

# FRESH'N SQUEEZE®

The Perfect Squeeze™ 完美压榨™



Multi-Fruit Juicer



Citrus Juicer



Produce Plus Juicer

## JBT完美榨汁机供应商

真正的新鲜，真正的优质，真正的利润

# Citrus Juicer - 台式柑橘榨汁机

---

## 提升形象

提升店面形象,特别是在宾馆、酒店、咖啡屋、便利店和果汁吧,每次新鲜榨取的橙汁和柠檬汁都能给消费者带来新鲜的感受。

如果您的计划是经营鲜榨橙汁或鲜榨柠檬汁等天然健康的产品,您可以让您的客户亲身体验用 Fresh'n Squeeze® 柑橘榨汁机榨汁的整个过程。

## 全果压榨

卓缤食品科技为客户提供了一款紧凑型的商业用柑橘榨汁机,它使用了与卓缤食品科技全球领先的工业用柑橘榨汁机一样的“全果压榨”的技术专利。

目前全球超过75%的柑橘汁是采用卓缤食品科技的榨汁机榨取的。



## 果汁质量

瞬时分离的基本原理是 Fresh'n Squeeze® 柑橘榨汁机获得优质果汁的主要原因。

该榨汁机将果汁与水果的皮、籽、瓣膜瞬时分离,如果这些成分与果汁接触,将会严重影响果汁的风味。

## 出汁率

Fresh'n Squeeze® 柑橘榨汁机的出汁率达到50%以上,高于任何其它品牌的商用柑橘榨汁机。

该榨汁机独特的设计使得它能压榨不同大小的柑橘类水果和所有的柑橘品种,包括橙、柠檬、莱檬和蜜橘。

---

## 技术规格（括号内为公制单位）

生产能力	10个果/分钟
水果料槽容量	15-20个果
榨汁产量	1500-1700盎司/46夸脱(43升)/小时
榨汁机尺寸	高31-1/2英寸(80厘米)，宽18英寸(46厘米)，深22-3/16英寸(56厘米)
运输尺寸	高41英寸(104厘米)，宽30英寸(76厘米)，深36英寸(91厘米)
电源要求(美国)	0,23 kw, 100/110/115伏, 50/60赫兹, 20安培, 单相
电源要求(出口)	0,23 kw, 200/220/230伏, 50/60赫兹, 16安培, 单相
安全特性	全封闭, 带安全互锁开关
设备外壳	带透明聚酯榨汁窗口的不锈钢
设备重量	200磅(90公斤), 运输重量235磅(106公斤)
废料斗容量	30-40个果的果皮

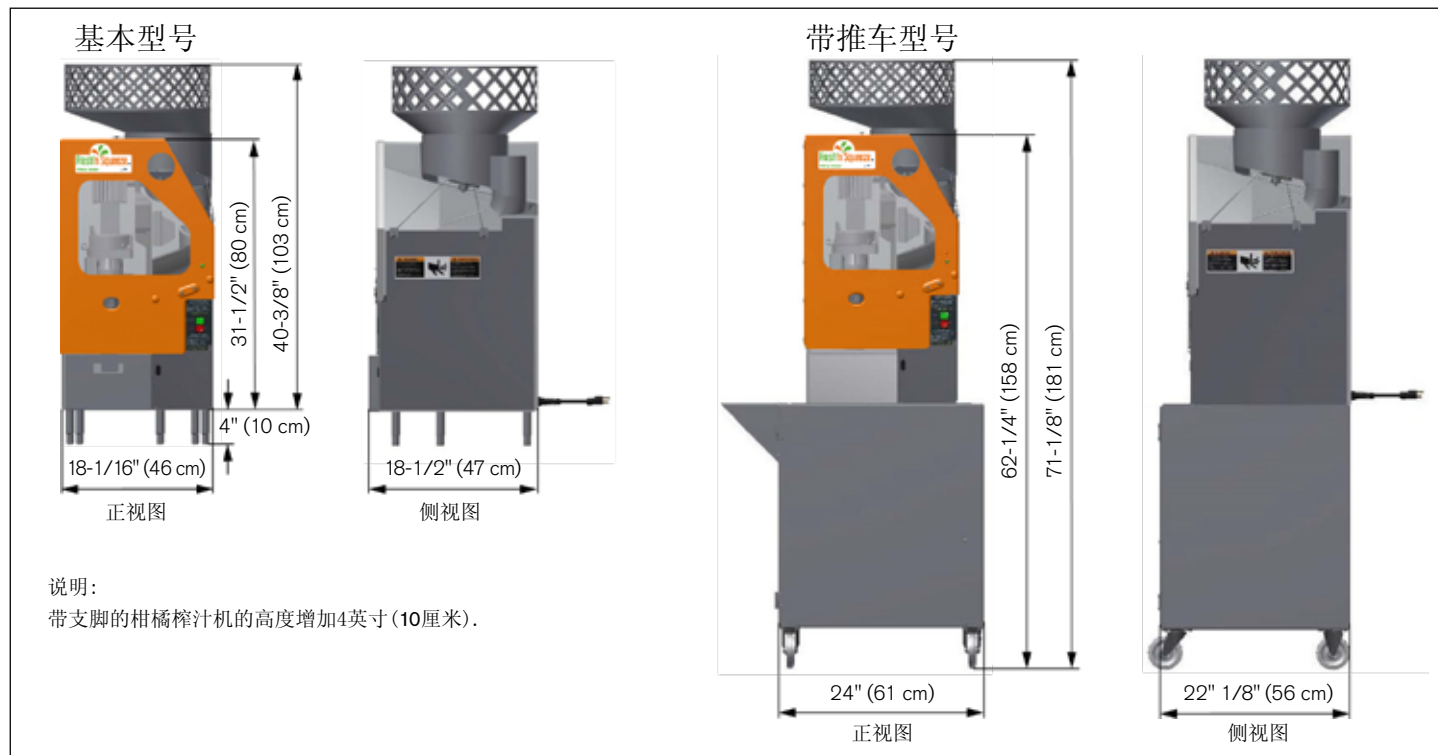
## 标准柑橘榨汁机部件

原料果的大小	2-1/2英寸(63.5毫米)至3-1/4英寸(82.6毫米)
原料果的数量	40磅(18公斤), 80-138个果/箱
灵活性	可加工橙, 柠檬, 莱檬, 蜜橘

## 选购件

- 过滤管, 调整果汁中果肉含量
- 制冷机/自动售货机
- 可移动推车, 带有自动售货机架
- 水果料篮, 容量为20磅(9公斤)

## 外形尺寸



# Multi-Fruit Juicer - 柜式柑橘榨汁机

## 提升形象

提升店面形象,特别是在宾馆、酒店、咖啡屋、便利店和果汁吧,每次新鲜榨取的橙汁和柠檬饮品都能给消费者带来新鲜的感受。

如果您的计划是经营鲜榨橙汁或鲜榨柠檬饮品等天然健康的产品,您可以让您的客户亲身体验用 Fresh'n Squeeze®柑橘榨汁机榨汁的整个过程。

## 全果压榨

卓缤食品科技为客户提供了一款紧凑型的商业用柑橘榨汁机,它使用了与卓缤食品科技全球领先的工业用柑橘榨汁机一样的“全果压榨”的技术专利。

目前全球超过75%的柑橘汁都是采用全球领先的卓缤食品科技的榨汁机榨取的。



## 压榨并饮用

- ✓ 真正新鲜
- ✓ 真正优质
- ✓ 真正盈利



## 果汁质量

瞬时分离的基本原理是Fresh'n Squeeze®柑橘榨汁机获得优质果汁的主要原因。

该榨汁机将果汁与水果的皮、籽、瓣膜瞬时分离,如果这些成分与果汁接触,将会严重影响果汁的风味。

## 出汁率

Fresh'n Squeeze®柑橘榨汁机的出汁率可达到50%,高于任何其它品牌的商用柑橘榨汁机。

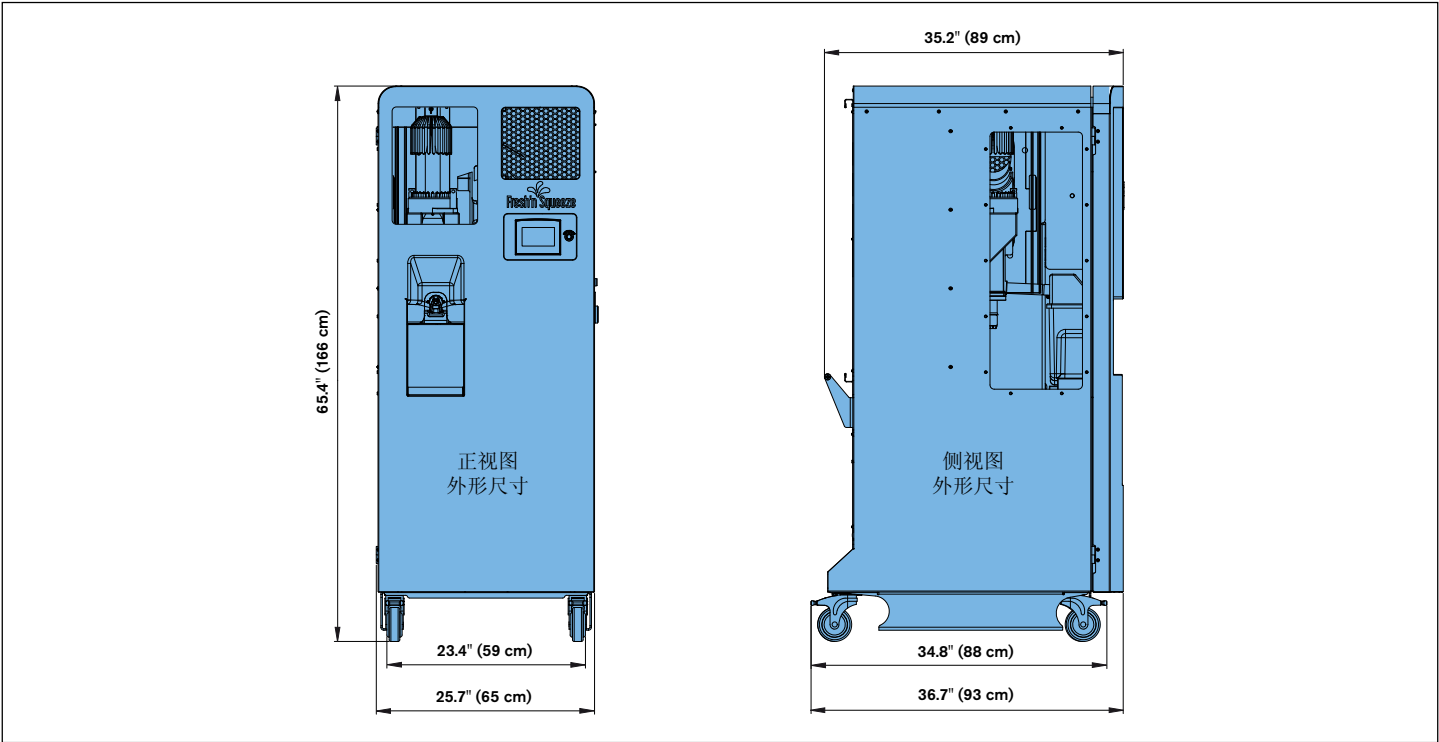
该榨汁机独特的设计使得它能压榨不同大小的柑橘类水果和所有的柑橘品种,包括橙、葡萄柚、柠檬、莱檬和蜜橘。

柜式柑橘榨汁机的规格

标准配置的柑橘榨汁机部件	
原料果的尺寸	果径从2-1/2" (63.5 mm) 到3-7/8" (98 mm)
原料橙的数量	40磅(18公斤)，138-48个果/箱
原料葡萄柚的数量	40磅(18公斤)，56-48个果/箱
原料柠檬和莱檬的数量	40磅(18公斤)，138-95个果/箱
灵活性	无需调整即可压榨各种柑橘类水果
可选择性	选用不同的过滤管以满足不同果肉含量要求

技术参数 (括号内的是公制单位)	
加工能力 (根据原料果大小、类型及质量)	每分钟25个果 - 快速 每分钟29个果 - 更快 每分钟33个果 - 最快
水果料斗容量	80磅 (36公斤) 的原料果 - 2箱
榨汁速度 (根据原料果大小、类型及质量)	85-222夸脱(80-210升/小时)
果汁容器容量	3.5加仑(13.2升) - 1箱
电源要求	1.5马力 (1.1 千瓦)，110/220伏，60/50赫兹，20/10安培，单相
安全特性	全封闭，带磁性安全互锁开关 脚轮前后锁 前门带钥匙
设备外壳	不锈钢 镜面不锈钢滴水盘
重量	750磅(340公斤)，运输重量995磅(451公斤)
皮渣容器	可承接40磅(18公斤)

外形尺寸





# Produce Plus Juicer - 果蔬榨汁机

对鲜榨汁的生产商或消费者来说, 有些要求必须得到满足。

## 生产商对鲜榨汁的希望...

- 能够产生盈利的风味好且质量高的果蔬汁。
- 设备安全可靠且易于操作, 所需的人工较少, 在合理的榨汁速度下获得满意的出汁率。
- 可加工多种果蔬, 且榨汁的准备时间短。

## 特点和优点

- 批次加工--节省人工和时间, 果蔬汁的质量和出汁率最佳。
- 按工业标准设计--最低的停机时间和维修成本。
- 卫生的设计--易于清洗, 果蔬汁的货架期更长。
- 全封闭--无暴露在外部的部件, 保证操作者的安全。
- 灵活性--可以加工大部分的果蔬、水果及热带水果。

## 消费者对鲜榨汁的期望...

- 果蔬汁风味新鲜、质量好、价格可以承受。
- 设备干净卫生, 生产的各种果蔬汁质量稳定。
- 果蔬汁不含籽、皮及过多的纤维, 感官良好。

## 可加工的果蔬品种如下:

- 水果: 苹果、葡萄、梨、猕猴桃、草莓等。
- 蔬菜: 胡萝卜、芹菜、番茄、甜菜等。
- 热带水果: 菠萝、芒果、番石榴等。

\* 柑橘类水果皮油含量高, 不推荐使用本设备; 瓜类的PH值高, 也不推荐使用本设备。核果类水果需先将果核去除, 猕猴桃、芒果和菠萝加工前要先去皮。

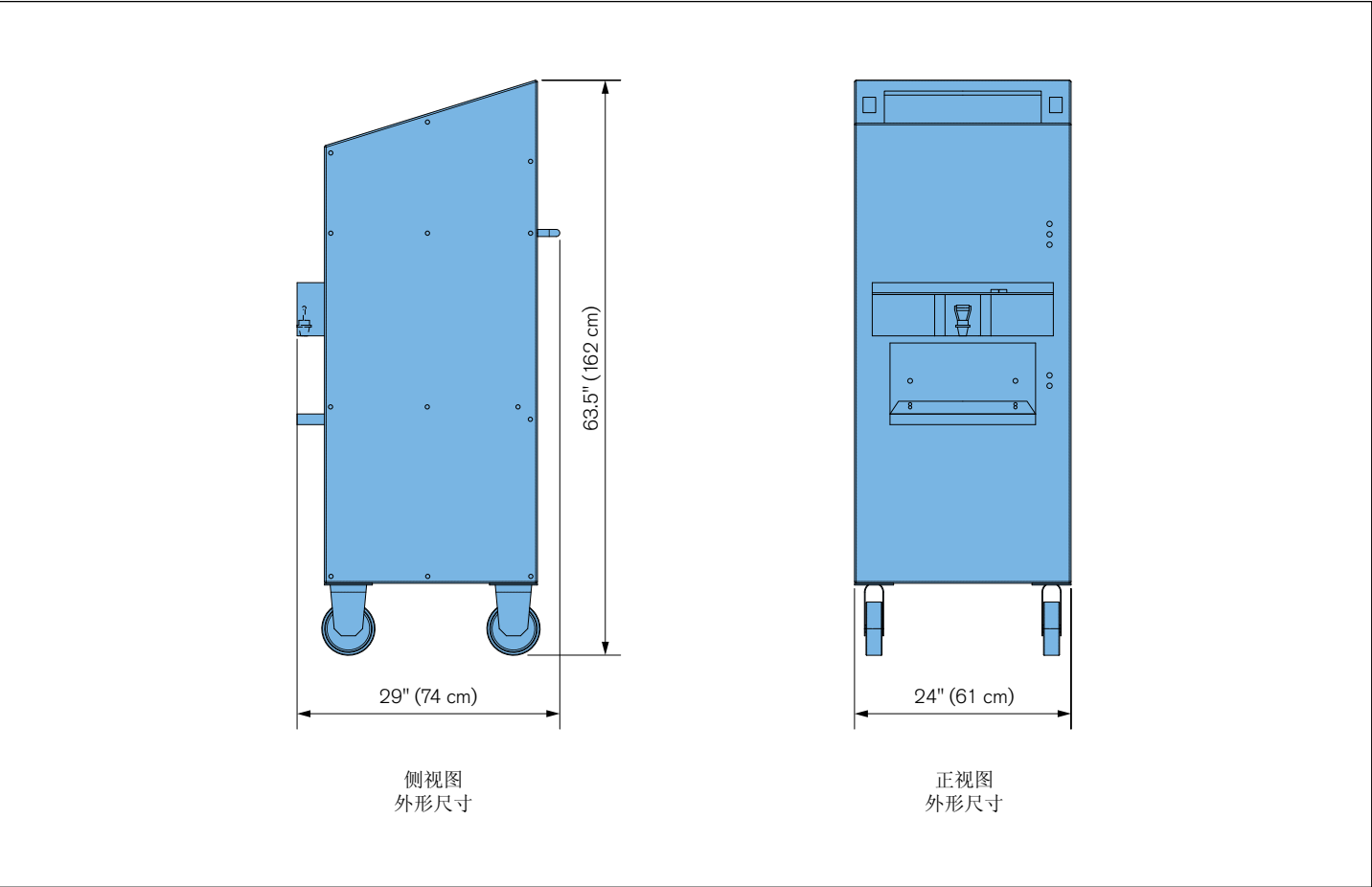
JBT Fresh'n Squeeze® 果蔬榨汁机  
可以生产出最优质的果蔬汁, 获得最高的出汁率, 使用最少的人工。



**技术规格**（括号内为公制单位）

原料料斗容量	12-15磅 (5.4-6.8公斤)
果蔬汁容器容量	5夸脱 (4.7升)
榨汁机尺寸	高63-1/2英寸 (162厘米)，宽24英寸 (61厘米)，深29英寸 (74厘米)
运输尺寸	高73英寸 (186 厘米)，宽30英寸 (76厘米)，深36英寸 (91厘米)
电源要求（美国）	0,75 kw, 115伏，60赫兹，20安培，单相
电源要求（出口）	0,75 kw, 110/220伏，50/60赫兹，20/10安培，单相
安全特性	全封闭，带安全互锁开关
设备外壳	高密度阻燃ABS材料
设备重量	重350磅 (159公斤)，运输重量375磅 (170公斤)
废料斗容量	40磅 (18公斤)
原料果大小	无限制，最大可加工菠萝

**外形尺寸**



# 我们提供全套的有效益的加工解决方案

卓缤食品科技是全球领先食品加工方案供应商。从单一设备到完整的生产线，我们为客户提高产品的价值和品质、营养和风味。卓缤食品科技在全球六大洲设有分支机构，可以快速地为客户和合作伙伴提供食品加工方面的服务和支持，帮助客户在竞争日益激烈的市场中取得成功。

在本宣传册中的部分技术可能已申请专利，卓缤食品科技会不断地改进产品，有权在不事先通知的情况下，终止或变更产品规格、型号或设计，对此卓缤食品科技将不承担任何义务。

## 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

#### 亚太区

卓缤科技贸易（上海）有限公司  
上海市中山西路1600号  
宏汇国际广场1908室  
电话: +86.21.3339.1588  
传真: +86.21.3339.1599  
邮编: 200235  
infoasia-jbtfoodtech@jbt.com

#### 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 Spain, S.L.U.

Autovia A-2, km 34,400  
28805 Alcalá 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

