

Instalaciones de cocción por lotes para preparados de frutas, verduras y salsas

**KASAG**

## Calentamiento óhmico

El calentamiento óhmico es un cuidadoso proceso continuo de calentamiento de productos, especialmente apto para productos troceados como frutas, verduras, especias y otros alimentos. El calentamiento se hace con corriente eléctrica, en el cual el producto sirve como resistencia eléctrica. En comparación con los procesos convencionales de cocción, el producto no se calienta por la acción de una superficie caliente, sino que lo hace uniformemente en todo su grosor. KASAG Swiss AG ha construido la primera instalación completamente automatizada con calentamiento óhmico para producción aséptica de preparados de fruta. Con KASAG como socio, siempre estará con los pioneros.



### Ventajas del calentamiento óhmico

- El perfil de sabor sigue siendo natural
- Conservación óptima del color
- Troceado y estructura perfectos
- Durabilidad mejorada

El calentamiento óhmico se puede integrar tanto en instalaciones nuevas como en existentes.

### Ejemplo de aplicación

Combine una caldera vertical, una mezcladora y una bomba de pistones para el transporte del producto con un calentador óhmico. De este modo, obtendrá resultados excelentes en términos de sabor, color y consistencia, optimizando, además, el tiempo de procesamiento.

