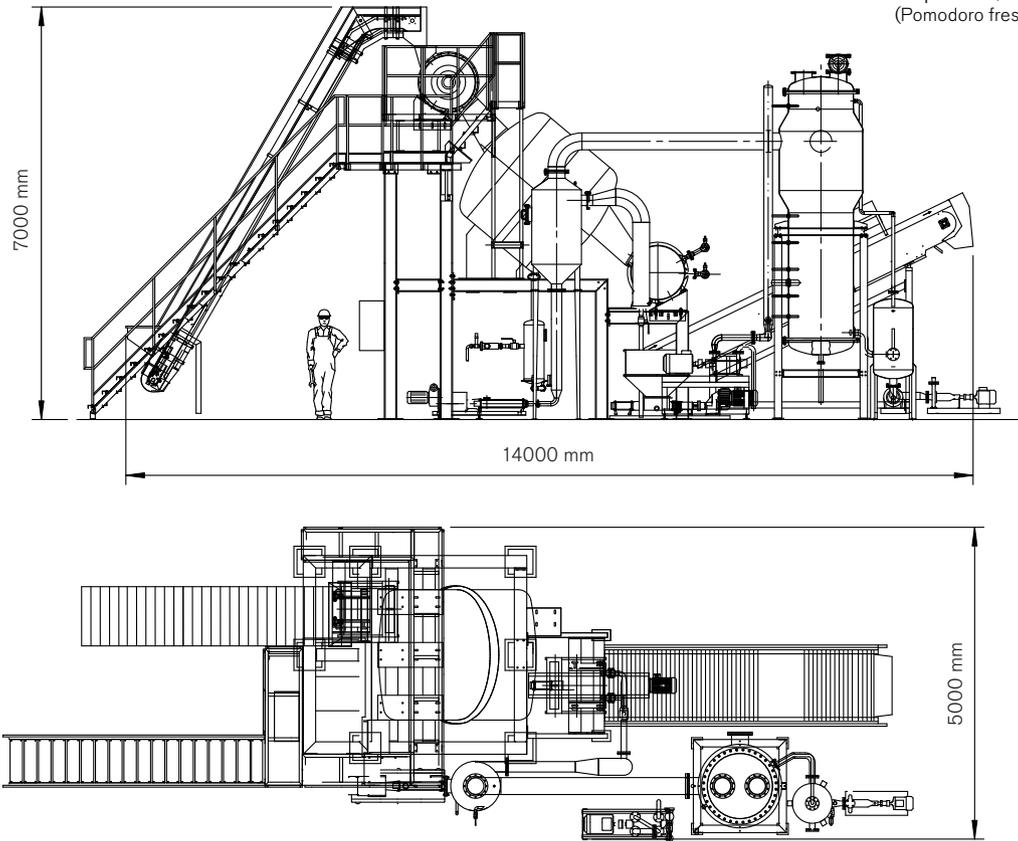


1. Scottatrice a vapore ed acqua surriscaldata con raffreddamento sotto vuoto
2. Particolari della tenuta radiale della valvola, facile da controllare e smontare anche a valvola chiusa



Specifiche tecniche

Capacità (max) 50/55 t/h
(Pomodoro fresco in entrata)



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

