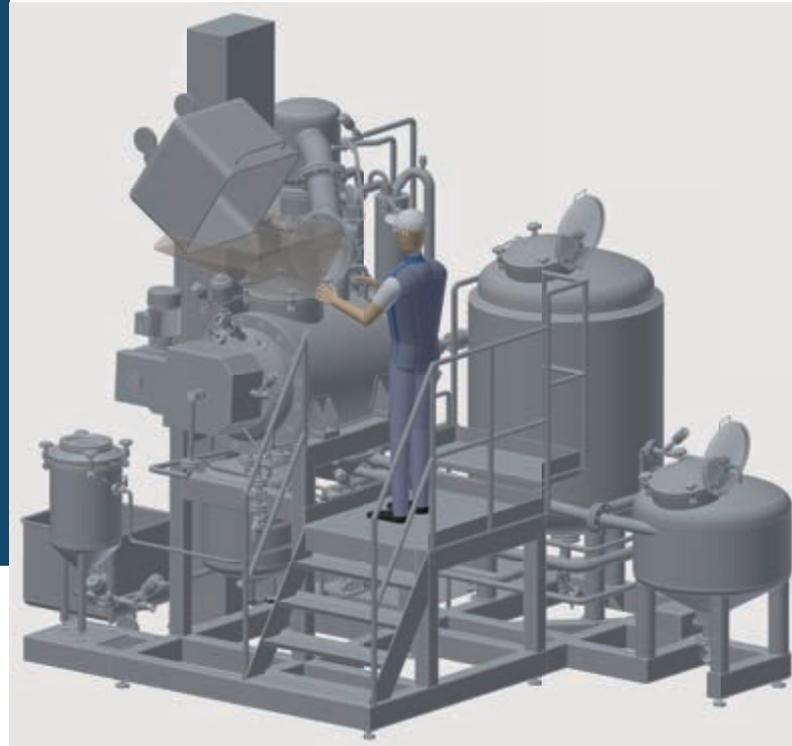


Kochmodul FruMod250

KASAGFruMod250

Unsere Kochmodule sind modular aufgebaut und werden als Basismodul, mit Erweiterungen als Baugruppe oder als komplette Produktionseinheit angeboten und realisiert. Die Anlagen sind optimiert in Bezug auf effiziente Prozesszeiten, minimale Produktverluste und kurze Reinigungszeiten. Die Produkte behalten dabei ihre natürlichen Farben und Aromen. Das Kochmodul FruMod250 eignet sich besonders für kleine Produktchargen bis 300 kg. Als Ergänzung und Optimierung eines Produktionsprozesses, als Pilotanlage oder für kleinere Betriebe in der Lebensmittelindustrie bietet diese Anlage auch preislich eine optimale Lösung.



Kochmodul

Im Kochmodul FruMod250 erfolgen das Kochen und Kühlen in ein und demselben Prozessbehälter. Additive können einfach zugeführt werden und die Grundausstattung ist optimal für Erhitzungsprozesse bis 135 °C ausgelegt. Die Anlage ist konzipiert für minimale Produktverluste, kurze Koch- und Reinigungszeiten, den Erhalt der Produktstückigkeit wie auch der natürlichen Farben und Aromen der Frucht-Rohstoffe.

Die kurzen Koch- und Kühlzeiten werden sowohl mittels Beheizung und Kühlung von Mantel und Rührwerk sowie einem leistungsfähigen Kondensator realisiert. Optional kommen ein Hublifter für eine effiziente Befüllung des Kochers und, nachgeschaltet, ein Behälter als Puffer für das Abfüllen zum Einsatz. Verschiedene weitere Optionen erhöhen Produktionsoutput, Produktqualität und Reproduzierbarkeit.

Die verschiedenen Komponenten sind anschlussfertig auf ein Rack aufgebaut, leicht zu transportieren und in kurzer Zeit installiert.

Basismodul

Das Basismodul umfasst einen 250-Liter-Kocher mit manuellem Befülldeckel, eine Dampfheizung für das Mischwerk, manuell bedienbare Ventile und eine analoge MSR-Einrichtung.

Kocher mit Rührwerk	Material Volumen Betriebsdruck Beheizung	1.4571 / 1.4404 250 Liter -1 / +3 bar Mischwerk
Energiebedarf	Elektrik Dampf Reinigung	230 V / 50 Hz / 2.2 kW 3 bar (180 kg / hr) 100–500 Liter
Abmessungen	L x B x H Gewicht	2.0 x 1.3 x 1.5 Meter 1000 kg
Kapazität exkl. Kühlen, Produktwechsel	1-Schichtbetrieb 2-Schichtbetrieb 3-Schichtbetrieb	2000 kg / Tag 4000 kg / Tag 6000 kg / Tag





Wir sind Farbe und Geschmack
Ihrer Früchte.



Komplettanlage

Energiebedarf	Elektrik	230 V / 50 Hz / 7 kWh	
	Dampf	3 bar (250 kg / hr)	
	Netzwasser	12 m ³ / hr	
	Druckluft ölfrei	6 bar	
Abmessungen	Lx B x H	4.2 x 3.2 x 3.5 Meter	
	Gewicht	2500kg	
Kapazität	1-Schichtbetrieb	3000 kg / Tag	
	inkl. Kühlen, exkl. Produktwechsel	2-Schichtbetrieb	6000 kg / Tag
	3-Schichtbetrieb	9000 kg / Tag	

Zusatzrüstung Kocher

- C1: Automatisches Schnellverschluss-Mannloch
- C2: Beheizter Doppelmantel
- C3: Direktdampf-Injektionsventile
- C4: Doppelwirkende Gleitringdichtung
- C5: Schaber für Mischwerk
- C6: Refraktometer
- C7: Probeentnahmeventil
- C8: Schaumsonde
- C9: Leermeldesonde
- C10: Reinigungskugeln
- C11: Anschlüsse, Ausrüstungen

Zusatzrüstung Anlage

- P1: Hublifter mit Trichter
- P2: Vakuum-Einheit
- P3: Kondensator
- P4: Abfüllbehälter
- P5: Sterilluft-System
- P6: Aromasystem
- P7: Heiss- / Kühlwassermodul
- P8: Reinigungssystem
- P9: Hoher Automationslevel
- P10: Anschlüsse, Ausrüstungen

