

Ohmic Heating

Ohmic Heating ist ein schonendes, kontinuierliches Verfahren zur Erwärmung von Produkten, speziell für stückige Produkte wie Früchte, Gemüse, Gewürze und weitere Nahrungsmittel. Die Erhitzung erfolgt mit elektrischem Strom, wobei das Produkt als elektrischer Widerstand dient. Im Vergleich zu konventionellen Kochverfahren wird das Produkt nicht über eine heiße Oberfläche erwärmt, sondern gleichmässig über den gesamten Querschnitt. KASAG Swiss AG hat die weltweit erste komplett automatisierte Anlage mit Ohmic Heating für die aseptische Fruchtgrundstoffherstellung gebaut. Mit KASAG als Partnerin gehören Sie mit zu den Pionieren.



Die Vorteile von Ohmic Heating

- Geschmacksprofil bleibt natürlich
- Optimaler Erhalt der Farbe
- Perfekte Stückigkeit und Struktur
- Verbesserte Haltbarkeit

Ohmic Heating kann sowohl in Neuanlagen als auch in bestehende Anlagen integriert werden.

Anwendungsbeispiel

Sie kombinieren einen vertikalen Kocher, einen Mischbehälter und eine Kolbenpumpe für die Produktförderung mit einem Ohmic Heater. Damit erzielen Sie hervorragende Resultate bezüglich Geschmack, Farbe, Stückigkeit und optimieren zudem die Prozesszeit.

