

## Kocher / Kühler vertikal

Für die Herstellung von Fruchtzubereitung, Gemüse, Konfitüre, Marmelade, Gelee und Saucen werden vertikale Kocher / Kühler mit vertikalen Rührwerken eingesetzt. Vertikale Rührwerke haben eine homogene Durchmischung und Temperaturverteilung zum Ziel. In Kombination mit qualitativ hochwertigen Prozessbehältern mit Doppelmantel und Heizzonen können unterschiedlichste Produktvolumen flexibel verarbeitet werden. Wir entwickeln unsere Rührwerkstechnologie für optimale Produktqualität und einen störungsfreien Betrieb laufend weiter. Mit KASAG Swiss AG bleiben sie am Ball.



Die vertikalen Kocher / Kühler verfügen über alle notwendigen Anschlüsse und Befüll-Öffnungen entsprechend den Produktanforderungen, der Asepsik und Kunden-Standards.

Herausragende Vorteile der vertikalen Kocher / Kühler im Vergleich zu horizontalen Kochern / Kühlern sind:

- Grosses Kopfraumvolumen für schäumende Produkte
- Geringe Produktverluste durch konische Bodenform
- Bessere Reinigbarkeit

### Vertikaler Kocher / Kühler

Für die Verwendung in einstufigen Kochanlagen werden die vertikalen Kocher / Kühler sowohl zum Kochen wie auch anschliessenden Kühlen (meistens unter Vakuum) eingesetzt und eignen sich besonders für mittlere Volumen und schäumende Produkte. Oftmals wird nach erfolgtem Herstellprozess das Produkt direkt aus dem vertikalen Kocher / Kühler in definierte Verpackungen abgefüllt.

### Vertikaler Kocher

Für die Verwendung in zweistufigen Kochanlagen werden die vertikalen Kocher speziell für mittlere Volumen und häufige Rezeptwechsel eingesetzt. Der Doppelmantel verfügt über Heizzonen, damit verschiedene Produktvolumen und Chargengrössen in demselben Kocher verarbeitet werden können.

### Vertikaler Kühler

Ausführung und Design der vertikalen Kühler entsprechen den vertikalen Kochern. Der vertikale Kühler wird mit einem Kondensator für Vakuumkühlung ergänzt, was speziell für kurze Kühlzeiten und grosse Volumen von Vorteil ist.

### Technische Daten:

Baugrössen Prozessbehälter	100–7500 Liter
Werkstoffe	Produktseitig 1.4571, 1.4404
Max. Betriebsdruck Behälter	–1/4 bar
Rührwerk / Doppelmantel	6 bar
Max. Betriebstemperatur	165 °C



Wir sind Farbe und Geschmack  
Ihrer Früchte.



#### Vertikales Rührwerk

Das Prinzip des gegenläufig rotierenden Mischers (Koaxial-Rührer) basiert auf zwei Rührwerken, die sich gegenläufig auf einer Achse bewegen. Die Drehzahlen können individuell eingestellt werden. Dies erlaubt eine optimale Einstellung der Koch- und Kühlprozesse. Vertikale Koaxial-Rührwerke sind besonders geeignet für effizientes Durchmischen und bieten Vorteile in Bezug auf weniger Produktverluste und erleichterte Reinigung.

#### Zertifizierungen, Herstellerzulassungen

ISO 9001 / ISO 3834-2

PED (EN13445 / AD-2000)

ASME (U-Stamp, Code Section VIII Div. 1)

China Stamp (A1), China License

TP TC 032/2013 (EAC), Zollunion

Ergänzend zu unserem Zulassungsspektrum sind wir in der Lage, für fast alle Länder der Welt entsprechende Abnahmen vorzunehmen (z.B. Singapur, Japan, Malaysia, Kanada, etc.).

