

Instalaciones de cocción por lotes para confituras, mermeladas, compotas y jaleas

Módulo de cocción JamMod250

KASAGJamMod250

Nuestros módulos de cocción tienen un diseño modular y se ofrecen e implementan como módulo básico, con extensión modular o unidad de producción completa. Las instalaciones están optimizadas para tiempos de procesamiento más eficientes, pérdidas de producto mínimas y breves tiempos de limpieza. Así, los productos conservan sus colores y aromas naturales. El módulo de cocción JamMod250 es perfecto para pequeños lotes de producto de hasta 300 kg. Como complemento y optimización de un proceso de producción, como instalación piloto o para pequeñas empresas de la industria alimentaria, esta instalación también es una solución óptima en términos de precio.

KASAG



En el módulo de cocción JamMod250, la cocción de las frutas mezcladas con azúcar, pectina y otros aditivos y el espesamiento posterior al vacío se realizan en el mismo contenedor de proceso. La instalación está concebida para mínimas pérdidas de producto, tiempos cortos de cocción y limpieza, para la conservación del troceado del producto y también de los colores y aromas naturales de la materia prima.

Los breves tiempos de cocción y espesamiento se consiguen tanto mediante el calentamiento del revestimiento y del agitador como con un potente condensador. Opcionalmente se puede utilizar un elevador para llenar eficientemente la caldera y un contenedor intermedio para el trasegado. Otras opciones diferentes aumentan la salida de producción, la calidad del producto y la reproducibilidad.

Los diferentes componentes se montan en un bastidor listo para conexión, fácil de transportar y de rápida instalación.

Módulo básico

El módulo básico incluye una caldera de 250 litros con compuerta de llenado manual, una calefacción por vapor para la mezcladora, válvulas manuales y un dispositivo visual de medición.

Caldera con agitador	Material	1.4571/1.4404
	Volumen	250 litros
	Presión operativa	-1/+0.5 bar
	Calefacción	Mezcladora
Consumo de energía	Sistema eléctrico	230 V / 50 Hz / 2.2 kW
	Vapor	3 bar (180 kg/h)
	Limpieza	100 - 500 litros
Dimensiones	LxAxH	2,0 x 1,3 x 1,5 metros
	Peso	1000 kg
	Capacidad	1 turno
excl. espesamiento	2 turnos	6000 kg / día
Cambio de producto	3 turnos	9000 kg / día





Somos el color y el sabor de sus frutas



Instalación completa

Consumo de energía	Sistema eléctrico	230 V / 50 Hz / 7 kWh
	Vapor	3 bar (250 kg/h)
	Agua de red	12 m ³ /h
	Aire comprimido sin aceite	6 bar
Dimensiones	LxAxH	4,2 x 3,2 x 3,5 metros
	Peso	2500kg
Capacidad	1 turno	4500 kg/día
incl. espesamiento,	2 turnos	9000 kg/día
excl. cambio de producto	3 turnos	13 500 kg/día

Equipamiento adicional caldera

- C1: Compuerta automática
- C2: Revestimiento doble
- C3: Tanque de expansión
- C4: Sello mecánico de doble efecto
- C5: Rascador para mezcladora
- C6: Refractómetro
- C7: Válvula de toma de muestras
- C8: Sonda de espuma
- C9: Sonda de aviso de vacío
- C10: Bolas de limpieza
- C11: Tomas, equipamientos

Equipamiento adicional instalación

- P1: Elevador con tolva
- P2: Unidad de vacío
- P3: Condensador
- P4: Contenedor de trasiego
- P5: Bomba de trasiego
- P6: Depósito de pectina
- P7: Módulo de agua caliente
- P8: Sistema de limpieza
- P9: Alto nivel de automatización
- P10: Tomas, equipamientos

