



Pre-Cocedor - Enfriador de Atún al vacío



Diseñado para cocer atún de forma segura y eficiente



A través de un mayor rendimiento y la distribución uniforme del calor, sus productos serán de mayor calidad posible.



Si está buscando procesar atún de manera eficiente, consulte nuestro Pre-Cocedor - Enfriador de Atún en vacío. Lo diseñamos para descongelar y cocer atún en vacío y enfriarlo con eyectores de vapor.

Pre-Cocedor - Enfriador de Atún al vacío

Nuestra precocedora está diseñada para cocer atún en vacío y enfriarlo con eyectores de vapor. La máquina consiste en un gran recipiente de acero inoxidable equipado con una puerta en cada extremo.

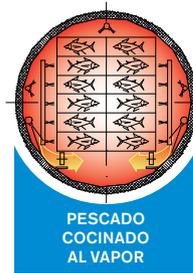
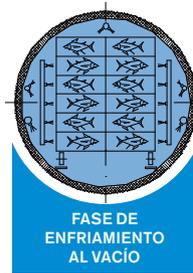
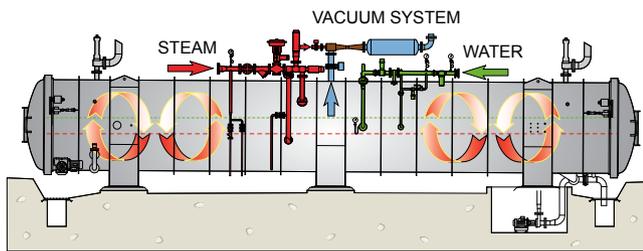
Características técnicas

El cocedor de atun esta equipado con carros en su interior. Cada uno de estos carros contiene multiples bandejas. Capacidad: típicamente de 4 a 7 toneladas, dependiendo de las condiciones, especies, variedades, tamaño y corte del pescado. Los carros son incorporados automáticamente al Cocedor

mediante un sistema mecánico de "cadena de arrastre". Al final del ciclo los mismos son descargados automáticamente.

Características principales

- ✓ Buena calidad de producto.
- ✓ Alto rendimiento del producto
- ✓ Control de procesos fácil y eficiente
- ✓ Condiciones sanitarias del proceso
- ✓ Ahorro de tiempo, energía y espacio
- ✓ Ahorro de agua
- ✓ Recuperación de subproductos



Flexibilidad operativa

- ✓ Flexibilidad en cuanto a dimensiones de la materia prima
- ✓ Descongelado del producto a partir de -15/-10° C.
- ✓ Pescado entero (Skipjack) y filetes de atún (para pescados de grandes dimensiones como Yellowfin - Bluefin -Albacore).

Alta calidad del producto

- ✓ Ausencia de proliferación bacteriana en el pescado fresco
- ✓ Ausencia de oxidación, quemaduras, piel seca
- ✓ Mayor valor nutricional
- ✓ Tejido muscular mucho más compacto
- ✓ Humedad constante
- ✓ Uniformidad del producto acabado
- ✓ Mejores características organolépticas
- ✓ Eliminación de sustancias incondensables (aminas)
- ✓ Exudación reducida de agua tras la esterilización

Alto rendimiento del producto

- ✓ Menor cantidad de producto desperdiciada en la fase de limpieza
- ✓ Tiempo de limpieza reducido
- ✓ Control de proceso totalmente automatizado
- ✓ Gestión del proceso térmico mediante PLC
- ✓ Control y corrección automáticos de las desviaciones
- ✓ Control remoto (opcional)
- ✓ Ahorro de energía
- ✓ Tratamiento fiable
- ✓ Software TunaCAL™ para optimizar el proceso.

Condiciones sanitarias del proceso

- ✓ Ejecución sanitaria
- ✓ Construido en acero AISI 316
- ✓ Diseñado expresamente para el tratamiento de atún
- ✓ Facilidad de limpieza
- ✓ Los procesos de descongelado, cocción, enfriado bajo vacío y condicionado se hacen en la misma máquina.

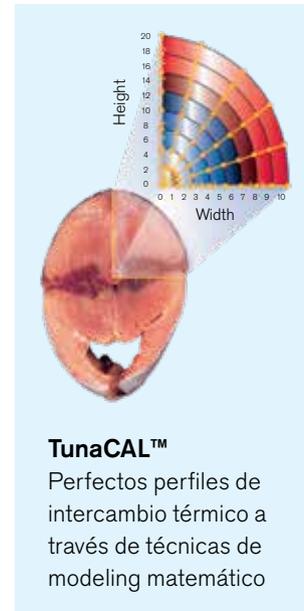
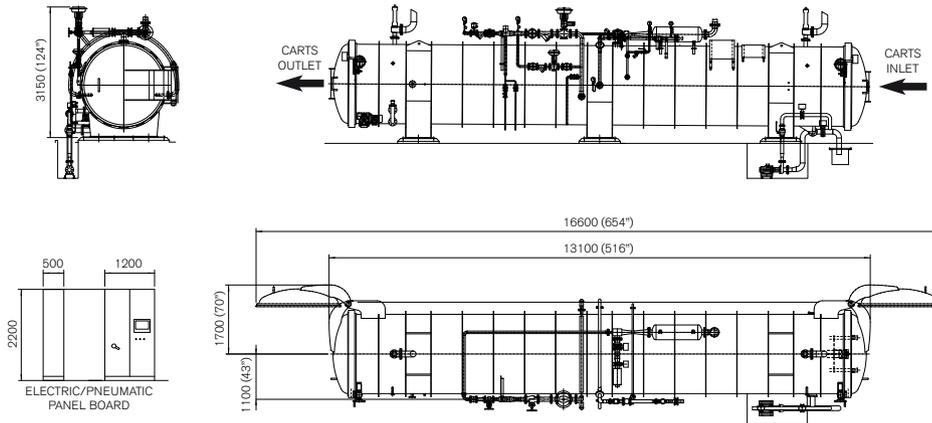
TunaCAL™ Software

TunaCAL™ es un software de modelado matemático creado para optimizar el proceso de pre-cocción del atún y proporcionar beneficios en rendimiento, consistencia y calidad.

Este modelo matemático traduce la estructura física del pescado en variables algorítmicas. Estas proporcionan la temperatura óptima de salida de la columna vertebral, todas y cada una de las veces. De esta forma, se elimina el proceso de prueba y error propio de otros precocedores.



Especificación (datos aproximados)



WE ARE YOUR SINGLE SOURCE FOR PROFITABLE PROCESSING SOLUTIONS

JBT is a leading provider of integrated food processing solutions. From single machines to complete processing lines, we enhance value and capture quality, nutrition and taste in food products. With a local presence on six continents, JBT can quickly provide our customers and partners in the food processing industry with the know-how, service, and support needed to succeed in today's competitive marketplace.

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

