

# KASAG



Installations de  
cuisson en discontinu  
pour confitures,  
marmelades,  
compotes et gelées

Expert en design, ingénierie et soudure

Nous sommes la couleur et le goût  
de vos **fruits**

# Installations de cuisson en discontinu pour confitures, marmelades, compotes et gelées

Les experts de KASAG sont des spécialistes pour la construction d'appareils de cuisson et d'installations de cuisson industrielles pour la fabrication de confitures, de marmelades, de compotes et de gelées. Les exigences élevées envers les produits, les besoins spécifiques du traitement de la pectine, la finesse optimale et les temps de processus nous passionnent. Nous nous adaptons à chacun de nos clients et construisons pour lui des installations personnalisées ou modulaires qui satisfont à ses exigences de manière optimale.

Vos clients sont de fins gourmets et experts de la préparation de confitures, marmelades, compotes et gelées, qui ne se laissent convaincre que par la couleur, l'arôme, le goût et la consistance. Les critères tels que la variété de produits, les exigences élevées envers la qualité et la reproductibilité sont essentiels pour vous.

Les experts de KASAG disposent de nombreuses années d'expérience dans le domaine de la construction de cuiseurs et refroidisseurs verticaux et horizontaux, et d'installations complètes avec des volumes de 100 à

7500 litres, conçus comme lignes de cuisson à une ou plusieurs étapes. Nos installations sont optimisées en matière de pertes de production minimales et de temps de nettoyage courts. Les produits conservent alors leurs couleurs et arômes naturels.

Avec KASAG comme partenaire pour la conception, le développement et la construction des installations de cuisson en discontinu et d'appareils de cuisson, vous partagez le couvert avec vos clients.





## Modules et installations de cuisson «Swiss made»

### **Cuiseur, évaporateur**

Les cuiseurs et évaporateurs spéciaux permettent d'exécuter les processus de cuisson et d'épaississement de manière efficace pour la production de confitures, marmelades, compotes et gelées. Le processus et les cycles de température ont pour conséquences des exigences élevées en matière de durée de vie des appareils.

### **Module de cuisson MinMod**

Le prix du module de cuisson MinMod pour des lots de 100 litres est réduit au minimum. Le module de cuisson MinMod convient particulièrement aux producteurs à petit budget souhaitant équiper leur installation déjà existante, adapter leur technique aux exigences actuelles ou se lancer dans le secteur des confitures, marmelades, compotes et gelées.

### **Module de cuisson JamMod**

Pour les lots moins importants, de 250 à 600 litres, nous proposons, outre les installations personnalisées pour nos

clients, des modules de cuisson standardisés. Ces modules de cuisson sont surtout adaptés aux petits volumes de production, pour le développement et l'optimisation des processus de production ou pour des installations pilote. Les différents éléments, qui sont installés sur un bâti, facilitent le transport et offrent des temps d'installation courts. En tant qu'entreprise, vous bénéficiez d'un rapport qualité/prix imbattable.

### **Installation de cuisson à une étape**

avec cuiseur horizontal pour des temps de processus et de nettoyage brefs.

Dans les installations de cuisson à une étape, la cuisson et l'épaississement du produit sont réalisés dans une même cuve de process. Le chauffage de l'enveloppe et du mélangeur permet de raccourcir les temps de processus. Le conditionnement du produit est réalisé à l'état chaud directement depuis le cuiseur, ou après passage dans une cuve tampon.

« Avec KASAG Swiss AG, vous misez sur la meilleure recette pour l'élaboration de vos modules de cuisson. »



#### Installation de cuisson à deux étapes

avec un cuiseur et un évaporateur pour les volumes de production plus importants.

L'ébullition est réalisée dans un cuiseur horizontal avec agitateur chauffé et chemise chauffée. Ensuite, le produit est épaissi dans l'évaporateur sous vide tandis que simultanément, un nouveau lot est ébouillanté dans le cuiseur horizontal. Le processus d'épaississement est réalisé à l'aide d'un procédé de chauffe sans agitateur, efficace et très respectueux du produit. On obtient ainsi une finesse optimale.

---

#### ? Vous avez des questions ?

Pour les offres ou pour toutes questions relatives aux appareils, modules et installations de cuisson, nos spécialistes sont là pour vous renseigner :

Téléphone +41 34 408 58 58  
sales@kasag.com

 [www.kasag.com/fr/installation-de-cuisson-en-discontinu-appareils-de-cuisson](http://www.kasag.com/fr/installation-de-cuisson-en-discontinu-appareils-de-cuisson)

---



« Avec KASAG Swiss AG, vous misez sur la qualité et la précision suisses en matière de technique des procédés, de design, de bureau d'études et de fabrication. »

**Processus de cuisson et d'épaississement industriels** pour la fabrication de confitures, de marmelades, de compotes et de gelées.

Les processus de cuisson et d'épaississement industriels pour la fabrication de confitures, de marmelades, de compotes et de gelées sont personnalisés par KASAG en fonction des matières premières et des exigences du client en matière de goût et de finesse. L'objectif est une qualité de produit optimale.



**Exemple : Aperçu des différentes étapes de processus pour la fabrication de confitures**

Fruits	Chargement	Chauffage	Epaississement	Remplissage / Conditionnement
<ul style="list-style-type: none"> <li>– lavage, dénoyautage et découpe</li> <li>– évtl. avec du sucre ou dans du sirop</li> </ul> <p>Préparation :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– pesée préalable</li> <li>– Cuve sur balance évtl. décongélation de fruits congelés</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Matières premières via le trou d'homme</li> <li>– Ajout de sucre cristallisé et/ou liquide via le trou d'homme ou sous vide</li> </ul> <p>Préparation :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Pesée préliminaire des caisses, chariots de fruits</li> <li>– Introduction via pont de levage, tapis de convoyage, pont roulant</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Chauffage à la valeur de consigne avec malaxage constant</li> <li>– Ajout d'ingrédients</li> <li>– Temps de maintien de chaleur</li> </ul> <p>Compléments :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Sucre (cristallisé ou liquide)</li> <li>– Pectine (en poudre ou dispersée)</li> <li>– Épaississeur</li> <li>– Arômes</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– sous vide</li> <li>– avec mélangeage et chauffage constant</li> <li>– jusqu'à la valeur Brix ou le poids de condensat souhaité</li> <li>– évtl. avec ajout d'ingrédients</li> </ul> <p>Compléments :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Pectine</li> <li>– Arômes</li> <li>– Colorants</li> <li>– Jus de citron / acide citrique</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Bocaux</li> <li>– Bouteilles</li> <li>– Seaux</li> <li>– Conteneurs</li> <li>– Sacs</li> </ul>

Exclusivité technique mondiale

KASAG Swiss AG  
Hohgantweg 4  
3550 Langnau / Switzerland  
Tél. +41 34 408 58 58  
Fax +41 34 408 58 59  
sales@kasag.com

ISO 9001 / ISO 3834-2  
PED (EN13445 / AD-2000)  
ASME (U-Stamp)  
China Stamp (A1)  
TP TC 032/2013 (EAC)

[www.kasag.com](http://www.kasag.com)

**KASAG**