



AVURE® HPP

AV-10



ご要望に応じてHPP処理能力を拡大

年間450万キロを超える生
産が可能



1,000
万ポンド/年

450
万キロ/年

高処理能力
重量当たり低コスト

AV-10は、運転コストが低額で、設置面積がコンパクト、総重量が軽量化され据付けが簡単で、HPPを使った食品・飲料を工業的な規模で生産開始する企業に最適です。

主な特長

- ・処理能力の範囲内でサイクル当たりのコストが最も低額なので、生産コストを最小限に抑えます。
 - ・設置面積が小さいので工場のスペースを有効に利用できます。
 - ・中小規模のメーカー、R&D、大量のバッチ製造の試験生産に最適です。
 - ・先進的デザインを採用して、業界で最も耐久性のあるシリンダーが実現しました。
-

世界中のメーカーがAV-10を選ぶ5つの理由

1. 実績のある性能。Avureは、60年以上にわたり、HPPの先駆者として開発を続けてきました。HPP食品・飲料のほとんどが当社の装置を使用して生産されています。
2. 最高レベルの処理能力。Avureの作り上げた、業界最大の直径で最速充填可能な加圧ベッセルが、純水を送り込み、サイクルごとの生産量を増加させます。
3. 急速サイクル。Avureは、ベッセルの加圧・減圧を最適化し、世界最高の性能を発揮します。
4. 運転コストの削減。金属とエンジニアリングに特化したAvureで培われた技術により、維持費を削減し、ダowntimeによる損失を最小限に抑えます。
5. 信頼性のある性能と利点。AV-10は、同レベルの装置よりも優れた生産性を長時間持続でき、より高い利益を生み出すことで知られています。

JBT Avure AV-10 仕様

年間当たり標準処理能力	87,000 psi (6,000 bar) での圧力保持時間1分、1時間当たり15サイクルで、年間680万 kg	線巻フレーム	ワイヤ長さ 35 km、2,442 kg
	87,000 psi (6,000 bar) での圧力保持時間3分、1時間当たり10サイクルで、年間450万 kg	本機の総重量	17,500 kg
	実際の処理能力は、パッケージ（搬出量またはベッセル充填率）、製品（処理時間、圧力、温度）、特定の作業慣行（労働時間、労働日数、労働週数、業務効率）ごとに決定されなければなりません。	推奨される給水	4°C ~ 29°C 流量 : 90 リットル/分 处理水 流量 : 38 リットル/分 高圧ポンプ
ベッセル：直径	306 mm	電源	190 kVA 3 ph. 480V 60 Hz 230 A 165 kW 160 kVA 3 ph. 400V 50 Hz 235 A 140 kW *冷却機は別電源
ベッセル：内り長さ	1,420 mm	空気の供給	87 psi (6 bar) 機械使用に適した品質でオイルフリーのエア、7.1 cfm (200 リットル/分)
ベッセル：充填効率	65%	サイクルデータの記録	PCベースのSCADAコントロールシステムが、バリデーションと製品の安全性のために、オペレーター、時間、ロット、パッチ、圧力、温度、故障、さらにサイクル中のその他の主要パラメータを記録します。
ベッセル：1時間当たり標準処理能力	1時間当たり 878 kg 圧力保持時間1分間 1時間当たり 585 kg 圧力保持時間3分間	設計と製造認証	容器の種類と用途に応じて、ASMEボイラ・圧力容器基準、セクション7、ディビジョン3の規則、および欧州圧力機器指令97/23/ECに準拠して設計・製造・検査が行われています。関連する欧洲指令（低電圧指令、EMC指令、機械指令など）に規定されているその他の安全要件にも適合しています。
インテンシファイア（増圧機）数：	水圧システムの高圧ポンプユニット1機、1ポンプ当たり4機の高速インテンシファイア（増圧機）		
ベッセル：容積	100 リットル		
線巻式ベッセル	ワイヤの長さ 57 km、3,978 kg		

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 LIQUID FOODS

FRESH PRODUCE TECHNOLOGIES | FRESH-CUT, ROBOTICS, STEAMING | FRUIT AND VEGETABLE PROCESSING | SECONDARY PROCESSING | ASEPTIC SYSTEMS | FILLING AND CLOSING | IN-CONTAINER STERILIZING | TRAY SEALING | HIGH-PRESSURE PROCESSING | POWDER PROCESSING | TUNA PROCESSING

OUR BRANDS



JBT PROTEIN PROCESSING

SECONDARY

BRINE PREPARATION | HOMOGENIZATION | INJECTION
INJECTION & RETURN MILLING | MACERATION | MASSAGING
TENDERIZATION | TVI MEAT SLICING | AUTOMATED TRAY LOADING

FURTHER

WEIGHING | PORTIONING/TRIMMING | COATING | FRYING & FILTRATION | PROOFING
COOKING | COOLING | CHILLING | FREEZING | REFRIGERATION | CLIPPING & PACKAGING
SOLUTIONS | X-RAY TECHNOLOGY | TRAY SEALING | HIGH-PRESSURE PROCESSING

OUR BRANDS



ALSO REPRESENTING



Japan

ジョンビーン・テクノ
ロジー株式会社
〒103-0013
東京都中央区日本橋人形町3-4-14
FORECAST人形町PLACE 5F
電話: (03) 3660-5550
Fax: (03) 3660-5563
E-mail: info.jp@jbt.com

North America

AVURE Technologies
1830 Airport Exchange Blvd. Suite 160
Erlanger, KY USA 41018
電話: +1.513.433.2500
avureinfo@jbt.com



We're with you, right down the line.™

hello@jbt.com | avure-hpp-foods.com | jbtc.com

予告なく変更する場合がありますのでご了承ください。08-20 A30005-JA