



Conta Oficial
Official Account



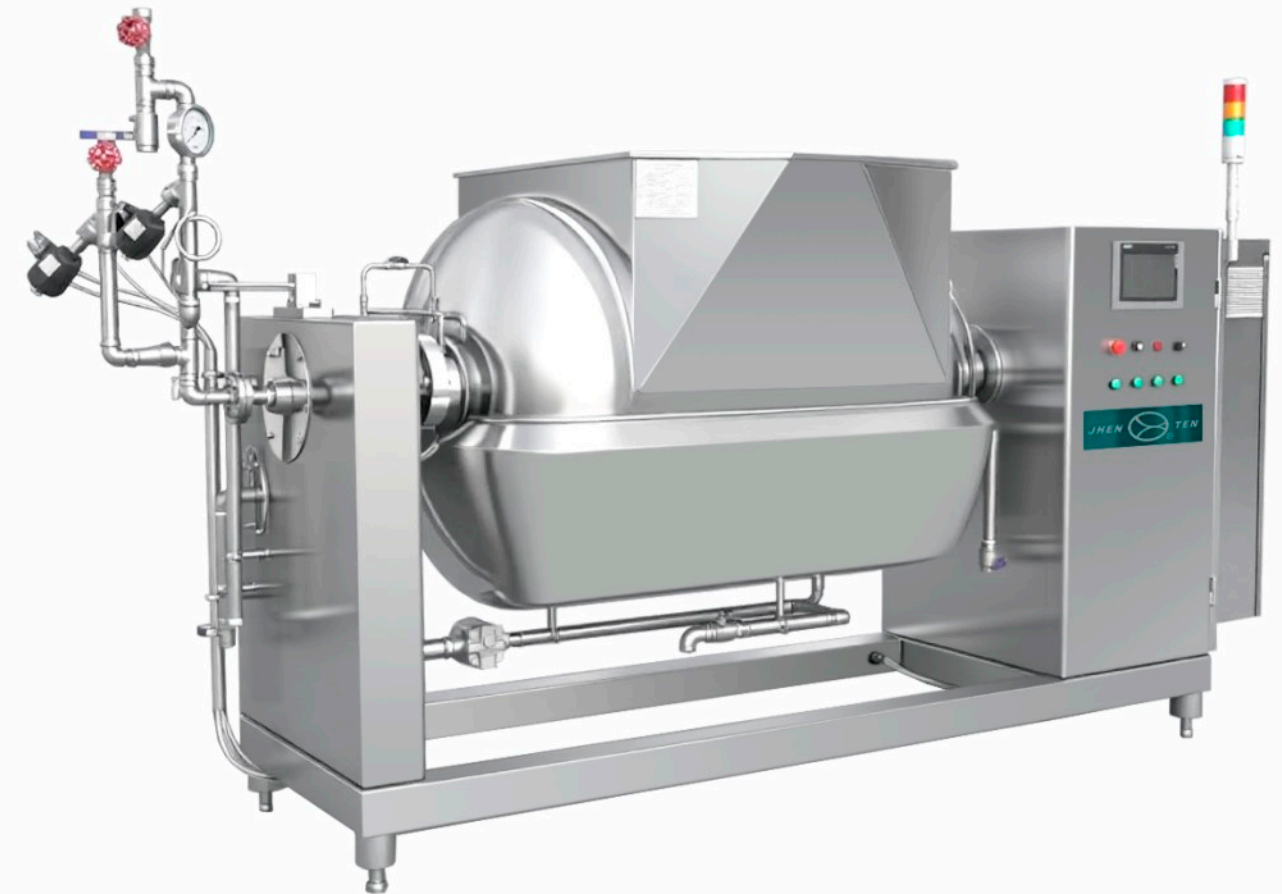
Site Oficial
Official Website

Zhejiang Jhenten Machinery Co., Ltd

Endereço: No. 808 Haitong Road, Binhai Development Zone,
Wenzhou Economic and Technological Development Zone, Zhejiang, China
Add: No.808 Haitong Road, Binhai Development Zone,
Wenzhou Economic and Technological Development Zone, Zhejiang, China
Tel/Tel: +86-577-86867777
Serviço/Service: +86-577-86825195
Fax/Fax: +86-577-86810195
E-mail/E-mail: info@jhenten.com



Rua Vigario Joao Jose Rodrigues,
905 - Sala 12 Centro - Jundiai - SP CEP 13207-340
+55 11 3964 5223
www.prospectbrazil.com



www.jhenten.com

**Misturador RTC-Premier Em
conformidade com as normas FDA/GMP**

RTC-Premier Mixing Cooker
FDA/GMP compliant

Aviso:
Todas as imagens, cores e especificações dos produtos neste documento são apenas para referência. A Zhejiang Jhenten Machinery Co., Ltd. reserva-se o direito de modificá-las a qualquer momento sem aviso prévio.

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

Sobre a Jhenten About Jhenten



Fundada em 1986, a Zhejiang Jhenten Machinery possui mais de 35 anos de experiência acumulada, com atuação nos setores farmacêutico, alimentos & bebidas, químicos finos e novas energias. A empresa é especializada no fornecimento de tanques de processo e sistemas modulares de alto valor agregado, sempre focada em soluções técnicas desafiadoras e personalizadas. Com qualidade de produto consistente, engenharia rigorosa e suporte completo ao cliente, a Jhenten construiu relações de confiança de longo prazo, auxiliando clientes globais a alcançar produção eficiente e crescimento sustentável.

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.

35+

Mais de 35 anos de experiência em fabricação industrial
More than 35 years of industry manufacturing experience

300+

Mais de 300 funcionários
More than 300 employees

40000+

Mais de 40.000 m² de área fabril
More than 40,000 square meters factory area



O misturador Zhentian foi projetado para indústrias com altos padrões de higiene, integrando funções de cozimento, mistura, refogado e agitação em uma única unidade. Fabricado em aço inoxidável 304/316L de qualidade alimentar e material PTFE resistente ao desgaste, combinado com uma estrutura de agitação tipo âncora, ele permite o processamento suave de materiais em 360° sem pontos cegos, tornando-o particularmente adequado para o processamento delicado de materiais que contenham partículas (como pasta de feijão e pedaços de frutas), evitando danos ao produto final. Capacidades personalizadas estão disponíveis para atender às necessidades de produção em todos os cenários, desde laboratórios até a produção industrial em larga escala.

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.

Aplicações Industriais Industry Applications

Processamento de Alimentos Food Processing

- Molhos: Geleia, base para fondue, manteiga de amendoim, molho temperado
- Recheios: Recheio de bolo da lua, recheio de pãozinho cozido no vapor, recheio de massa folhada
- Líquidos: gelatina, creme de leite, sopa, creme de leite
- Processos especiais: dissolução do açúcar, emulsificação do molho de manteiga

- 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)



Panela de aquecimento a vapor horizontal JTWZG JTWZG Horizontal Steam Heating Pot

01 Corpo da Caldeira a Vapor Steam Jacketed Vessel

- O aquecimento a vapor facilita o controle da fonte de calor e torna a limpeza e a manutenção simples e rápidas.
- Pressão de vapor de alta eficiência (3,0 kg/cm²), adequada para necessidades de produção com aquecimento em altas temperaturas.
- Camisa completa com defletor
- 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 Controle de Temperatura Temperature Control Module

- Sistema de controle de temperatura com feedback + tubulação de recuperação de vapor reduzem o consumo de energia em 30%.
- Feedback control system + steam recovery pipeline reduces energy consumption by 30%.

03 Sistema de Mistura Mixing System

- Lâmina em PTFE/PEEK (opcional)
- Movimento duplo (revolução + rotação).
- Regulação de velocidade por frequência variável (ajustável 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 Inclinada Tilt Discharge

- Bandeja basculante de 70° com acionamento hidráulico, garantindo que não haja resíduos de material durante a extração.
- Estão disponíveis diferentes níveis de sistemas hidráulicos.
- Hydraulically-driven 70° tilting for residue-free discharge.
- Different grades of hydraulic systems can be optionally equipped.

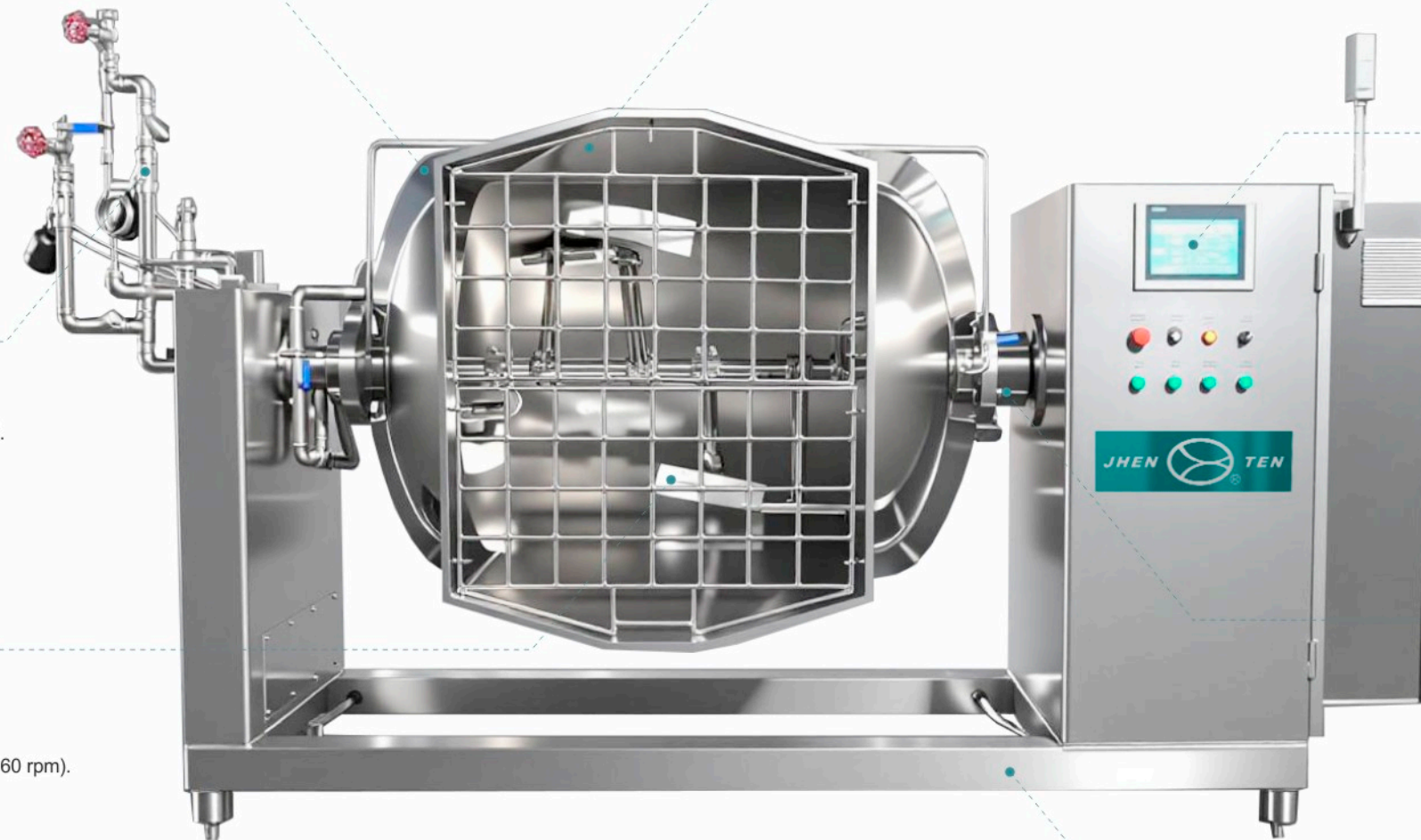
05 Controle Inteligente Intelligent Control

- Interface de tela sensível ao toque inteligente PLC
- Curva de processo predefinida
- Monitoramento em tempo real (parâmetros de temperatura/velocidade/tempo).
- PLC touchscreen interface.
- Pre-set process curves.
- Real-time monitoring (temperature/speed/time parameters).

06 Sistema de Descarga Basculante Tilting Discharge System

07 Módulo de Pesagem Opcional Optional weighing module

08 Quadro Frame Structure



Panela de aquecimento a vapor horizontal JTWZG JTWZG Horizontal Steam Heating Pot

Principais vantagens Core Advantages

Processamento Extremamente Suave Ultra-Gentle Processing

Corpo do recipiente semicircular exclusivo + lâminas flexíveis de PTFE simulam o fluxo natural, com uma taxa de integridade de partículas superior a 99%.

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

Higiene & Segurança Completas Complete Hygiene & Safety

Fabricado inteiramente com material de qualidade alimentar (SUS 304/316L + PTFE), sem cantos insalubres, suporta limpeza CIP e atende aos requisitos de certificação da FDA.

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

Robusto & Durável Robust Long-Term Durability

Corpo em aço inoxidável espesso, com vida útil projetada de ≥ 10 anos.

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

Controle de Temperatura Preciso & Eficiente Precision Temperature & Efficiency

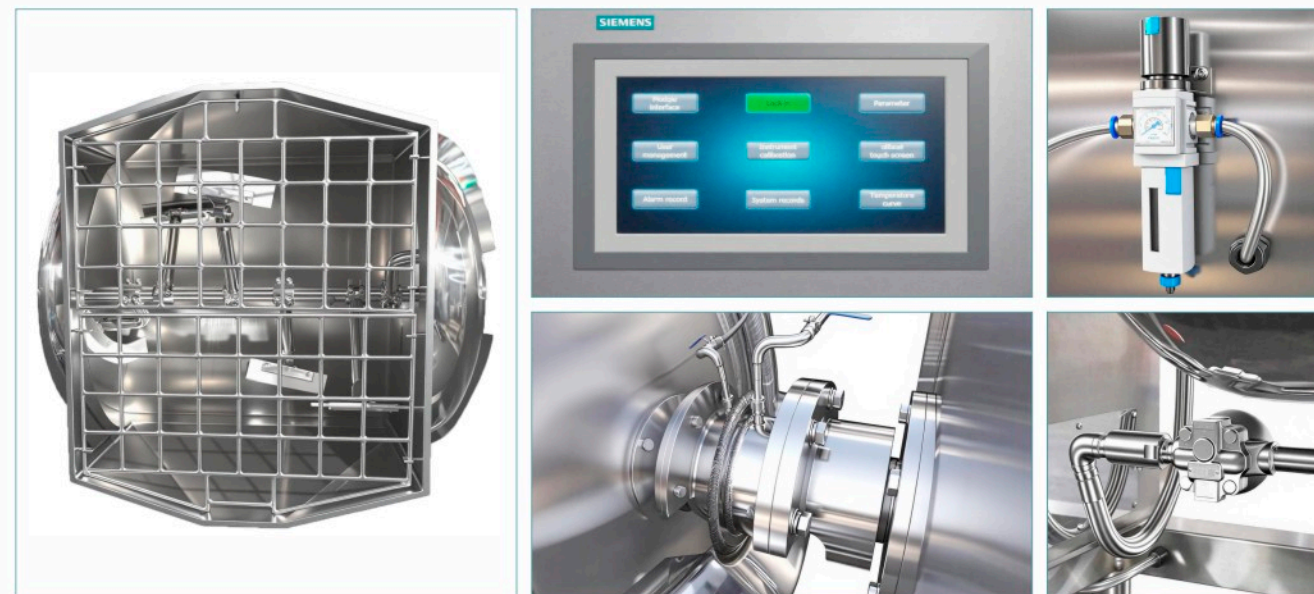
Com um sistema duplo de injeção e recuperação direta de vapor, a eficiência térmica é melhorada em 40%, permitindo a operação contínua a 120°C.

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

Higiene & Segurança Completas Complete Hygiene & Safety

A regulação da velocidade por frequência variável pode ser ajustada livremente à viscosidade do material, e funções opcionais de memória de processo e IoT remota estão disponíveis.

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

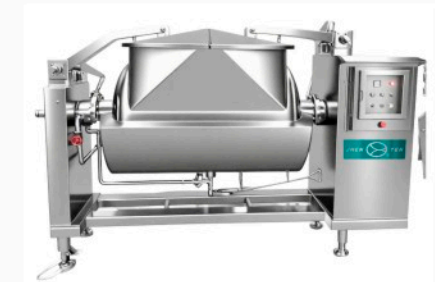


Seleção de Configuração Configuration selection

- Tipo de vácuo: Espumante antioxidante (adequado para geleias/cremes)
- Tipo de resfriamento: A camisa de resfriamento circula água fria para um resfriamento rápido (adequado para gelatina/coloide).
- Configuração à prova de explosão: Projetada especificamente para materiais inflamáveis (adequada para álcool/molhos).
- Lâminas especiais: Tipo âncora/tipo lâmina (para materiais de viscosidade ultra-alta)

- 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).

Vários tipos de personalizáveis Various types of customizable



Parâmetros Técnicos Technical parameters

Modelo	Model	JTWZG-300	JTWZG-500	JTWZG-600	
Capacidade do tanque	Tank capacity (L)	300	500	620	
Motor de Mistura	Mixing motor (KW)	1.5	2.2	2.2	
Pressão máxima de vapor	Maximum steam pressure	0.3MPa	0.3MPa	0.3MPa	
Consumo de vapor (inicial/médio)	Steam consumption (initial/average) (kg/h)	220/150	310/210	340/240	
Ebulição	Boiling (KW)				
		(C) (L)	2950	3150	3200
		(L) (W)	1185	1235	1400
Dimensões	Dimensions (mm)	(A) (H)	1735	1820	1975

Especificações diferentes das dimensões acima também podem ser personalizadas. Specifications other than the above dimensions can also be customized.

Panela de Aquecimento a Vapor Vertical JTQXG JTQXG Vertical Steam Heating Pot

01 Corpo da Caldeira a Vapor Vertical Vertical Steam Kettle Body

- O design vertical compacto economiza espaço no chão.
- Injeção direta de vapor encamisado (pressão de 3,0 kg/cm²), penetrando uniformemente nos materiais a uma temperatura elevada de 120 °C.
- Camisa completa com defletor
- 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 Controle de Temperatura com Economia de Energia Energy-saving Temperature Control Module

- O controle inteligente de temperatura PID, aliado à recuperação secundária de vapor, reduz o consumo total de energia.
- O condensado é drenado automaticamente para evitar a perda de calor.
- Intelligent PID temperature control + secondary steam recovery reduces overall energy consumption.
- Automatic condensate discharge prevents thermal efficiency decay.

03 Sistema de Mistura Vertical Vertical Mixing System

- Lâmina de ancoragem composta de aço inoxidável 316L + PTFE
- Agitação bidirecional com frequência variável, permitindo regulagem contínua da velocidade.
- Design com raspador anti-sedimentação na parte inferior, adequado para materiais de alta viscosidade.
- 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 Dispositivo de Recuperação de Condensado Condensate recovery unit

05 Projeto de Descarregamento Asséptico Aseptic Discharge Design

- Válvula inferior de abertura rápida com controle pneumático, sem deixar resíduos durante a abertura e o fechamento.
- Válvulas borboleta/esfera sanitárias opcionais, em conformidade com as normas GMP para descarga fechada.
- 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 Controle Inteligente Intelligent Control Center

- PLC industrial com tela sensível ao toque
- Armazenamento de fórmulas de processo personalizadas
- Monitoramento em tempo real de temperatura, pressão, velocidade e nível de líquido.
- Industrial touch-screen PLC.
- Customizable process recipe storage.
- Real-time monitoring of temperature, pressure, speed, and liquid level.

07 Camisa de Aquecimento a Vapor Steam heating jacket

08 Módulo de Pesagem Opcional Optional weighing module

09 Sistema de Válvula de Descarga Inferior Bottom discharge valve system

10 Base de Suporte Reforçada Reinforced support base



Panela de Aquecimento a Vapor Vertical JTQXG JTQXG Vertical Steam Heating Pot

Principais Vantagens Core Advantages

Utilização Eficiente do Espaço Efficient Space Utilization

As estruturas verticais reduzem a área horizontal ocupada em 60%, tornando-as particularmente adequadas para oficinas compactas e para aumentar a densidade da capacidade de produção.

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

Penetração Térmica Precisa Precise Thermal Penetration

O aquecimento com camisa de vapor garante alta uniformidade no aquecimento do material e elimina o risco de coqueificação localizada.

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

Fabricação Inteligente e Flexível Smart Flexible Production

- O torque de agitação se adapta às mudanças na viscosidade do material.
- Um módulo de pesagem opcional pode ser integrado ao sistema MES.
- Mixing torque automatically adapts to material viscosity changes.
- Optional weighing module for MES system integration.

Proteção Máxima de Higiene Ultimate Hygiene Assurance

Polimento espelhado em todas as superfícies de contato, limpeza CIP/SIP sem cantos mortos e certificação FDA/CE.

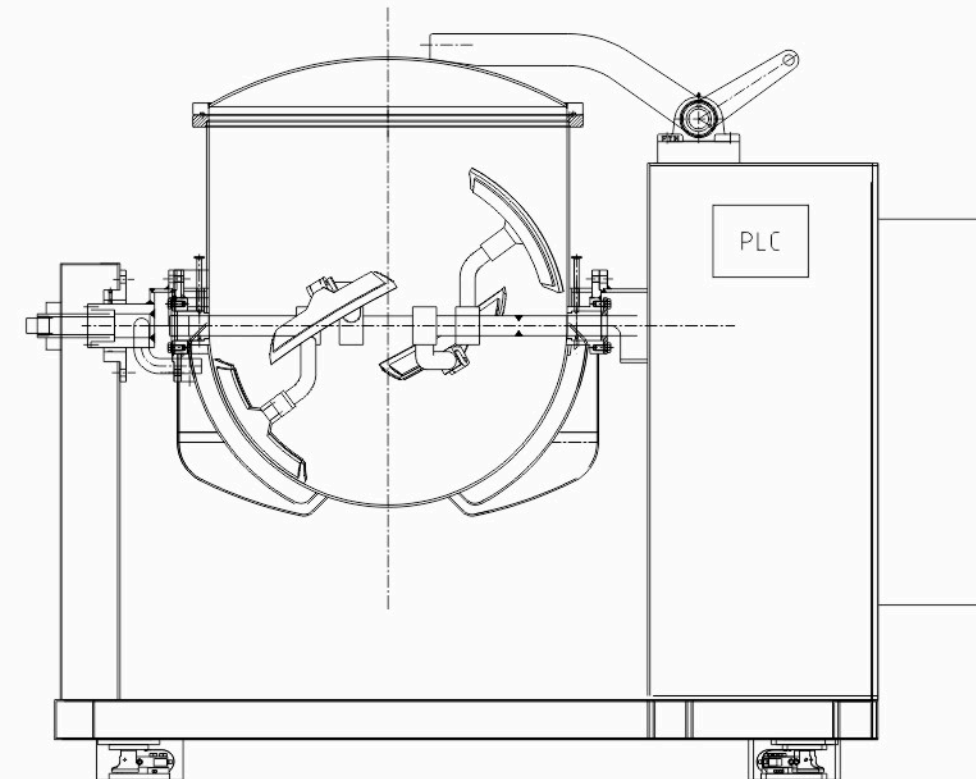
Mirror finish on all contact surfaces, dead-angle-free CIP/SIP cleaning, FDA/CE certified.

Design Durável de Nível Industrial Industrial-grade Durability Design

- Cilindro de aço inoxidável espesso.
- As vedações de alta qualidade vêm com garantia vitalícia.
- Vida útil projetada ≥ 10 anos.
- Thickened stainless steel cylinder.
- Premium seals with lifetime warranty.
- Design life ≥ 10 years.



Estrutura Structure



Parâmetros Técnicos Technical parameters

Modelo	Model	JTQXG-100	JTQXG-200	JTQXG-500	JTQXG-800	JTQXG-1100	JTQXG-2000	JTQXG-2400
Capacidade total de água	Full water capacity (L)	100	200	500	800	1100	2000	2400
Motor de Mistura	Mixing motor (KW)	0.75	0.75	2.2	3.7	3.7	7.5	11
Pressão máxima de 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
Inclinação do cilindro	Cylinder tilt (KW)	0.2	0.2	0.4	0.4	0.4	0.75	1.5
Abertura e fechamento da tampa	Cover opening and closing (KW)	0.2	0.2	0.2	0.4	0.4	0.4	0.4
Bomba de vácuo	Vacuum pump (KW)	1.5	2.2	3.7	7.5	7.5	7.5	15
Espaço de instalação da bomba de vácuo	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
Dimensões Dimensions (mm)	(C) (L)	1550	1850	2200	2730	3050	3500	3850
	(L) (W)	840	930	1100	1260	1450	1520	1750
	(A) (H)	1435	1575	1765	1970	2330	2530	3755

Especificações diferentes das dimensões acima também podem ser personalizadas. Specifications other than the above dimensions can also be customized.

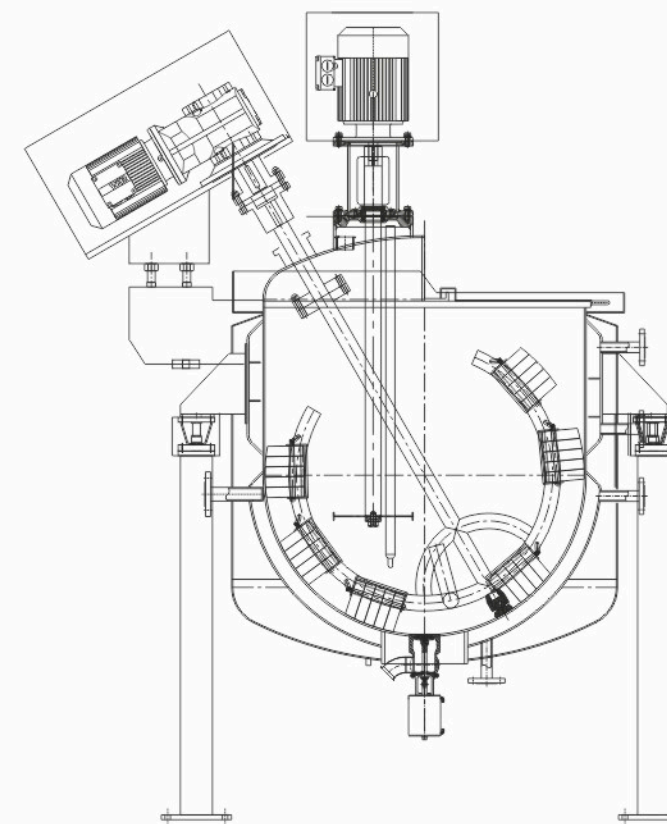
Panela de mistura de eixo inclinado JTXZG JTXZG Inclined shaft stirring pot



Principais vantagens Core Advantages

- Integra funções de assar, cozinhar em fogo brando e refogar, e um único tanque pode completar todo o processo de cozimento sem a necessidade de transferir materiais, o que simplifica significativamente a operação e aumenta a capacidade de produção.
- Utiliza tecnologia de aquecimento eletromagnético para simular o sabor do refogado, combinada com um método de cozimento lento e uniforme. Com o efeito sinérgico do eixo raspador inclinado e do tanque hemisférico, proporciona uma mistura multidimensional e eficiente dos ingredientes, aquecimento uniforme, sem danificar os alimentos, e preservação total do sabor e da forma originais, mantendo o frescor e realçando o aroma.
- O tanque apresenta uma estrutura interna sem mancais e sem parafusos, eliminando completamente cantos insalubres; o sistema de acionamento montado na parte superior e o sistema selado isolam eficazmente os contaminantes externos, atendendo aos padrões de controle de alérgenos e de alta limpeza, e satisfazendo os rigorosos requisitos de higiene das indústrias alimentícia, cosmética e outras.
- É aplicável ao processamento de diversos materiais pastosos e fluidos, como molhos, sopas, ketchup, maionese, geleias, cosméticos e óleos.
- 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.

Estrutura Structure



Componentes Components

- Tanque Hemisférico
Hemispherical tank
- Sistema de mistura com raspador inclinado
Tilted-scraper mixing system
- Sistema de aquecimento eletromagnético
Electromagnetic heating system
- Unidade de acionamento montada na parte superior
Top-mounted drive unit
- Componentes de estrutura selada
Sealing assembly
- Sistema de controle elétrico
Electrical control system

Parâmetros Técnicos Technical parameters

Modelo	Model	JTXZG-100	JTXZG-160	JTXZG-240	JTXZG-360	JTXZG-500E	JTXZG-700E
Capacidade do tanque	Tank capacity (L)	100	160	240	360	500	700
Motor de Mistura	Mixing motor (kW)	0.4	0.75	1.5	1.5	2.2	2.2
Pressão máxima de vapor	Maximum steam pressure	0.3MPa	0.3MPa	0.3MPa	0.3MPa	0.3MPa	0.3MPa
Consumo de vapor	Steam consumption(kg/h)	115/80	145/100	180/125	215/150	265/185	405/280
Ebulição	Boiling (kW)	-	-	-	-	0.4	0.4
Dimensões Dimensions (mm)	(C) (L)	1300	1450	1500	1550	2000	2200
	(L) (W)	1200	1500	1500	1550	1900	2000
	(A) (H)	1430	1540	1590	1600	1700	1800

O volume do tanque acima inclui o volume do misturador.
As dimensões externas acima são as dimensões durante a instalação e manutenção. Consulte-nos para tamanhos detalhados.
Para melhorar a qualidade do produto, as especificações estão sujeitas a alterações sem aviso prévio.

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.

Caldeira encamisada JTRZG JTRZG Jacketed Steam Kettle



Estrutura do produto Product Structure

- O design esférico de dupla camada da panela, com vapor ou óleo de transferência de calor introduzido na camisa, garante um aquecimento eficiente e uniforme.
- A porta de descarga flangeada opcional permite a descarga direta dos materiais após o cozimento, economizando tempo e esforço.
- A parede interna apresenta uma transição suave e arredondada, sem cantos mortos, e um acabamento polido espelhado, o que facilita a limpeza e a conformidade com as normas de higiene.
- Disponível em configurações fixas e inclináveis, com suporte para dispositivos personalizados de mistura e emulsificação.
- 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.

Principais vantagens

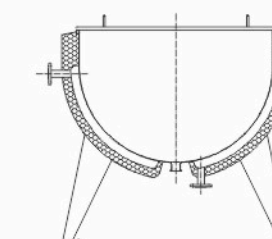
- Aquecimento de alta eficiência: A grande área de aquecimento e a alta eficiência térmica reduzem o tempo de ebulição de materiais líquidos e permitem um controle preciso da temperatura.
- Personalização flexível: Estão disponíveis vários tamanhos, de 50L a 500L, e oferecemos suporte para design e fabricação sob demanda.
- Material Premium: Revestimento interno em aço inoxidável 304/316L, superfície interna polida com efeito espelhado ($Ra \leq 0,28 \mu m - 0,6 \mu m$), superfície externa personalizável com polimento, escovação e outros processos.
- Interface prática: Design de mandril de liberação rápida para facilitar a operação.



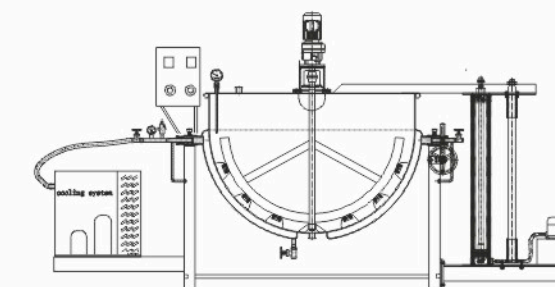
Core Advantages

- 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.

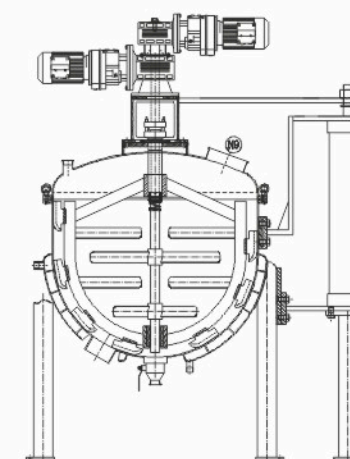
Estrutura Structure



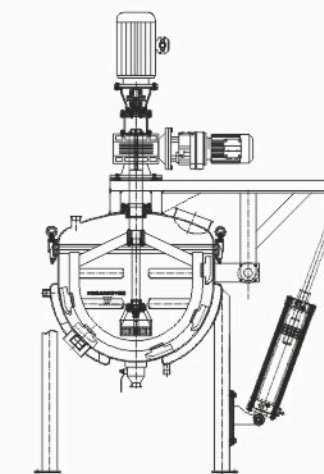
Chaleira a vapor com camisa vertical
Vertical Jacketed Steam Kettle



Caldeira a vapor com camisa de aquecimento e inclinação para agitação
Stirring lift tiltable Jacketed Steam Kettle



Caldeira a vapor vertical com
camisa de elevação e agitador duplo
Vertical lifting Jacketed Steam Kettle with Double Agitator



Caldeira a vapor vertical com
camisa de aquecimento e agitador emulsificador
Vertical Jacketed Steam Kettle with Emulsifying Agitator

Parâmetros Técnicos Technical parameters

Modelo	Model	JTRZG-50	JTRZG-100	JTRZG-200	JTRZG-300	JTRZG-400	JTRZG-500	
Volume efetivo	Effective volume (L)	50	100	200	300	400	500	
Evaporação(ascendente)	Evaporation (Kg/h)(Rinsing)	30	40	65	75	100	150	
Área de transferência 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	
Chaleira Kettle	Diâmetro Diameter	Φ600	Φ700	Φ800	Φ900	Φ1000	Φ1100	
	Profundidade da Caldeira Kettle depth	450	520	550	630	680	750	
Misturador Mixing	Energia Power (kW)	0.37	0.37	0.55	0.75	0.75	1.1	
	RPM RPM (r/min)	36 (O design pode ser ajustado de acordo com o uso do cliente)	36 (Can adjust the design according to the customer's usage)	36 (Can adjust the design according to the customer's usage)	36 (Can adjust the design according to the customer's usage)	36 (Can adjust the design according to the customer's usage)	36 (Can adjust the design according to the customer's usage)	
Emulsificador Emulsification	Energia Power (kW)	1.1	1.1	1.5	1.5	1.5	2.2	
	RPM RPM (r/min)	4P (O design pode ser ajustado de acordo com o uso do cliente)	4P (Can adjust the design according to the customer's usage)	4P (Can adjust the design according to the customer's usage)	4P (Can adjust the design according to the customer's usage)	4P (Can adjust the design according to the customer's usage)	4P (Can adjust the design according to the customer's usage)	
Estrutura	Structure	Fixo (Vertical ou Horizontal)/inclinável/misturador					Fixed(Vertical or horizontal)/tiltable/mixing	

Especificações diferentes das dimensões acima também podem ser personalizadas. Specifications other than the above dimensions can also be customized.

Emulsificante para aquecimento e resfriamento JTHCE JTHCE Heating and Cooling Emulsifier



Principais vantagens Core Advantages

Integração de ponta a ponta Integrated Full Process

- Ele integra processos de aquecimento, resfriamento, mistura, dispersão, emulsificação e medição de temperatura sob pressão normal, vácuo e ambientes pressurizados.
- Isso reduz significativamente o ciclo de produção, realiza a degaseificação e a esterilização, além de economizar energia e reduzir custos.

Design de Fácil Manutenção Convenient Maintenance Design

- A unidade de corte é elevada e abaixada por botões, tornando a desmontagem, a limpeza e a substituição da lâmina fáceis e rápidas.
- Suporta a limpeza CIP e está em conformidade com as normas de higiene 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.

Emulsificação Mista de Alta Eficiência High-Efficiency Mixing & Emulsification

- O design do dispositivo de corte do fundo do tanque permite a emulsificação inicial em pequenos lotes.
- Misturadores de eixo inclinado (rotação direta e inversa) proporcionam uma mistura vertical potente e são adequados para uma ampla gama de volumes de produção.
- Mantém excelentes propriedades de mistura, dispersão e emulsificação, mesmo com materiais de alta viscosidade.
- 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.

Configuração Flexível Flexible Configuration

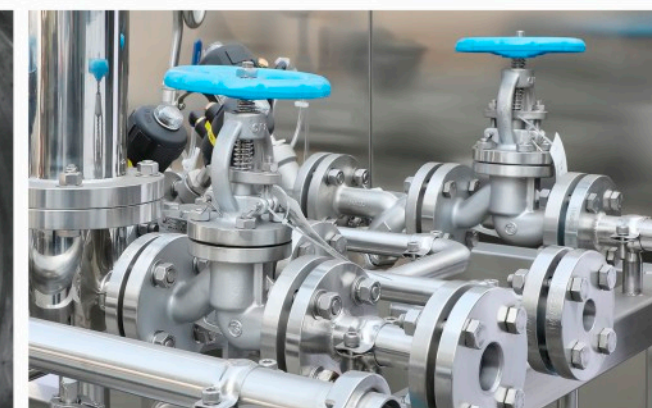
Misturadores e cortadores de eixo inclinado podem ser selecionados livremente de acordo com a aplicação (emulsificação, homogeneização, dispersão, dissolução, gelificação, granulação, pulverização) e as características do material.

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

Descarga Pneumática Pneumatic Discharge

O produto acabado é descarregado utilizando transporte por pressão de ar, o que é eficiente e conveniente.

Efficient product transfer via compressed air.



Parâmetros Técnicos Technical parameters

Modelo	Model	JTHCE-1	JTHCE-3	JTHCE-6	JTHCE-8	JTHCE-10	JTHCE-15	JTHCE-18	JTHCE-23	JTHCE-28
Capacidade do Tanque	Tank capacity (L)	135	320	590	800	1040	1500	1870	2290	2780
Motor de Mistura	Mixing motor (KW)	0.75	1.5	1.5	1.5	1.5	2.2	2.2	3.7	3.7
Pressão 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 Corte	Cutting motor (KW)	5.5	7.5	11	15	15	18.5	18.5/22	30	30
Velocidade da lâmina	Blade speed (r/min)	8-25	8-25	8-25	8-25	8-25	8-25	8-25	8-25	8-25
Velocidade de Corte	Cutting speed (r/min)	1000-3000	1000-3000	1000-3000	1000-3000	1000-3000	1000-3000	1000-3000	1000-3000	1000-3000

Especificações diferentes das dimensões acima também podem ser personalizadas. Specifications other than the above dimensions can also be customized.

Resfriador de panela raspadora JTSCC JTSCC Scraper Cooker Cooler



Estrutura do Produto Product Structure

Adota uma estrutura com corpo cilíndrico, fundo cônico e quatro pés, com revestimento nas paredes laterais e tampas na extremidade inferior. Combinando uma superfície de raspagem completa e agitação contrarrotativa de movimento duplo, integra funções de aquecimento rápido, conservação de calor, resfriamento e mistura para alcançar um aquecimento e resfriamento 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.

Principais Vantagens Core Advantages

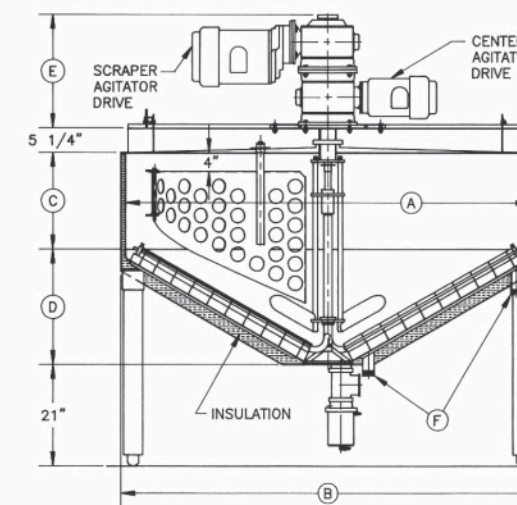
- Grande área de aquecimento, alta eficiência térmica, aquecimento uniforme, tempo de ebulição curto e controle de temperatura fácil ajudam a melhorar a qualidade do processamento e a reduzir o tempo de trabalho.
- Disponível em capacidades de 25 a 800 galões, com suporte para personalização.
- A conexão é fixada com grampos. O revestimento interno é feito de aço inoxidável 304/316L com superfície interna polida espelhada ($Ra \leq 0,28 \mu m$). A superfície externa pode ser personalizada com polimento, jateamento de areia ou acabamento acetinado.

- 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.

Aplicação Application

Utilizado no processamento de diversos alimentos, especialmente indicado para grandes restaurantes ou cantinas para o preparo de sopas, cozimento de arroz, ensopados e mingaus. Também utilizado nas indústrias farmacêutica, alimentícia, química e de bens de consumo para o preparo de líquidos, caldos e concentração.

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.



Parâmetros Técnicos Technical parameters

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

Especificações diferentes das dimensões acima também podem ser personalizadas. Specifications other than the above dimensions can also be customized.

Desaeradores a Vácuo JTVDS JTVDS Vacuum Deaerators



Funções Principais Core Function

Remove de forma contínua e automática o ar e outros gases de produtos líquidos, viscosos e pastosos, resolvendo problemas como oxidação, descoloração, textura irregular e dificuldades de enchimento causados pela entrada 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.

Princípio de Funcionamento Working Principle

A câmara cria um ambiente de alto vácuo de até -0,95 barG, que suga rapidamente o produto para formar uma fina camada, fazendo com que as bolhas estourem e liberem o gás. A adição de um design com peneira aprimora a separação de ar e partículas do produto, tornando o processo eficiente e econômico.

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.

Áreas de Aplicação Application Fields

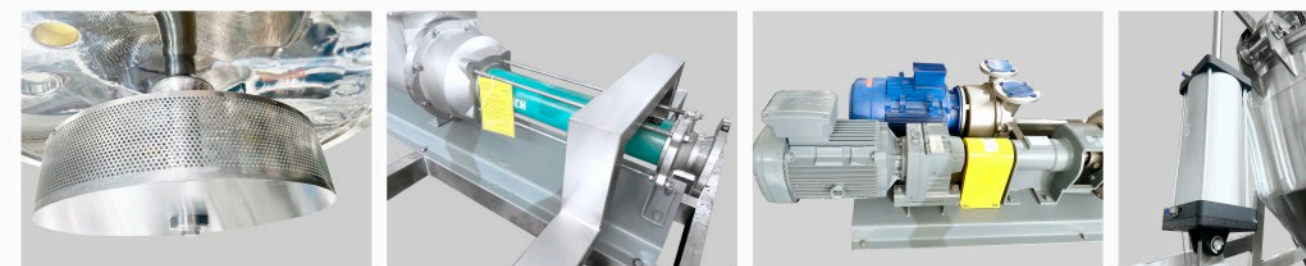
É amplamente utilizado nas indústrias alimentícia, cosmética e química para processar diversos materiais, como molhos, polpa de frutas, cremes de beleza, xaropes, dispersões de PVC, lubrificantes, polidores automotivos, géis de banho, parafina, emulsões de penicilina, sorvetes e adesivos.

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.

Principais Vantagens Core Advantages

- Operação totalmente automática: O painel de controle PLC permite operação independente.
- Design de segurança: Estrutura à prova de explosão adequada para materiais inflamáveis.
- Flexível e prático: Tampa superior com elevação pneumática/elétrica, portátil com rodízios.
- Controle preciso: ajuste contínuo da velocidade de separação das placas e controle específico do nível de líquido para produtos sensíveis.
- Adaptável a diversas necessidades: Oferece uma variedade de sistemas de vácuo e bombas de exaustão de alta pressão, além de ser compatível com camisas de aquecimento/resfriamento.
- Materiais e Higiene: Materiais especiais como aço inoxidável duplex, titânio e Hastelloy estão disponíveis para atender aos padrões de design de higiene.

- 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.



Parâmetros Técnicos Technical parameters

Modelo	Model	JTVDS-25	JTVDS-65	JTVDS-125	JTVDS-300	JTVDS-550	JTVDS-1200
Volume de Trabalho	Working Volume(Liter)	25	65	125	300	550	1,200
Líquido leve	Light liquid	1,500	4,000	8,000	15,000	20,000	30,000
Produto viscoso	Viscous product	900	2,500	5,000	9,000	12,500	18,000
Produto altamente viscoso	Highly viscous product	300	800	1,600	3,000	4,000	6,000
Potência total	Total power(kW)	5.2	7.4	10	17	28	40.5
C	L(mm)	1,300	1,900	2,055	2,100	2,300	2,755
L	W(mm)	800	1,200	1,370	1,400	1,525	1,850
A	H(mm)	1,710	2,050	2,060	2,240	2,465	2,875
H1, com tampa aberta	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

Especificações diferentes das dimensões acima também podem ser personalizadas. Specifications other than the above dimensions can also be customized.

Casos e Clientes Case and Client

Serviços de Ciclo de Vida do Produto Product Life Cycle Service



Alguns clientes Some customers



Análise & Consultoria Analysis & Consultation

- Avaliação de viabilidade do processo
- Análise de custos e consumo energético
- Desenvolvimento de soluções customizadas
- Process feasibility assessment
- Cost & energy consumption analysis
- Customized solution design

Projeto & Desenvolvimento Design & Development

- Modelagem 3D & validação por simulação
- Seleção de Materiais
- Design Modular
- 3D modeling & simulation validation
- Material selection
- Modular design

Descomissionamento & Reciclagem Decommissioning & Recycling

- Avaliação do valor residual
- Desmontagem ambientalmente responsável
- Atualização Tecnológica
- Residual value evaluation
- Environmentally compliant disassembly
- Technology iteration

Manutenção & Otimização Maintenance & Optimization

- Manutenção Preventiva
- Resposta rápida a peças de reposição
- Monitoramento remoto
- Otimização de processos
- Preventive maintenance
- Spare parts rapid response
- Remote monitoring
- Process optimization

Fabricação & Controle de Qualidade Manufacturing & Quality Control

- Rastreabilidade de Materiais
- Usinagem de Precisão
- Processos especializados
- Inspeção padronizada de qualidade
- Material traceability
- Precision machining
- Specialized processing
- Standardized quality inspection

Entrega & Implementação Delivery & Implementation

- Teste FAT
- Rede Global de Serviços
- Treinamento Operacional
- Integração Inteligente de sistemas
- FAT (Factory Acceptance Testing)
- Global service network
- Operational training
- Smart system integration

