



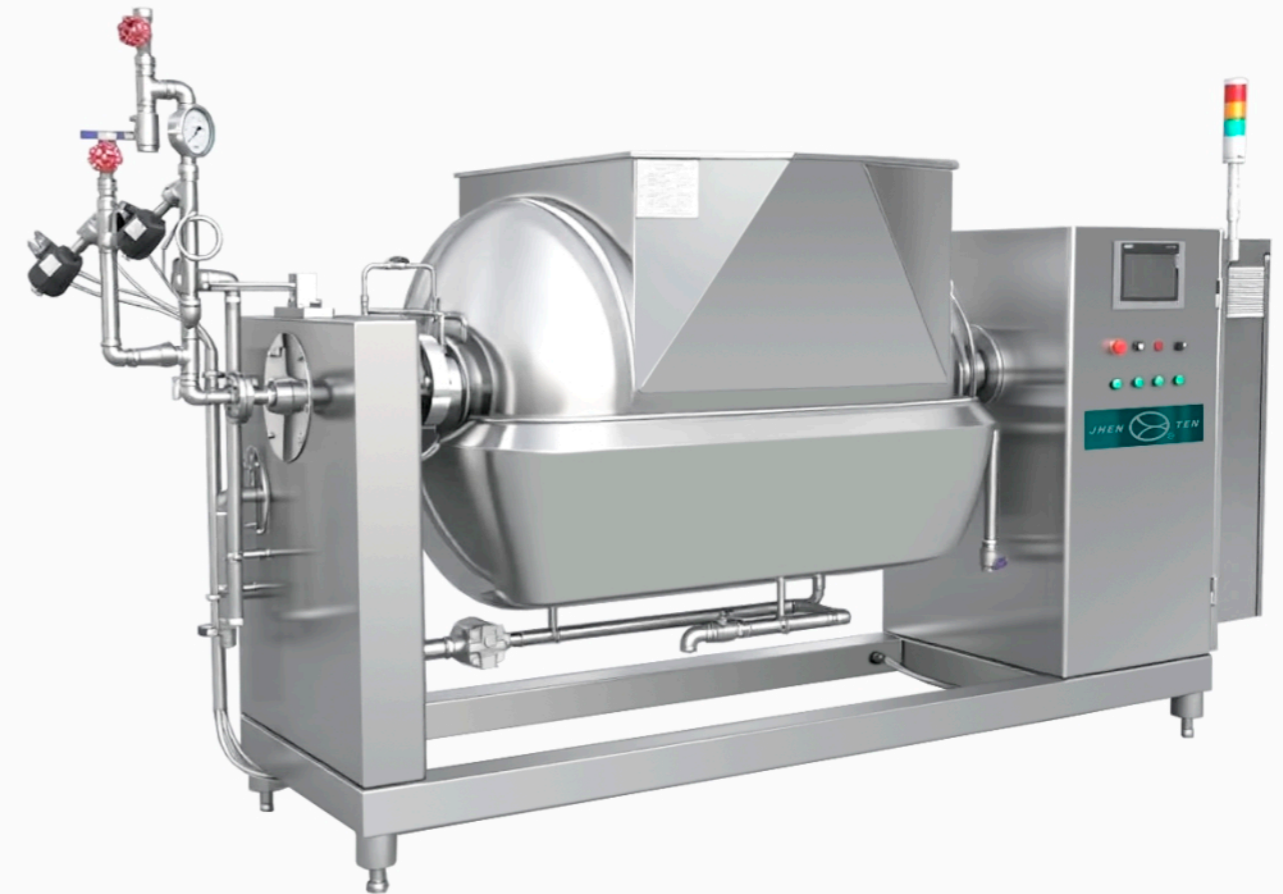
Cuenta oficial
Official Account



Sitio web oficial
Official Website

Zhejiang Jhenten Machinery Co., Ltd.

Dirección: No. 808, Haitong Road, Zona Industrial Binhai,
Zona de Desarrollo Económico y Tecnológico, Wenzhou, Zhejiang, China
Add: No.808 Haitong Road, Binhai Development Zone,
Wenzhou Economic and Technological Development Zone, Zhejiang, China
Teléfono/Tel: +86-577-86867777
Línea de atención al cliente/Service: +86-577-86825195
Fax/Fax: +86-577-86810195
Correo electrónico/E-mail: info@jhenten.com



www.jhenten.com

RTC-Premier Tanque de Mezcla con Agitación
Mezcla suave · Control preciso de temperatura · Fabricación
inteligente para grado alimentario y farmacéutico

RTC–Premier Mixing Cooker
FDA/GMP compliant

Declaración:
Las imágenes, colores y parámetros de los productos en este documento son solo de referencia.
Zhejiang Jhenten Machinery Co., Ltd. se reserva el derecho de modificarlos en cualquier momento sin previo aviso.

Statement:
All products appearance picture, color, parameters in the data for
reference only, Zhejiang Jhenten Machinery Co, Ltd. reserves the right
to change at any time without advance inform

Acerca de Jhenten About Jhenten



Fundada en 1986, Jhenten Machinery acumula más de 35 años de experiencia. Nuestro negocio abarca sectores como la industria farmacéutica, alimentación y bebidas, química fina y nuevas energías. Estamos comprometidos en ofrecer a nuestros clientes soluciones modulares y de tanques de proceso que representan el mayor desafío técnico y valor central. En Jhenten, mantenemos firmemente una calidad de producto estable, un diseño de ingeniería riguroso y un servicio al cliente completo, lo que nos permite ganar la confianza a largo plazo de nuestros clientes y ayudar a los productores globales a lograr una fabricación eficiente y un desarrollo continuo.

Zhejiang Jhen Ten Machinery Co.,Ltd, established in 1986, has over 35 years of continuous innovation and expertise accumulation. Our solutions span across pharmaceutical engineering, food & beverage, fine chemicals, and the new energy sector, specializing in delivering highly challenging and value-driven process vessels and modular process systems. Committed to consistent product quality, rigorous engineering design, and comprehensive customer support, Jhen Ten has earned long-term trust from global clients. We empower industries worldwide to achieve efficient production and sustainable growth through cutting-edge technological integration.

El tanque de mezcla con agitación Jhenten está especialmente diseñado para sectores con altos estándares higiénicos, integrando múltiples funciones como cocción, agitación, salteado y mezclado en un solo equipo. Fabricado en acero inoxidable 304/316L de grado alimentario y PTFE resistente al desgaste, incorpora una estructura de agitación de anclaje que permite un tratamiento suave del producto sin ángulos muertos (360°), siendo especialmente adecuado para el procesamiento delicado de materiales que contienen partículas (como rellenos de judía, trozos de fruta), evitando daños en el producto final. Capacidad personalizable para adaptarse a todas las necesidades de producción, desde escala laboratorio hasta industrialización.

Jhenten Mixing Cooker is engineered for industries demanding high hygiene standards. Integrating multiple functions including steaming, stirring, cooking, and blending, it features food-grade 304/316L stainless steel and wear-resistant PTFE materials. Equipped with an anchor frame type stirring structure, it achieves thorough 360° gentle processing of materials without dead corners—particularly ideal for delicate processing of particle-containing ingredients (e.g., bean paste, fruit pieces) while preventing damage to finished products. Customizable capacities are available to support full-scenario production needs from lab-scale to full industrial production.

Aplicaciones Industriales Industry Applications

Procesamiento de Alimentos Food Processing

- Salsas y condimentos: Mermeladas, bases para fondue china, pasta de cacahuete, aliños y aderezos.
- Rellenos: Relleno de pasteles de luna, relleno para bollos al vapor (baozi), relleno para empanadas.
- Productos fluidos: Gelatinas, natillas, caldos/sopas, crema.
- Procesos especiales: Disolución de azúcar, emulsificación de roux (mantequilla y harina).

- Sauces: Jams, hotpot bases, peanut butter, condiments
- Fillings: Mooncake fillings, baozi fillings, pastry fillings
- Fluids: Jellies, custards, soups, creams
- Special Processes: Sugar melting, roux emulsification (butter-flour sauce)

35+

Más de 35 años de experiencia en fabricación industrial
More than 35 years of industry manufacturing experience

300+

Más de 300 empleados
More than 300 employees

40000+

Más de 40.000 m² de instalaciones modernas
More than 40,000 square meters factory area



JTWZG Tanque Horizontal con Calefacción por Vapor JTWZG Horizontal Steam Heating Pot

01 Cuerpo del tanque de vapor Steam Jacketed Vessel

- Calefacción mediante vapor para un control sencillo de la fuente de calor, limpieza y mantenimiento rápidos y simples.
- Presión de vapor eficiente (3.0 kg/cm²), adaptada a necesidades de producción con calentamiento a alta temperatura.
- Diseño de camisa completa con placas deflectoras.
- Steam heating for easy thermal control and simplified cleaning/maintenance.
- High-efficiency steam pressure (3.0 kg/cm²) for high-temperature processing.
- Full jacket with deflector plate design.

02 Módulo de control de temperatura Temperature Control Module

- Sistema de control con retroalimentación de temperatura + tubería de recuperación de condensado, reduciendo el consumo energético en un 30%.
- Feedback control system + steam recovery pipeline reduces energy consumption by 30%.

03 Sistema de mezcla y agitación Mixing System

- Paletas en PTFE o PEEK (según opción)
- Doble modo de movimiento: rotación planetaria (revolución) + rotación individual (rotación sobre su propio eje)
- Velocidad variable mediante convertidor de frecuencia (ajustable de 5 a 60 rpm)
- PTFE/PEEK available optional blade material.
- Dual-motion (revolution + rotation).
- Variable frequency speed regulation (5-60 rpm adjustable).

04 Descarga por inclinación Tilt Discharge

- Accionamiento hidráulico para inclinación del tanque a 70°, permitiendo una descarga completa del producto sin residuos.
- Sistema hidráulico disponible en diferentes grados/configuraciones según opción.
- Hydraulically-driven 70° tilting for residue-free discharge.
- Different grades of hydraulic systems can be optionally equipped.

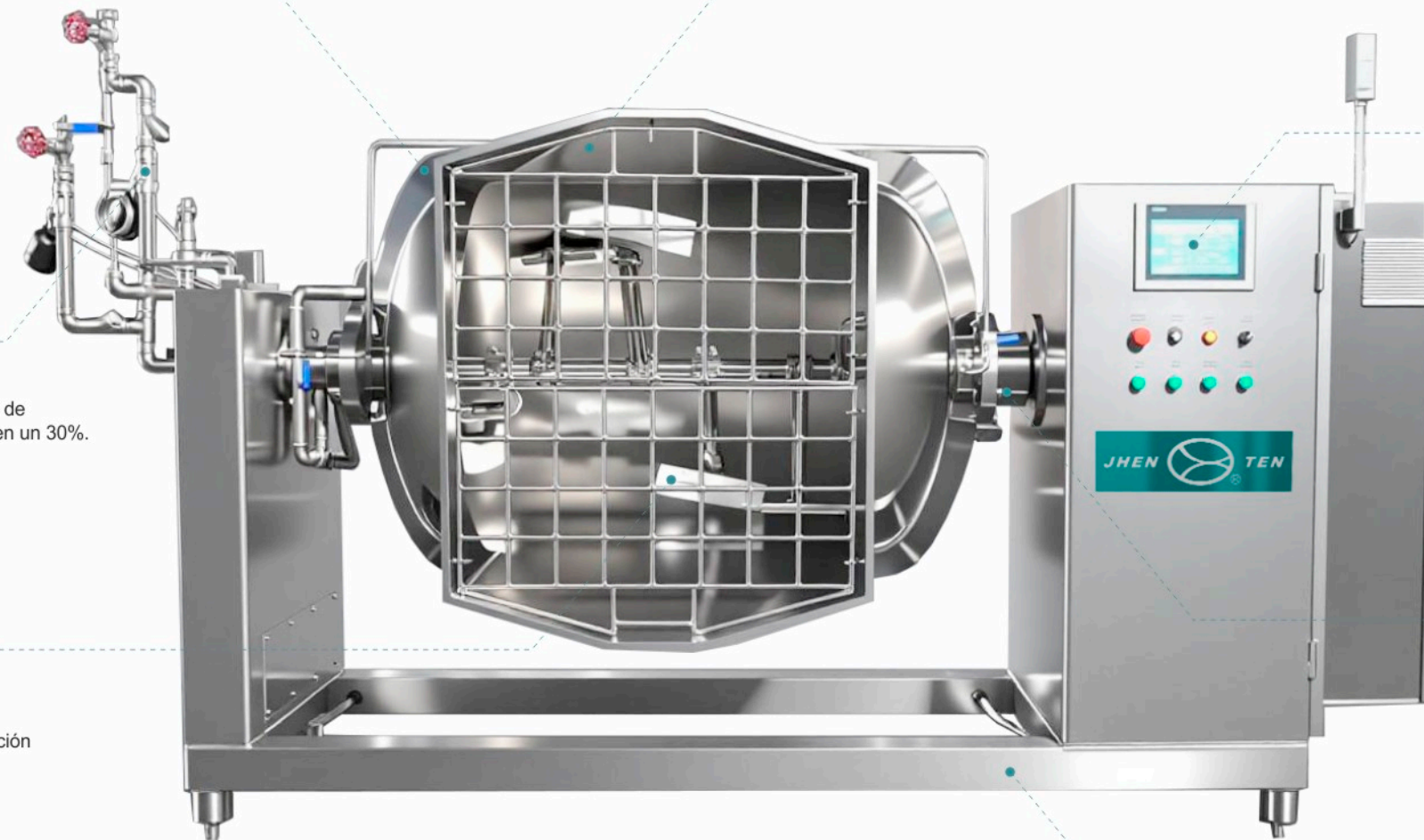
05 Control Inteligente Intelligent Control

- Interfaz táctil inteligente con PLC
- Curvas de proceso preestablecidas
- Monitorización en tiempo real de parámetros como temperatura, velocidad de agitación y tiempo
- PLC touchscreen interface.
- Pre-set process curves.
- Real-time monitoring (temperature/speed/time parameters).

06 Sistema de volteo para descarga Tilting Discharge System

07 Módulo de pesaje opcional Optional weighing module

08 Estructura de soporte / Bastidor Frame Structure



JTWZG Tanque Horizontal con Calefacción por Vapor

JTWZG Horizontal Steam Heating Pot

Ventajas principales Core Advantages

Procesamiento extremadamente suave Ultra-Gentle Processing

Cuerpo del tanque con diseño único de media caña (fondo semiesférico/arco) + paletas flexibles de PTFE, que simulan un flujo natural, logrando una tasa de integridad de partículas superior al 99%.

Unique semi-cylindrical vessel + flexible PTFE paddles simulate natural material flow, achieving >99% particle integrity.

Higiene y seguridad sin preocupaciones Complete Hygiene & Safety

Construcción íntegra en materiales de grado alimentario (SUS 304/316L + PTFE), sin ángulos muertos sanitarios, admite limpieza CIP y cumple con los requisitos de la certificación FDA.

Full food-grade construction (SUS 304/316L + PTFE), No sanitary dead corners, supports CIP (Clean-in-Place), and meets FDA certification requirements.

Robusto, duradero y de larga vida útil Robust Long-Term Durability

Cuerpo de acero inoxidable sobredimensionado (de espesor reforzado), con una vida útil de diseño ≥ 10 años.

Reinforced stainless steel body with ≥ 10 -year design lifespan.

Control de temperatura preciso y eficiente Precision Temperature & Efficiency

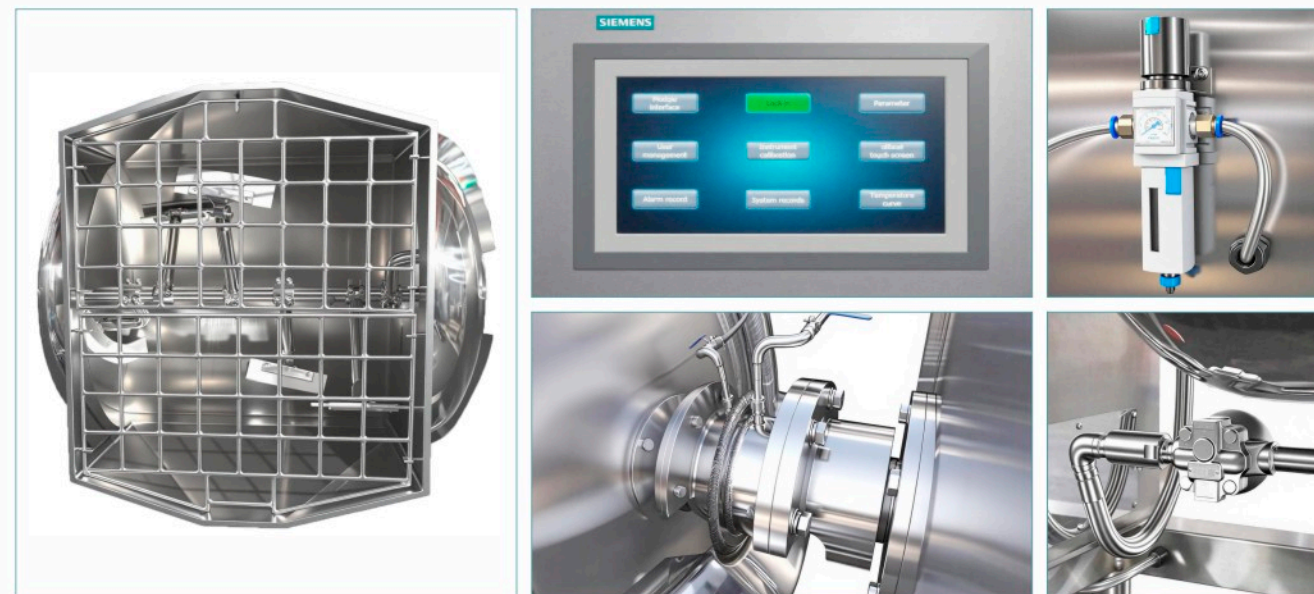
Sistema dual de inyección y recuperación de vapor que aumenta la eficiencia térmica en un 40%, permitiendo operaciones continuas a altas temperaturas de 120°C.

Dual steam injection/recovery system boosts thermal efficiency by 40%, enabling continuous 120° C high-temperature operations.

Operación inteligente y flexible Complete Hygiene & Safety

Velocidad ajustable mediante convertidor de frecuencia para adaptarse libremente a la viscosidad del producto, con opción de memoria de recetas de proceso y funciones IoT para monitorización remota.

Frequency conversion speed control can be used to match material viscosity, and can be equipped with process memory and remote IoT functions.



Selección de configuraciones Configuration selection

- Modelo al vacío: Previene la oxidación y formación de espuma (ideal para mermeladas, cremas).
- Modelo con refrigeración: Enfriamiento rápido mediante agua fría en la camisa (ideal para gelatinas, coloides).
- Configuración antiexplosión: Especial para materiales inflamables (adecuado para alcohol, salsas con alcohol).
- Paletas especiales: Tipo ancla / paletas (para materiales de muy alta viscosidad).

- Vacuum Series: Prevents oxidation during foaming (ideal for jams/creams).
- Cooling Type: Rapid cooling through jacket with cold water circulation (suits jellies/gel-based products).
- EX-Proof Configuration: Designed for flammable materials (optimized for alcohol-based sauces).
- Specialized Paddles: Anchor type / Impeller type (for ultra-high-viscosity materials).

Varios tipos de personalizables Various types of customizable



Parámetros técnicos Technical parameters

Modelo	Model	JTWZG-300	JTWZG-500	JTWZG-600
Capacidad del tanque	Tank capacity (L)	300	500	620
Motor de agitación	Mixing motor (KW)	1.5	2.2	2.2
Presión máxima de vapor	Maximum steam pressure	0.3MPa	0.3MPa	0.3MPa
Consumo de vapor (inicial/promedio)	Steam consumption (initial/average) (kg/h)	220/150	310/210	340/240
Volcado para vaciado	Boiling (KW)	0.7	1.13	1.13
Dimensiones Dimensions (mm)	Largo (L)	2950	3150	3200
	Ancho (W)	1185	1235	1400
	Alto (H)	1735	1820	1975

También podemos personalizar especificaciones fuera de las dimensiones estándar indicadas anteriormente. Specifications other than the above dimensions can also be customized.

JTQXG Marmita Vertical con Calefacción por Vapor JTQXG Vertical Steam Heating Pot

01 Cuerpo de marmita vertical Vertical Steam Kettle Body

- Diseño vertical y compacto que ahorra espacio en planta.
- Inyección directa de vapor en la camisa (presión 3.0 kg/cm²), penetración uniforme a alta temperatura (120°C) en el producto.
- Diseño de camisa completa con placas deflectoras.
- Compact vertical design saves floor space.
- Jacket steam direct injection (3.0 kg/cm² pressure) enables 120°C uniform heat penetration.
- Full jacket with deflector plate design.

02 Módulo de control térmico con ahorro energético Energy-saving Temperature Control Module

- Control inteligente de temperatura mediante PID + recuperación de vapor secundario, reduciendo el consumo energético integral.
- Eliminación automática del condensado, evitando la pérdida de eficiencia térmica.
- Intelligent PID temperature control + secondary steam recovery reduces overall energy consumption.
- Automatic condensate discharge prevents thermal efficiency decay.

03 Sistema de mezcla vertical Vertical Mixing System

- Paletas tipo ancha combinadas en SUS 316L + PTFE
- Agitación bidireccional con velocidad variable mediante convertidor de frecuencia, ajuste continuo sin escalonamientos
- Diseño de rasquetas en el fondo para evitar sedimentaciones, adaptable a materiales de alta viscosidad
- SUS 316L + PTFE composite anchor-type blades.
- Bidirectional variable-frequency mixing supports stepless speed regulation.
- Bottom anti-sedimentation scraper design suitable for high-viscosity materials.

04 Unidad de recuperación de condensado Condensate recovery unit

05 Diseño de descarga aséptica Aseptic Discharge Design

- Válvula de fondo de apertura rápida con control neumático, apertura y cierre sin retención de producto.
- Opcional de válvula de mariposa o válvula de bola de grado sanitario, cumpliendo con los estándares GMP de descarga en circuito cerrado.
- Pneumatically controlled quick-opening bottom valve ensures residue-free opening/closing.
- Optional sanitary butterfly/ball valve meets GMP standards for closed discharge.

06 Centro de control inteligente Intelligent Control Center

- Pantalla táctil industrial con PLC
- Almacenamiento de recetas de proceso personalizadas
- Monitorización en tiempo real de temperatura, presión, velocidad de agitación y nivel de líquido
- Industrial touch-screen PLC.
- Customizable process recipe storage.
- Real-time monitoring of temperature, pressure, speed, and liquid level.

07 Camisa de calentamiento por vapor Steam heating jacket

08 Módulo de pesaje opcional Optional weighing module

09 Sistema de válvula de descarga inferior Bottom discharge valve system

10 Base de soporte reforzada Reinforced support base



JTQXG Marmita Vertical con Calefacción por Vapor JTQXG Vertical Steam Heating Pot

Ventajas principales Core Advantages

Eficiente aprovechamiento del espacio Efficient Space Utilization

La estructura vertical reduce la ocupación en planta en un 60%, ideal para talleres compactos, aumentando la densidad de capacidad productiva.

Vertical structure reduces horizontal footprint by 60%, ideal for compact workshops, increasing production density.

Penetración térmica precisa Precise Thermal Penetration

Calentamiento mediante camisa de vapor envolvente que garantiza una alta uniformidad térmica del producto, sin riesgo de carbonización localizada.

Enveloping steam jacket heating ensures uniform material heating with no localized scorching risk.

Producción inteligente y flexible Smart Flexible Production

- Par de agitación autoajustable en función de los cambios en la viscosidad del material.
- Módulo de pesaje opcional para integración con sistema MES.
- Mixing torque automatically adapts to material viscosity changes.
- Optional weighing module for MES system integration.

Garantía higiénica extrema Ultimate Hygiene Assurance

Pulido espejo en todas las superficies de contacto, limpieza CIP/SIP sin ángulos muertos, certificaciones FDA/CE.

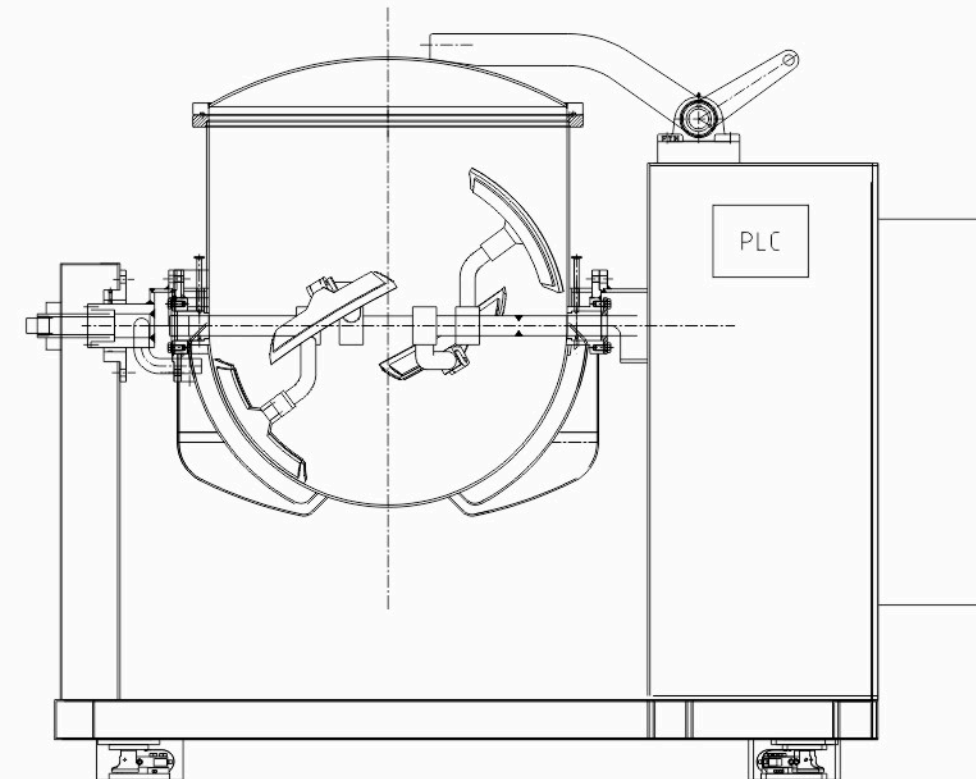
Mirror finish on all contact surfaces, dead-angle-free CIP/SIP cleaning, FDA/CE certified.

Diseño de durabilidad de grado industrial Industrial-grade Durability Design

- Cuerpo de acero inoxidable de espesor reforzado.
- Sellos de alta calidad con garantía de por vida.
- Vida útil de diseño ≥ 10 años.
- Thickened stainless steel cylinder.
- Premium seals with lifetime warranty.
- Design life ≥ 10 years.



Estructura convencional Structure



Parámetros técnicos Technical parameters

Modelo	Model	JTQXG-100	JTQXG-200	JTQXG-500	JTQXG-800	JTQXG-1100	JTQXG-2000	JTQXG-2400
Capacidad máxima de llenado	Full water capacity (L)	100	200	500	800	1100	2000	2400
Motor de agitación	Mixing motor (KW)	0.75	0.75	2.2	3.7	3.7	7.5	11
Presión máxima de trabajo del vapor	Maximum working pressure of steam	3.0kg/cm ²	3.0kg/cm ²	3.0kg/cm ²	3.0kg/cm ²	3.0kg/cm ²	3.0kg/cm ²	3.0kg/cm ²
Consumo de vapor	Steam consumption (kg/h)	70	105	150	220	235	250	315
Inclinación del cuerpo del tanque	Cylinder tilt (KW)	0.2	0.2	0.4	0.4	0.4	0.75	1.5
Apertura/cierre de tapa	Cover opening and closing (KW)	0.2	0.2	0.2	0.4	0.4	0.4	0.4
Bomba de vacío	Vacuum pump (KW)	1.5	2.2	3.7	7.5	7.5	7.5	15
Espacio para instalación de bomba de vacío	Vacuum pump installation space (mm)	400 x 650	450 x 700	600 x 940	630 x 1120	630 x 1120	630 x 1120	700 x 1300
Dimensiones Dimensions (mm)	Largo (L)	1550	1850	2200	2730	3050	3500	3850
	Ancho (W)	840	930	1100	1260	1450	1520	1750
	Alto (H)	1435	1575	1765	1970	2330	2530	3755

También podemos personalizar especificaciones fuera de las dimensiones estándar indicadas anteriormente. Specifications other than the above dimensions can also be customized.

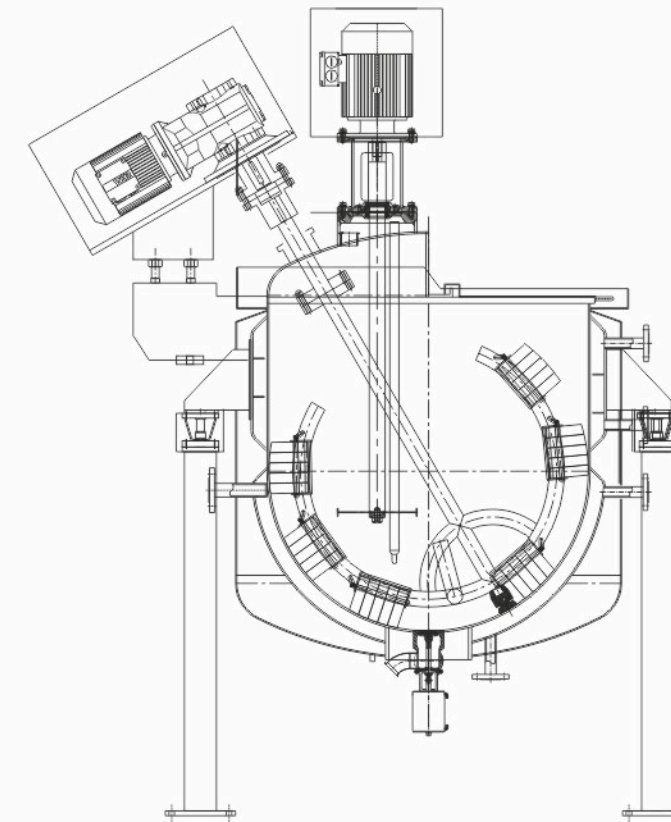
JTXZG Tanque con Agitación de Eje Inclinado JTXZG Inclined shaft stirring pot



Ventajas principales Core Advantages

- Integra las funciones de horneado, estofado y salteado en un solo equipo, permitiendo completar todo el proceso de cocción sin necesidad de transferir materiales, simplificando significativamente la operación y aumentando la capacidad de producción.
- Emplea tecnología de calentamiento por inducción electromagnética para simular el sabor de los salteados, combinada con un método de estofado suave y uniforme. Gracias a la acción sinérgica del eje de agitación inclinado con raspador y el cuerpo semiesférico del tanque, se logra una mezcla multidireccional altamente eficiente, con calentamiento uniforme que no daña los ingredientes, preservando la textura y forma originales, sellando los jugos y potenciando el aroma.
- La estructura interior del tanque, sin cojinetes, tornillos ni tuercas, elimina por completo los ángulos muertos sanitarios. El sistema de accionamiento superior sellado aísla eficazmente la contaminación externa, cumpliendo con los estándares de control de alérgenos y alta higiene, satisfaciendo los estrictos requisitos sanitarios de industrias como la alimentaria y cosmética.
- Ámbito de aplicación: Procesamiento de múltiples materiales pastosos y fluidos, incluyendo salsas, sopas, salsas (tipo gravy), mayonesa, mermeladas, cosméticos, grasas y aceites, entre otros.
- Combines baking, stewing, and frying in one vessel. The entire cooking process is completed in a single tank without transferring materials, significantly simplifying operation and improving production efficiency.
- Employs electromagnetic heating to simulate stir-frying flavors, together with gentle and even stewing. The inclined scraper mixing shaft and hemispherical tank work in synergy to achieve multi-dimensional, high-efficiency mixing. This ensures uniform heating without damaging ingredients, perfectly preserving original texture and appearance while enhancing freshness and aroma.
- Features an innovative internal structure with no bearings, bolts, or nuts, completely eliminating sanitary dead ends. The top-mounted fully sealed drive system effectively prevents external contamination, complies with allergen control and high-cleanliness standards, and meets strict hygiene requirements for food, cosmetics, and other industries.
- Suitable for processing a variety of pasty and fluid materials such as seasonings, sauces, soups, curries, mayonnaise, jams, flower pastes, cosmetics, oils, and fats.

Estructura convencional Structure



Componentes Components

- Cuerpo semiesférico del tanque
Hemispherical tank
- Sistema de agitación con raspador inclinado
Tilted-scraper mixing system
- Sistema de calentamiento por inducción electromagnética
Electromagnetic heating system
- Unidad de accionamiento superior
Top-mounted drive unit
- Conjunto de sellado / Estanqueidad
Sealing assembly
- Sistema de control eléctrico
Electrical control system

Parámetros técnicos Technical parameters

Modelo	Model	JTXZG-100	JTXZG-160	JTXZG-240	JTXZG-360	JTXZG-500E	JTXZG-700E
Capacidad del tanque	Tank capacity (L)	100	160	240	360	500	700
Motor de agitación	Mixing motor (kW)	0.4	0.75	1.5	1.5	2.2	2.2
Presión máxima de vapor	Maximum steam pressure	0.3MPa	0.3MPa	0.3MPa	0.3MPa	0.3MPa	0.3MPa
Consumo de vapor (inicial/promedio)	Steam consumption(kg/h)	115/80	145/100	180/125	215/150	265/185	405/280
Volcado para vaciado	Boiling (kW)	-	-	-	-	0.4	0.4
	Largo (L)	1300	1450	1500	1550	2000	2200
	Ancho (W)	1200	1500	1500	1550	1900	2000
Dimensiones Dimensions (mm)	Alto (H)	1430	1540	1590	1600	1700	1800

La capacidad del tanque indicada anteriormente incluye el volumen ocupado por el agitador.
Las dimensiones exteriores indicadas son las necesarias para la instalación y el mantenimiento. Para obtener dimensiones detalladas, consúltenos.
Para mejorar la calidad del producto, las especificaciones están sujetas a cambios sin previo aviso.

The above tank volume includes the mixer volume.
The above external dimensions are the dimensions during installation and maintenance. Please consult us for detailed sizes.
To improve product quality, specifications are subject to change without notice.

JTRZG Marmita de Doble Fondo / Marmita con Camisa JTRZG Jacketed Steam Kettle



Estructura del producto Product Structure

- Diseño de cuerpo esférico de doble capa (camisa). La inyección de vapor o aceite térmico en la camisa proporciona un calentamiento eficiente y uniforme.
- Opcional de brida de salida/boca de descarga con brida, permitiendo la descarga directa del producto cocinado, ahorrando tiempo y esfuerzo.
- Interior con paredes de curvatura continua sin ángulos muertos, pulido espejo, fácil limpieza y conforme a estándares sanitarios.
- Disponible en dos configuraciones: fija o inclinable (volcable). Se admite la personalización de sistemas de agitación y emulsificación.
- Double-layer spherical pot design. Steam or thermal oil circulates through the jacket for highly efficient and uniform heating.
- Optional flanged discharge port for direct material discharge after cooking, saving time and labor.
- Seamless arc transitions on the inner wall with mirror polishing, ensuring easy cleaning and compliance with hygiene standards.
- Available in fixed or tiltable configurations. Customizable stirring and emulsifying devices are supported.

Ventajas principales

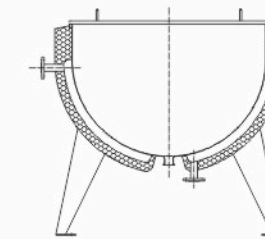
- Calentamiento eficiente: Amplia superficie de calentamiento y alta eficiencia térmica que reducen el tiempo de ebullición del producto, con temperatura controlable con precisión.
- Personalización flexible: Disponible en múltiples capacidades desde 50L hasta 500L, con posibilidad de diseño y fabricación bajo demanda.
- Materiales de alta calidad: Cuerpo interior en acero inoxidable 304/316L, superficie interior pulida espejo ($Ra \leq 0.28 \mu m - 0.6 \mu m$), superficie exterior personalizable con acabado pulido o cepillado.
- Conexiones convenientes: Diseño con conexiones tipo clamp (tri-clamp) de apertura rápida para una operación sencilla.



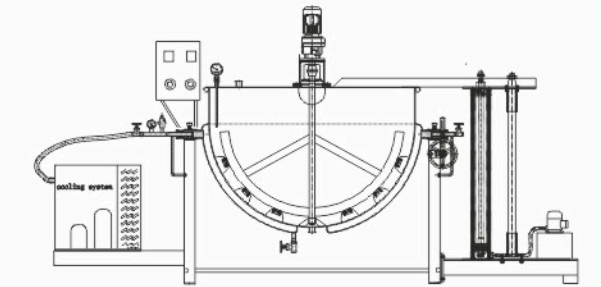
Core Advantages

- Efficient Heating: Large heating surface area and high thermal efficiency shorten liquid boiling time, with precise temperature control.
- Flexible Customization: Multiple specifications from 50L to 500L available. Supports design and manufacturing according to specific requirements.
- Premium Materials: 304/316L inner pot with mirror-polished inner surface ($Ra \leq 0.28 \mu m - 0.6 \mu m$). Outer surface customizable with polishing, brushing, etc.
- Convenient Connections: Quick-release clamp design for easy operation.

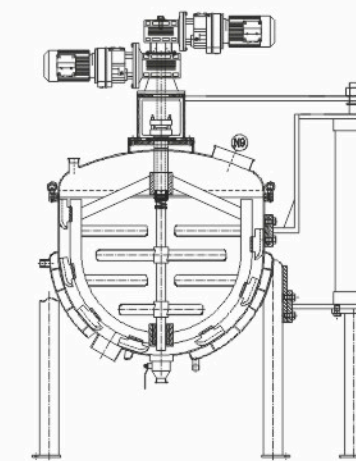
Estructura convencional Structure



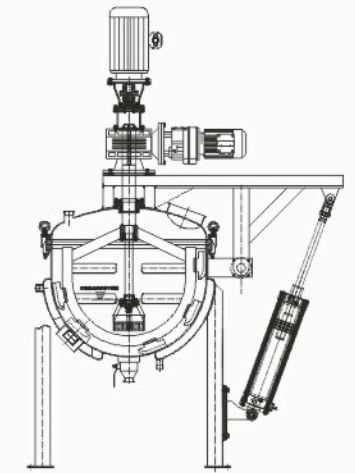
Marmita de doble fondo vertical
Vertical Jacketed Steam Kettle



Marmita con camisa, tipo inclinable (volcable) con elevación y agitación
Stirring lift tiltable Jacketed Steam Kettle



Marmita vertical con camisa, de doble agitación y elevación
Vertical lifting Jacketed Steam Kettle with Double Agitator



Marmita vertical con camisa, tipo agitación y emulsificación
Vertical Jacketed Steam Kettle with Emulsifying Agitator

Parámetros técnicos Technical parameters

Modelo	Model	JTRZG-50	JTRZG-100	JTRZG-200	JTRZG-300	JTRZG-400	JTRZG-500	
Volumen útil	Effective volume (L)	50	100	200	300	400	500	
Capacidad de evaporación (agua)	Evaporation (Kg/h)(Rinsing)	30	40	65	75	100	150	
Superficie de transferencia de calor	Heat-transfer area (m ²)	0.40	0.60	1.00	1.44	1.65	1.90	
Consumo de vapor	Steam consumption (Kg/h)	33	44	72	110	136	165	
Cuerpo de la marmita Kettle	Diámetro de boca Diameter	Φ600	Φ700	Φ800	Φ900	Φ1000	Φ1100	
	Profundidad de la olla Kettle depth	450	520	550	630	680	750	
Agitación Mixing	Potencia del motor Power (kW)	0.37	0.37	0.55	0.75	0.75	1.1	
	Velocidad de trabajo RPM (r/min)	36 rpm (ajustable según necesidades del cliente)						36 (Can adjust the design according to the customer's usage)
Emulsificación Emulsification	Potencia del motor Power (kW)	1.1	1.1	1.5	1.5	1.5	2.2	
	Velocidad de trabajo RPM (r/min)	4 polos (ajustable según necesidades del cliente)						4P (Can adjust the design according to the customer's usage)
Tipo de estructura	Structure	Fija (vertical u horizontal) / Inclinable (volcable) / Con agitación						Fixed (Vertical or horizontal)/tiltable/mixing

También podemos personalizar especificaciones fuera de las dimensiones estándar indicadas anteriormente. Specifications other than the above dimensions can also be customized.

JTHCE Emulsificador con Calefacción y Refrigeración JTHCE Heating and Cooling Emulsifier



Ventajas principales Core Advantages

Proceso integrado completo / Todo en uno Integrated Full Process

- Integra los procesos de calefacción, enfriamiento, mezcla, dispersión, emulsificación y medición de temperatura en un solo equipo, operable en condiciones atmosféricas, vacío o sobrepresión.
- Reduce significativamente los ciclos productivos, permite la desgasificación y esterilización, ahorrando energía y reduciendo costes.

Diseño de mantenimiento conveniente Convenient Maintenance Design

- Control mediante botón para la elevación y descenso de la unidad de corte, permitiendo un desmontaje, limpieza y reemplazo de las cuchillas rápido y sencillo.
- Admite limpieza CIP, cumpliendo con los estándares sanitarios HACCP.
- Button-controlled lifting mechanism for effortless disassembly, cleaning, and blade replacement.
- CIP-compatible, meeting HACCP hygiene standards.

- Combines heating, cooling, mixing, dispersion, emulsification, and temperature measurement under atmospheric, vacuum, or pressurized conditions.
- Significantly shortens production cycles, enables deaeration / sterilization, and reduces energy costs.

Mezcla y emulsificación de alta eficiencia High-Efficiency Mixing & Emulsification

- Diseño del dispositivo de corte en el fondo del tanque, que permite la emulsificación incluso con lotes de pequeño volumen inicial.
- Agitador de eje inclinado (con rotación bidireccional) que logra una potente mezcla vertical, adecuado para un amplio rango de volúmenes de producción.
- Mantiene un rendimiento excepcional de mezcla, dispersión y emulsificación incluso con materiales de alta viscosidad.
- Bottom-mounted cutting assembly supports small-batch emulsification.
- Tilted-shaft mixer (bidirectional rotation) enables powerful top-to-bottom mixing with broad production capacity.
- Maintains exceptional mixing, dispersion, and emulsification even with high-viscosity materials.

Combinación de configuración flexible Flexible Configuration

El agitador de eje inclinado y el cortador pueden seleccionarse libremente según la aplicación (emulsificación, homogeneización, dispersión, disolución, gelificación, granulación, trituración) y las características del material.

Tilted-shaft mixer and cutting unit can be freely combined for applications: emulsification, homogenization, dispersion, dissolution, gelation, granulation, and pulverization.

Descarga por presión neumática Pneumatic Discharge

Utiliza presión de aire para la transferencia y descarga del producto terminado, de manera eficiente y conveniente.

Efficient product transfer via compressed air.



Parámetros técnicos Technical parameters

Modelo	Model	JTHCE-1	JTHCE-3	JTHCE-6	JTHCE-8	JTHCE-10	JTHCE-15	JTHCE-18	JTHCE-23	JTHCE-28
Capacidad del tanque	Tank capacity (L)	135	320	590	800	1040	1500	1870	2290	2780
Motor de agitación	Mixing motor (KW)	0.75	1.5	1.5	1.5	1.5	2.2	2.2	3.7	3.7
Presión máxima de vapor	Maximum steam pressure	0.3MPa	0.3MPa	0.3MPa	0.3MPa	0.3MPa	0.3MPa	0.3MPa	0.3MPa	0.3MPa
Motor de la cuchilla / cortador	Cutting motor (KW)	5.5	7.5	11	15	15	18.5	18.5/22	30	30
Velocidad de las palas	Blade speed (r/min)	8-25	8-25	8-25	8-25	8-25	8-25	8-25	8-25	8-25
Velocidad de la cuchilla / cortador	Cutting speed (r/min)	1000-3000	1000-3000	1000-3000	1000-3000	1000-3000	1000-3000	1000-3000	1000-3000	1000-3000

También podemos personalizar especificaciones fuera de las dimensiones estándar indicadas anteriormente. Specifications other than the above dimensions can also be customized.

JTSCC Marmita con Agitación Bidireccional y Raspadores de Pared JTSCC Scraper Cooker Cooler



Estructura del producto Product Structure

Estructura de cuerpo cilíndrico + fondo cónico + 4 patas de soporte. La pared lateral y el fondo abombado están equipados con camisa (doble fondo). En combinación con un sistema de agitación de doble movimiento y rotación inversa que raspa toda la superficie, integra funciones de calentamiento rápido, retención de temperatura, enfriamiento y mezclado en un solo equipo, logrando una calefacción y refrigeración eficientes.

Features a cylindrical body with a conical bottom and four supporting legs. The sidewalls and bottom head are equipped with jackets. Combined with full-scraping surface agitation and dual-motion counter-rotating stirring, it integrates rapid heating, insulation, cooling, and mixing functions, achieving efficient heating and cooling.

Ventajas principales Core Advantages

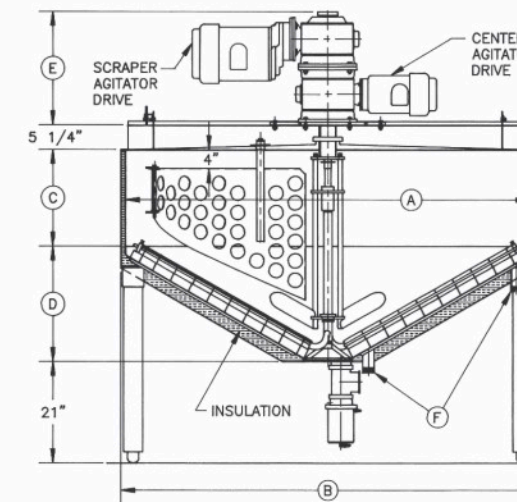
- Amplia superficie de calentamiento, alta eficiencia térmica, calentamiento uniforme, corto tiempo de ebullición y temperatura fácil de controlar, lo que contribuye a mejorar la calidad del procesamiento y reducir el tiempo de trabajo.
- Capacidad disponible desde 25 gal hasta 800 gal, admite personalización.
- Conexiones tipo clamp (abrazadera). Cuerpo interior fabricado en acero inoxidable 304/316L, superficie interior pulida espejo ($Ra \leq 0.28\mu m$). La superficie exterior puede personalizarse con acabado pulido, arenado o satinado.

- Large heating surface area, high thermal efficiency, uniform heating: Shortens boiling time with easy temperature control, enhancing processing quality and reducing working hours.
- Volume options: 25 gal – 800 gal, with custom manufacturing supported.
- Clamp connections: Inner pot made of 304/316L stainless steel. Mirror-polished inner surface ($Ra \leq 0.28 \mu m$); outer surface customizable with polishing, sandblasting, or satin finishing.

Aplicación Application

Utilizado para el procesamiento de diversos alimentos, especialmente adecuado para la preparación de sopas, cocción de arroz, estofados y gachas en grandes restaurantes o comedores institucionales. Empleado en la preparación de líquidos, caldos y concentrados en industrias farmacéutica, alimentaria, química y ligera.

Used for the processing of various kinds of food, specially used in large restaurant or dining room to boil soup, cook, stew, boil congee, etc. Used in liquid configuration, soup and concentration in pharmaceutical, food, chemical industry and light industry.



Parámetros técnicos Technical parameters

Modelo	Model	JTSCC-25	JTSCC-50	JTSCC-100	JTSCC-200	JTSCC-400	JTSCC-800
Volumen de trabajo	Working Capacity Gal.	25	50	100	200	400	800
Volumen total	Full Capacity Gal.	76	116	206	367	642	1025
Peso	A – inches (I.D.)	36	48	60	72	84	84
Peso	B – inches (O.D.)	38	50	62	74	86	86
Peso	C – inches	14	11	12	15	20	35
Peso	D – inches	9 1/4	12 7/8	15 3/8	19 3/8	23 7/8	23 7/8
Peso	E – inches	15 7/8	20 1/16	20 1/8	20 1/8	23 7/16	31
Peso	F – MTP Size	1 1/2	1 1/2	2	2	2	2
Peso	Weight – Pounds	850	1760	2150	2450	3560	4300
Peso	L.B./H.R. Steam (Nominal)	200	337	610	1080	2000	2000
		Corriente a plena carga (amperios) Full Load Amps					
230V		5.6	8	11	13	16	23.4
460V		2.6	4	5.5	6.5	8	11.7

También podemos personalizar especificaciones fuera de las dimensiones estándar indicadas anteriormente. Specifications other than the above dimensions can also be customized.

JTVDS Desgasificador al Vacío JTVDS Vacuum Deaerators



Función principal Core Function

Eliminación continua y automática del aire y otros gases de productos líquidos, viscosos y pastosos, solucionando problemas como oxidación, decoloración, textura irregular y dificultades de llenado causados por la incorporación de gases.

Automatically and continuously removes air and other gases from liquid, viscous, and paste-like products. Effectively resolves issues caused by entrapped gases, including oxidation, discoloration, inconsistent texture, and filling difficulties.

Principio de funcionamiento Working Principle

Mediante la creación de un entorno de alto vacío de hasta -0,95 barG en la cámara, el producto es aspirado rápidamente formando una fina capa que provoca el estallido de las burbujas y su desgasificación. La incorporación de un diseño con tamiz (orificios/criba) refuerza la separación entre el aire y las partículas del producto, logrando un proceso eficiente y económico.

Creates a high vacuum environment up to -0.95 barG within the chamber to rapidly draw in the product, forming a fine thin film that ruptures bubbles for degassing. Enhanced with perforated plate design to intensify separation of air from product particles—delivering high efficiency at low operational cost.

Campos de aplicación Application Fields

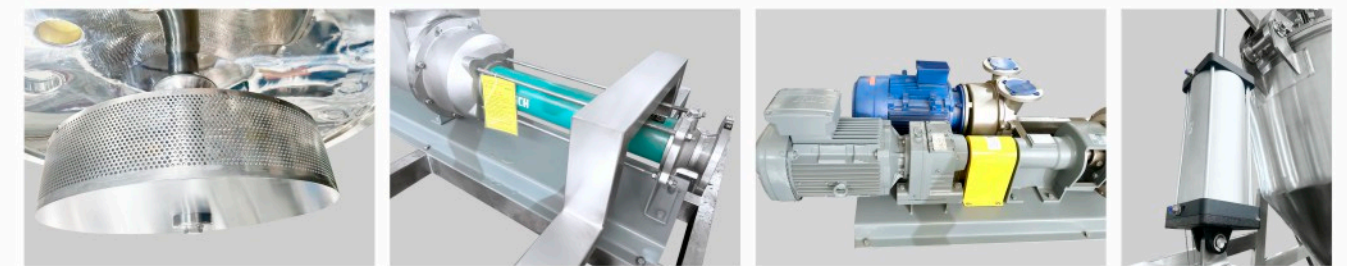
Ampliamente utilizado en industrias como alimentación, cosmética y química, para el procesamiento de diversos materiales como salsas, pulpas de fruta, cremas cosméticas, jarabes, dispersiones de PVC, lubricantes, ceras para automóviles, geles de ducha, parafina, emulsiones de penicilina, helados, adhesivos, entre otros.

Widely used across food, cosmetics, chemical, and other industries for processing diverse materials such as: Sauces, pulps, beauty creams, syrups, PVC dispersions, lubricants, automotive polishes, Shower gels, paraffin wax, penicillin emulsions, Ice cream mixes, adhesives.

Ventajas principales Core Advantages

- Operación totalmente automática: Panel de control PLC para funcionamiento independiente
- Diseño seguro: Estructura antiexplosión disponible para materiales inflamables.
- Flexibilidad y conveniencia: Elevación de tapa neumática o eléctrica, unidad portátil con ruedas.
- Control preciso: Velocidad del separador (placas) ajustable sin escalonamientos, control de nivel específico para productos sensibles.
- Adaptabilidad a diversas necesidades: Ofrece múltiples sistemas de vacío, bombas de descarga de alta presión, soporte para camisas de calefacción/enfriamiento.
- Materiales e higiene: Opción de materiales especiales como acero inoxidable dúplex, titanio, aleaciones Hastelloy; conforme a estándares de diseño sanitario.

- Full Automation: Independent operation via PLC control cabinet.
- Safety Engineering: Explosion-proof construction for flammable materials.
- Flexible Access: Pneumatically or electrically-operated lifting lid; mobility-focused with casters.
- Precision Control: Infinitely adjustable baffle speed; dedicated level control for sensitive products.
- Customizable Solutions: Multiple vacuum systems & high-pressure discharge pumps; optional heating/cooling jackets.
- Material & Hygiene: Special alloys available (duplex stainless steel, titanium, Hastelloy); compliant with sanitary design standards.



Parámetros técnicos Technical parameters

Modelo	Model	JTVDS-25	JTVDS-65	JTVDS-125	JTVDS-300	JTVDS-550	JTVDS-1200
Volumen de trabajo	Working Volume(Liter)	25	65	125	300	550	1,200
Líquidos ligeros	Light liquid	1,500	4,000	8,000	15,000	20,000	30,000
Líquidos viscosos	Viscous product	900	2,500	5,000	9,000	12,500	18,000
Líquidos de alta viscosidad	Highly viscous product	300	800	1,600	3,000	4,000	6,000
Potencia total	Total power(kW)	5.2	7.4	10	17	28	40.5
Longitud	L(mm)	1,300	1,900	2,055	2,100	2,300	2,755
Anchura	W(mm)	800	1,200	1,370	1,400	1,525	1,850
Altura	H(mm)	1,710	2,050	2,060	2,240	2,465	2,875
Altura con tapa abierta	H1, with open lid(mm)	1,850	2,390	2,450	2,490	2,750	3,875
Peso	Weight(kg)	280	500	1,500	2,000	2,800	3,500

También podemos personalizar especificaciones fuera de las dimensiones estándar indicadas anteriormente. Specifications other than the above dimensions can also be customized.

Casos y Clientes Case and Client

Servicio de ciclo de vida completo del producto Product Life Cycle Service



Algunos de nuestros clientes Some customers



Análisis y Consultoría Analysis & Consultation

- Evaluación de viabilidad del proceso
- Análisis de costes y consumo energético
- Diseño de soluciones personalizadas
- Process feasibility assessment
- Cost & energy consumption analysis
- Customized solution design

Diseño y Desarrollo Design & Development

- Modelado 3D y validación mediante simulación
- Selección de materiales
- Diseño modular
- Modeling & simulation validation
- Material selection
- Modular design

Desmantelamiento y Reciclaje Decommissioning & Recycling

- Evaluación del valor residual
- Desmontaje ecológico conforme a normativa
- Actualización tecnológica
- Residual value evaluation
- Environmentally compliant disassembly
- Technology iteration



Operación, Mantenimiento y Optimización Maintenance & Optimization

- Mantenimiento preventivo
- Respuesta rápida para repuestos
- Monitorización remota
- Optimización de procesos
- Preventive maintenance
- Spare parts rapid response
- Remote monitoring
- Process optimization

Entrega e Implementación Delivery & Implementation

- Pruebas FAT (Pruebas de Aceptación en Fábrica)
- Red de servicio global
- Capacitación operativa
- Integración inteligente
- FAT (Factory Acceptance Testing)
- Global service network
- Operational training
- Smart system integration