

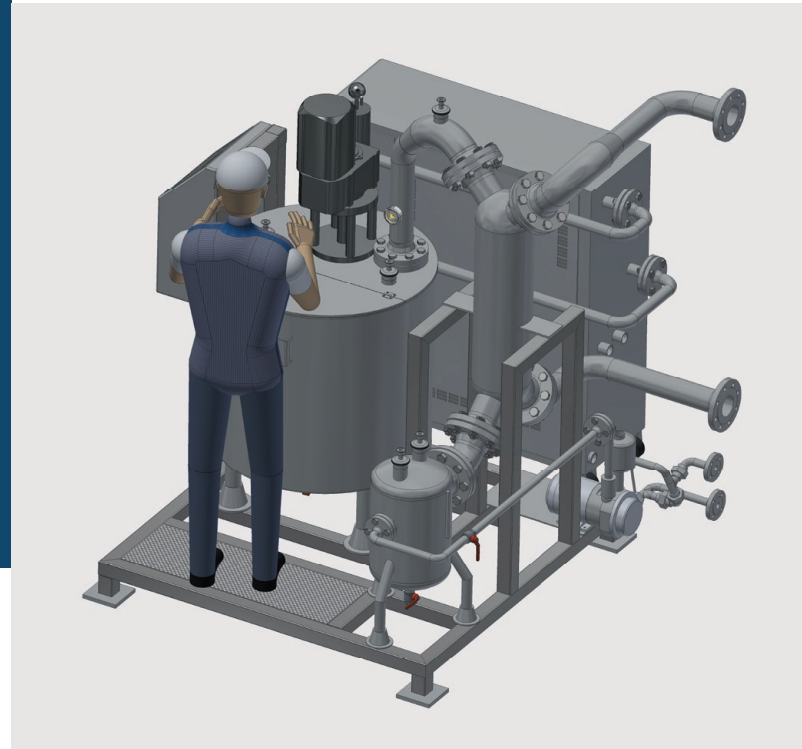
Batch-Kochanlagen für Konfitüren, Marmelade, Kompott und Gelee

**KASAG**

## Kochmodul MinMod100

KASAG MinMod100

Unsere Kochmodule sind modular aufgebaut und werden als Basismodul, mit Erweiterung als Baugruppe oder als komplette Produktionseinheiten 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 MinMod100 eignet sich besonders für kleine Produktchargen bis 100 kg. Für kleinere Betriebe in der Lebensmittelindustrie bietet diese Anlage preislich eine optimale Lösung.



Im Kochmodul MinMod100 erfolgen das Aufkochen von Früchten unter Beimischung von Zucker, Pektin und weiteren Additiven mit anschließendem Eindicken in ein und demselben Prozessbehälter.

Entsprechend den Anforderungen erfolgt die Ausführung des Kochmoduls MinMod100 als:

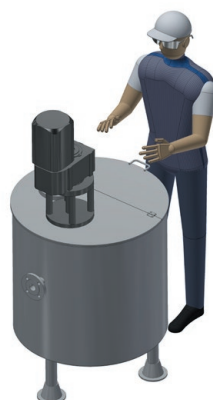
- Basismodul Grundausführung um einen Kochprozess ausführen zu können
- Zusatzausrüstung Individuelle Ergänzungen zum Basismodul zur Erhöhung des Produktionsoutputs und für eine optimale Produktqualität und Reproduzierbarkeit.

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

### Basismodul

Das Basismodul umfasst einen 100-Liter-Kocher geeignet für Vakuumbetrieb, mit Klappdeckel und mit manuell bedienbarem Boden-Ventil.

Kocher mit Rührwerk	Material	1.4571 / 1.4404
	Volumen	100 Liter
	Betriebsdruck	-1 / +0.1 bar
Energiebedarf	Elektrik	400 V / 50 Hz / 1.2 kW
	Doppelmantel	Dampf / Heisswasser
Abmessungen	L x B x H	1.4 x 1.0 x 2.0 Meter
	Gewicht	600 kg
Kapazität	1-Schichtbetrieb	800 kg / Tag
exkl. Eindicken	2-Schichtbetrieb	1600 kg / Tag
Produktwechsel	3-Schichtbetrieb	2400 kg / Tag





Wir sind Farbe und Geschmack  
Ihrer Früchte.



#### Komplettanlage

Energiebedarf	Elektrik	400 V / 50 Hz / 35 kWh
	Dampf	3 bar
	Netzwasser	5 m <sup>3</sup> / hr
Abmessungen	L x B x H	2.1 x 2.1 x 2.2 Meter
	Gewicht	1100 kg
Kapazität	1-Schichtbetrieb	800 kg / Tag
inkl. Eindicken,	2-Schichtbetrieb	1600 kg / Tag
exkl. Produktwechsel	3-Schichtbetrieb	2400 kg / Tag

#### Zusatzrüstung Kocher

- C1: Sperrwassersystem für Gleitringdichtung
- C2: Schaber für Mischwerk
- C3: Reinigungskugeln
- C4: Anschlüsse und Ausrüstung nach Kundenwunsch

#### Zusatzrüstung Anlage

- P1: Vakuumeinheit
- P2: Kondensator mit Brüdenabscheider
- P3: Temperiergerät
- P4: Anschlüsse und Ausrüstung nach Kundenwunsch

