

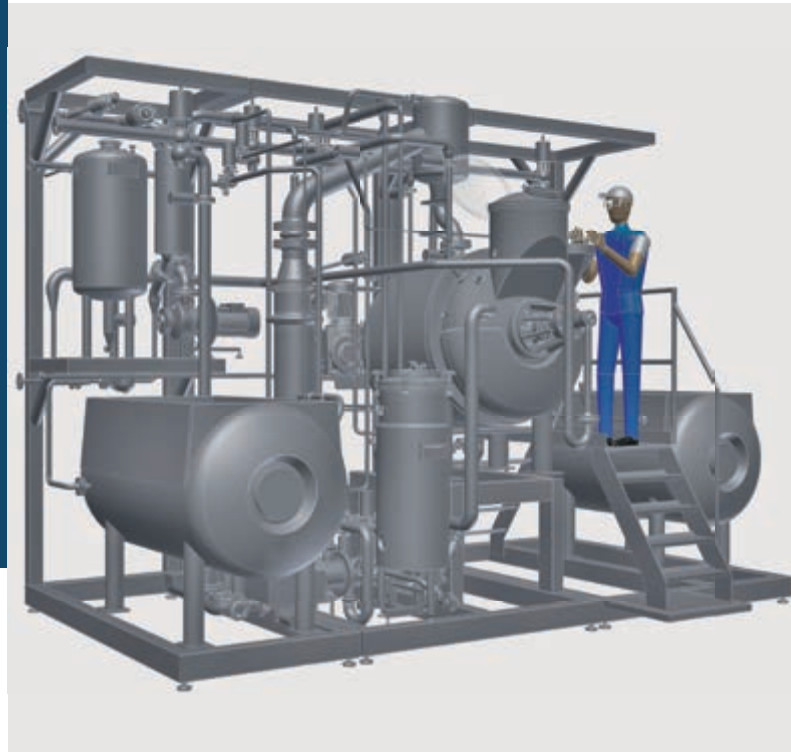
Instalaciones de cocción por lotes para confituras, mermeladas, compotas y jaleas

Módulo de cocción JamMod600

KASAGJamMod600

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 JamMod600 es perfecto para lotes de producto entre pequeños y medianos de hasta 700 kg. Como complemento y optimización de un proceso de producción y para empresas pequeñas a medianas de la industria alimentaria, esta instalación es una solución óptima.

KASAG



En el módulo de cocción JamMod600, la descongelación de las frutas se realiza en el depósito de descongelación. A continuación, se cuecen mezclas con azúcar, pectina y otros aditivos en el contenedor de proceso. Una vez finalizado el proceso de cocción y de espesamiento, tiene lugar el trasegado al contenedor de trasego. 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. Mediante la óptima combinación de depósito de descongelación, caldera y contenedor de trasego, se pueden producir 3 lotes en paralelo, consiguiendo así una mayor salida de producción. Opcionalmente, se puede utilizar un elevador para llenar eficientemente el depósito de descongelación. 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 600 litros con compuerta de llenado manual, una calefacción por vapor para la mezcladora, válvulas manuales y un dispositivo analógico de medición. Además, está equipado con bolas pulverizadoras estáticas.

Caldera con agitador	Material	1.4571/1.4404
	Volumen	600 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	300 - 500 litros
Dimensiones	LxAxH	2.3 x 1,3 x 2.3 metros
	Peso	1200 kg
Capacidad	1 turno	4000 kg/día
excl. espesamiento,	2 turnos	8000 kg/día
Cambio de producto	3 turnos	12000 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	4.9 x 3.3 x 3.7 metros
	Peso	5000kg
Capacidad	1 turno	9000 kg/día
incl. espesamiento,	2 turnos	18 000 kg/día
excl. cambio de producto	3 turnos	27 500 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: Válvula de cierre de vapor
- C11: Tomas, equipamientos

Equipamiento adicional instalación

- P1: Elevador con tolva
- P2: Sistema de vacío
- P3: Condensador
- P4: Depósito de descongelación
- P5: Contenedor de trasiego
- P6: Bomba de trasiego
- P7: Depósito de pectina
- P8: Módulo de agua caliente
- P9: Sistema de limpieza
- P9: Alto nivel de automatización
- P10: Células de carga
- P11: Tomas, equipamientos

