

Cuiseur / refroidisseur vertical

Pour la fabrication de base de fruits, de légumes, de confitures, de marmelades, de gelées et de sauces, des cuiseurs / refroidisseurs verticaux avec mélangeurs verticaux sont utilisés. L'objectif des mélangeurs verticaux est un malaxage et une répartition de température homogènes. La combinaison avec des cuves de processus de haute qualité et équipées d'une double enveloppe et de zones de chauffage permet de traiter les volumes de produits les plus variés. Nous ne cessons de développer des mélangeurs destinés à obtenir une qualité de produit optimale et à garantir un fonctionnement sans encombre. Avec KASAG Swiss AG, vous restez dans la course.



Les cuiseurs / refroidisseurs verticaux disposent de tous les raccordements et ouvertures de remplissage requis, conformément aux exigences relative au produit, aux installations aseptiques et aux standards des clients. Les avantages des cuiseurs / refroidisseurs verticaux par rapport aux cuiseurs / refroidisseurs horizontaux sont les suivants :

- Important espace de tête pour les produits moussants
- Pertes de produit minimales grâce au fond conique
- Meilleure aptitude au nettoyage

Cuiseur / refroidisseur vertical

Dans des installations de cuisson à une étape, les cuiseurs / refroidisseurs verticaux sont utilisés aussi bien pour la cuisson que pour le refroidissement ultérieur (le plus souvent sous vide), et conviennent particulièrement aux volumes moyens et aux produits moussants. A l'issue du processus de fabrication, le produit est souvent conditionné dans des emballages définis, directement depuis le cuiseur / refroidisseur vertical.

Cuiseur vertical


Dans les installations de cuisson à deux étapes, les cuiseurs verticaux sont spécialement utilisés pour les volumes moyens et les changements de recettes fréquents. La double enveloppe dispose de zones de chauffage permettant ainsi de traiter des volumes de produits et des tailles de lots variés dans le même cuiseur.

Refroidisseur vertical

La conception des refroidisseurs verticaux correspond à celle des cuiseurs verticaux. Un condenseur pour refroidissement sous vide complète le refroidisseur vertical. Ce condenseur est spécialement conçu pour des temps de refroidissement courts et le traitement de gros volumes.

Données techniques :

| | |
|-------------------------------|-----------------------------|
| Dimensions Cuve de processus | 100–7500 litres |
| Matériau | Coté produit 1.4571, 1.4404 |
| Pression de service max. cuve | –1/4 bar |
| Mélangeur / double enveloppe | 6 bar |
| Température de service max. | 165 °C |



Nous sommes la couleur et le goût
de vos fruits



Agitateur vertical

Le principe du malaxeur rotatif à mouvement opposé (agitateur coaxial) repose sur deux agitateurs, qui se déplacent sur un axe à mouvement opposé. Les vitesses peuvent être réglées individuellement. Cela permet un réglage optimal des processus de cuisson et de refroidissement. Les agitateurs coaxiaux verticaux sont particulièrement adaptés pour le mélangeage efficace et offrent des avantages en matière de réduction de pertes de produits et de nettoyage facilité.

Certifications, homologations fabricant

ISO 9001 / ISO 3834-2
PED (EN13445 / AD-2000)
ASME (U-Stamp, Code Section VIII Div. 1)
China Stamp (A1), China License
TP TC 032/2013 (EAC), Union douanière
Outre notre gamme d'homologations, nous sommes en mesure d'obtenir des homologations pour presque tous les pays du monde (Singapour, Japon, Malaisie, Canada, etc.)

