

Equipamiento industrial de cocina por lotes para confituras, mermeladas, compotas y gelatinas

## Módulo MinMod100

KASAGMinMod100

Nuestros módulos de cocina cuentan con estructura modular y se ofrecen y fabrican bien como módulo básico, con módulos complementarios o bien como unidades completas. Los sistemas se optimizan en cuanto a eficiencia de tiempo de procesamiento, pérdidas mínimas de producto y limpieza rápida. Así, los alimentos mantienen su color y aroma naturales. El módulo de cocina MinMod100 es ideal para lotes de producto pequeños de hasta 100 kg. Para empresas pequeñas en la industria de la alimentación, este sistema es una solución óptima a buen precio.

# KASAG



En el módulo MinMod100, se puede cocinar la fruta, agregar azúcar, pectina y otros aditivos y, después, espesar en el mismo recipiente.

De acuerdo con los requisitos, el módulo MinMod100 se diseña como:

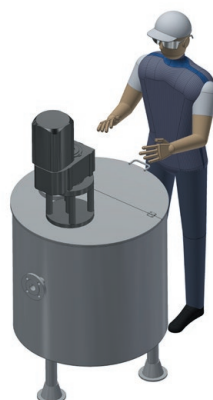
- Módulo básico Versión básica para poder cocinar
- Equipamiento adicional Complementos individuales al módulo básico para incrementar la capacidad de producción y obtener calidad y reproducibilidad óptimas

Los distintos componentes se entregan listos para montarse en un almacén. Son fáciles de transportar y se instalan en poco tiempo.

### Módulo básico

El módulo básico incluye fogón de 100 litros ideal para funcionamiento en vacío. Incluye tapa abatible y válvula manual en el fondo.

Fogón con mecanismo agitador	Material	1.4571 / 1.4404
	Volumen	100 litros
	Presión operativa	-1 / +0,1 bar
Consumo energético	Electricidad	400 V / 50 Hz / 1,2 kW
	Doble camisa	Vapor/Agua caliente
Dimensiones	L x An x Al	1,4 x 1,0 x 2,0 metros
	Peso	600 kg
Capacidad	Uso 1 turno	800 kg / día
sin espesamiento	Uso 2 turnos	1600 kg / día
Cambio de producto	Uso 3 turnos	2400 kg / día





Somos el color y el sabor de sus frutas.



#### Instalación completa

Consumo energético	Electricidad	400 V / 50 Hz / 35 kW
	Vapor	3 bar
	Toma de agua	5 m <sup>3</sup> / h
Dimensiones	Lx An x Al	2,1 x 2,1 x 2,2 metros
	Peso	1100 kg
	Capacidad	Usos
con espesamiento, sin cambio de producto	Usos	1600 kg / día
	Usos	2400 kg / día

#### Equipamiento adicional, fogón

- C1: Sistema de agua de cierre para sello mecánico
- C2: Rasqueta para mezclador
- C3: Bolas de limpieza
- C4: Tomas y equipamiento, según preferencias del cliente

#### Equipamiento adicional, sistema

- P1: Unidad de vacío
- P2: Condensador con separador de vapor
- P3: Unidad de templado
- P4: Tomas y equipamiento, según preferencias del cliente

