

# FRESH'N SQUEEZE®

Multi-Fruit Juicer



El exprimido perfecto

# Multi-Fruit Juicer

Garantiza el mejor sabor del jugo de cítricos con los rendimientos más altos.



**Cuadro de mandos**

## Imagen estética

El último diseño de las exprimidoras (para puntos de venta) de zumo de naranja fresco recién exprimido y limonada fresca preparada cada día delante de sus clientes es perfecto para hoteles, restaurantes, coffe shops, tiendas y zumerías.

Si sus planes son el ofrecer un producto fresco y natural como son las naranjas recién exprimidas o la limonada fresca, permita a sus clientes degustar los zumos recién exprimidos con la Fresh'n Squeeze Multi-Fruit Juicer.

## Principio de extracción con la fruta entera

La tecnología de extracción JBT proporciona a sus clientes un exprimidor compacto disfrutando del mismo "principio de extracción con la fruta entera" ya patentado para los extractores industriales JBT líder global en tecnología de procesamiento de zumo de cítricos.

Los extractores JBT procesan actualmente más del 75% de la producción mundial de zumo de cítricos.

## Calidad del zumo

El principio básico de la separación instantánea es la razón principal de la superioridad cualitativa del zumo obtenido por el Fresh'n Squeeze Multi-Fruit Juicer.

El equipo separa de inmediato el zumo fresco de las pieles, semillas y albedo que, de quedarse en contacto con el zumo, comprometerían su sabor.

## Rendimiento en zumo

El Fresh'n Squeeze Multi-Fruit Juicer produce hasta un 50% más de zumo por cada fruto comparado con cualquier otro exprimidor de punto de venta.

Nuestro diseño exclusivo permite al exprimidor procesar la mayoría de las variedades de cítricos incluyendo naranja, pomelo, limón, lima y mandarinas.



## Beneficios



### APRETAR Y BEBER:

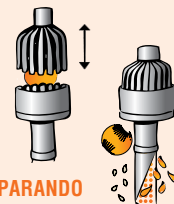
- ✓ Realmente fresco
- ✓ Realmente bueno
- ✓ Realmente rentable



CON EL PRINCIPIO DE EXTRACCIÓN DE JBT,  
EL CÍTRICO ENTERO ENTRA EN EL EXPRIMIDOR

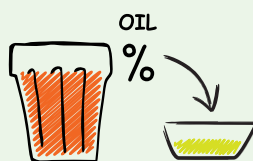


PRINCIPIO DE EXTRACCIÓN  
DE FRUTA ENTERA



DONDE ES EXPRIMIDO POR DOS COPAS, SEPARANDO  
Y FILTRANDO SIMULTÁNEAMENTE LAS SEMILLAS,  
LA CÁSCARA Y EL ALBEDO.

CONTENIDO MÍNIMO  
DE ACEITE



SÓLO CINCO PIEZAS REQUIEREN  
DESMONTAJE Y LAVADO

HIGIENE



LAS EXPRIMIDORAS FRESH'N  
SQUEEZE DE JBT

CUENTAN CON UNA MAYOR  
CAPACIDAD  
DE EXTRACCIÓN Y PRODUCEN HASTA  
UN 50% MÁS ZUMO

QUE EXPRIMIDORAS DE LA  
COMPETENCIA

RENDIMIENTO DEL ZUMO



JBT Fresh'n Squeeze®



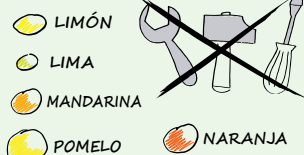
Otros

EL CONTENIDO PULPA EN EL ZUMO  
SE PUEDE MODIFICAR FÁCILMENTE



Tú puedes decidir la cantidad de pulpa!

MÍNIMO MANTENIMIENTO DEL  
EQUIPO PARA CAMBIO DE FRUTA



APRETAR Y BEBER:

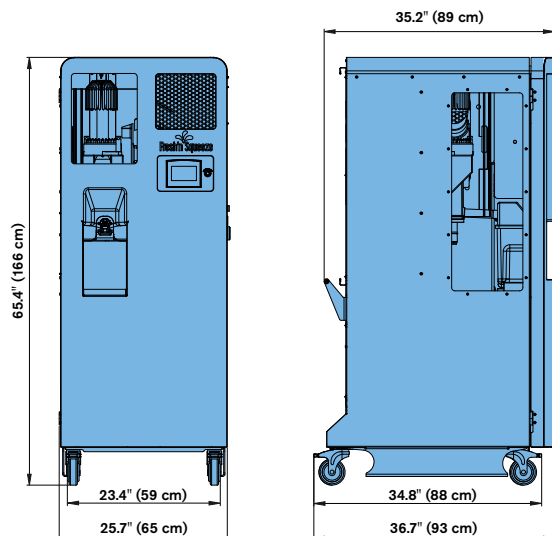
- EN TU BOTELLA
- EN TU TAZA



## Especificaciones aproximadas

### COMPONENTES ESTÁNDAR PARA EXPRIMIR CÍTRICOS

|                                             |                                                                                   |
|---------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| PROMEDIO DEL TAMAÑO DE LA FRUTA             | de diámetro 63.5 mm a 98 mm                                                       |
| CANTIDAD DE NARANJAS POR CAJA DE 18 KG      | 138 a 48                                                                          |
| CANTIDAD DE POMELOS POR CAJA DE 18 KG       | 56 a 48                                                                           |
| CANTIDAD DE LIMONES, LIMA POR CAJA DE 18 KG | 138 a 95                                                                          |
| VERSATILIDAD                                | Exprime todo tipo de fruta cítrica sin necesidad de ajuste                        |
| OPCIONAL                                    | Tubos coladores varían para regular la introducción de pulpa requerida en el zumo |



### ESPECIFICACIONES TÉCNICAS (SISTEMA MÉTRICO EN PARÉNTESIS)

|                                                                           |                                                                  |
|---------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|
| CAPACIDAD (dependiendo del diámetro, tipo y calidad del fruto)            | 25 fpm - Estándar<br>29 fpm - Rápido<br>33 fpm - Muy rápido      |
| CAPACIDAD DE LA TOLVA                                                     | 36 kg (80 lb.) - 2 cartón                                        |
| VELOCIDAD DE TRABAJO (dependiendo del diámetro, tipo y calidad del fruto) | de 80 a 210 lt/h                                                 |
| REQUISITOS ELÉCTRICOS                                                     | 1.5 HP (1.1 kW), 110/220 V, 60/50 Hz, 20/10 A, monofásicos       |
| CARACTERÍSTICAS DE SEGURIDAD                                              | Totalmente cerrado, interruptores de enclavamiento de seguridad  |
| ACABADO                                                                   | de acero inoxidable                                              |
| CONTENEDOR DE DESPERDICIOS                                                | Almacenamiento de 18 kg (40 lb.)                                 |
| PESO BRUTO DEL ENVÍO                                                      | Flete terrestre 400 kg (880 lb.) / Flete aéreo 470 kg (1040 lb.) |
| DIMENSIONES DEL ENVÍO                                                     | L 1,2 m x W 1,12 m x H 2,01 m                                    |
| VOLUMEN DEL ENVÍO                                                         | 2,68 m³                                                          |
| PESO NETO                                                                 | 340 kg (750 lb.)                                                 |



### 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 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



#### North America

John Bean Technologies Corporation  
400 Fairway Avenue  
Lakeland, FL 33801  
USA  
Phone: +1 863 683 5411  
Fax: +1 863 680 3672

#### Europe

John Bean Technologies SpA  
Via Mantova 63/A  
43122 Parma  
Italy  
Phone: +39 0521 908 411  
Fax: +39 0521 460 897

#### Asia Pacific

John Bean Technologies (Thailand) Ltd.  
No. 159/26 Serm-Mit Tower 16th Floor  
Room no. 1602-3 Sukhumvit 21 Road  
Klongtoey Nua Sub-district, Wattana District  
Bangkok 10110 Thailand  
Phone: +66 2 257 4000  
Fax: +66 2 261 4099

#### 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

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

#### 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

#### 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 | freshnsqueeze.com | jbt.com

