

Extractor de Cítricos



Exprimido Perfecto....

Ventajas del Extractor de Cítricos

Recuperación del Jugo

Calidad del Jugo

La razón principal de la calidad superior del jugo cítrico obtenido con el extractor JBT FoodTech es la separación instantánea de fruta entera. Las características específicas del extractor JBT FoodTech permiten la separación instantánea del jugo de los otros elementos que constituyen la fruta, elementos que, al entrar en contacto durante algún tiempo con el jugo, producirían efectos negativos sobre el producto final. JBT FoodTech ofrece además, los componentes de extracción PJE, especialmente diseñados para reducir el nivel de aceite y constituyentes amargos en el jugo. El sistema PJE es ideal tanto para producción de jugo fresco como de jugo que no sea de concentrado.

La calidad del jugo se asegura además mediante las máximas condiciones sanitarias. Estas condiciones sanitarias se logran mediante el uso de: acero inoxidable en la construcción de las partes del extractor que entran en contacto con el producto, un sistema cerrado de tuberías para el transporte del jugo al Finisher de Cítricos de JBT FoodTech de acero inoxidable, además del sistema opcional de limpieza automático ACUS.

Rendimiento del Jugo

El sistema de extracción de jugo cítrico de JBT FoodTech, proporciona mayor rendimiento por unidad de fruta que cualquier otro sistema. Este rendimiento superior es posible debido a que el Extractor de Cítricos de JBT FoodTech puede exprimir eficientemente todo tipo de frutas cítricas independientemente de su forma o tamaño. Los extractores JBT FoodTech procesan el rango completo de tamaños así como todas las variedades de fruta cítrica incluyendo limas, limones, mandarinas, naranjas y pomelos (toronja).

Versatilidad

Con sólo dos modelos, equipados con diferentes configuraciones de extracción, los Extractores Cítricos JBT FoodTech pueden procesar la mayoría de los tamaños y variedades de cítricos del mundo. Esto disminuye el número de extractores requeridos, resultando en una

reducción de espacio y costos. Los distintos modelos son capaces de procesar entre 2 y 7 Tn./hora, dependiendo del tamaño de la fruta.

Capacidad para Obtener Productos Derivados de la Fruta

Recuperación de Pulpa

El sistema de extracción de cítricos de JBT FoodTech, ofrece varios métodos de recuperación de pulpa. El sistema de recuperación de celdillas se fabrica "a medida" según las necesidades del procesador y sus clientes. Una de las configuraciones del sistema de extracción de JBT FoodTech puede producir, las celdillas del tamaño y tipo exigidas en los jugos concentrados y otros productos. Por otra parte, el extractor JBT FoodTech puede configurarse para producir celdillas de alta calidad (pulpa premio) como parte del Sistema de Recuperación de la Pulpa de JBT FoodTech. Las celdillas "Premium" se utilizan, generalmente, con jugos naturales (no reconstituidos de concentrado). Estas celdillas suelen tener un tamaño aproximado de 7mm a 10mm y están virtualmente libres de cáscaras, trozos de semillas y semillas embrionarias. El 90% de éstas celdillas mantienen su capacidad de flotación.

Recuperación de Aceite

El sistema de extracción de JBT FoodTech es el único que de forma simultánea, recupera jugo y aceite en el mismo ciclo de extracción. Este método no solo reduce el espacio y la energía requerida para recuperar aceite, sino que permite obtener altos rendimientos. El uso de agua y la descarga de desechos se reducen al mínimo utilizando el sistema de recirculación de agua, que forma parte de todas las plantas instaladas recientemente por JBT FoodTech. La excelente calidad del aceite recuperado permite a los procesadores su comercialización como aceite exprimido en frío.

Lavado de Pulpa

La calidad y cantidad de sólidos solubles recuperados de la pulpa, por medio del lavado es superior cuando provienen de un sistema de extracción JBT FoodTech, ya que los constituyentes amargos tales como el núcleo, membranas, semillas, etc. son separados instantáneamente del jugo y la pulpa por el tubo filtro durante el ciclo de extracción.



El Extractor de Cítricos Modelo 191B tiene 8 copas, opera a una velocidad de 100 golpes por minuto o 800 frutas por minuto. El tamaño de la copa es 60 mm (2-3/8") y maneja eficientemente fruta de entre 1" a 60 mm (2-3/8") como máximo.



El Extractor de Cítricos Modelo 291B/391B tiene 5 copas, opera a 100 golpes por minuto o 500 frutas por minuto.

El Modelo 291B/391B ha sido diseñado principalmente para utilizar una copa de 3" (76 mm) y para manejar fruta de 1-3/4" (44 mm) a 3-1/4" (83mm) en diámetro, o una copa de 4" (102 mm) para manejar fruta de 3-1/4" (83 mm) a 4-1/4" (108 mm) en diámetro. Además, se puede intercambiar con una copa de un tamaño de hasta 2-3/8" (60 mm) si el tamaño de la fruta está predominantemente por debajo de 2-1/4" (57 mm) en diámetro.



El Extractor de Cítricos Modelo 491B tiene 3 copas, opera a 75 golpes por minuto o 225 frutas por minuto. Diseñado principalmente para utilizar una copa de 5" (127 mm) típicamente usada para pomelos (toronjas) grandes, que varían en tamaño de 4-1/4" (108 mm) hasta 5-1/2" (140 mm) en diámetro. Además, el Modelo 491B puede equiparse con copas más pequeñas para extraer naranjas o pomelos (toronjas) mas reducidas en tamaño.



Somos su única fuente de soluciones para procesamiento lucrativo

JBT FoodTech puede proveerle porcionadores, congeladores, y todo el equipo necesario — incluyendo control del procesamiento, asistencia con el desarrollo de productos alimenticios, entrenamiento para el operador y una vasta gama de alternativas para el servicio de atención al cliente.

Nuestros Centros de Tecnología Alimenticia han asistido a procesadores principales a desarrollar muchas de las marcas alimenticias más populares a través del mundo. Aprenda a incrementar su potencial de procesar al ponerse en contacto con su representante de JBT FoodTech o al visitar nuestra página web.

www.jbtfoodtech.com



www.jbtfoodtech.com

Norteamérica

JBT FoodTech
400 Fairway Ave
Lakeland, FL 33801
USA
Tel: +1 863 683 5411
Fax: +1 863 680 3672

Brasil

JBT Máquinas e Equipamentos
Industriais Ltda.
Av. Eng. Camilo Dinucci 4605
14808-900 Araraquara
São Paulo Brazil
Tel: +55 16 3301 2000
Fax: +55 16 3332 0565

Europa

JBT FoodTech, S.L.
C/ Julián Camarillo 26, 4a Planta
28037 Madrid España
Tel: +34 91 304 00 45
Fax: +34 91 327 50 03

América Latina

JBTC de México S de RL de CV
Carretera Monterrey-Saltillo Km 7
Bodega 4
Colonia Puerta las Mitras
Santa Catarina, Nuevo León
México 66350
Tel: +52 81 81 23 70 55
Fax: +52 81 81 23 70 54

África del Sur

JBT (Pty) Ltd.
Koper Street
Brackenfell
Cape Town, South África 7560
Tel: +27 21 982 1130
Fax: +27 21 982 1136

Asia / El Pacífico

JBT (Shanghai) Co. Ltd.
Room 3002-3003
Haitong Security Building
No. 689 Guangdong Road
Shanghai 200001,
China
Tel: +86 21 6341 1616
Fax: +86 21 6341 0708