

Installations de cuisson en discontinu pour la préparation de fruits, de légumes et de sauces

Module de cuisson FruMod250

KASAGFruMod250

Nos modules de cuisson sont conçus de façon modulaire. Ils sont proposés et montés en tant qu'unités séparées, ensembles modulaires ou lignes de production complètes. Les installations sont optimisées pour garantir des temps de processus efficaces, des pertes en produit minimales et des temps de nettoyage brefs. Les produits conservent alors leurs couleurs et arômes naturels. Le module de cuisson FruMod250 est particulièrement adapté pour les petits lots jusqu'à 300 kg. Cette installation représente une solution idéale, également d'un point de vue économique, pour les petites entreprises du secteur alimentaire qui souhaitent compléter ou optimiser leur processus de production, ou en tant qu'installation pilote.

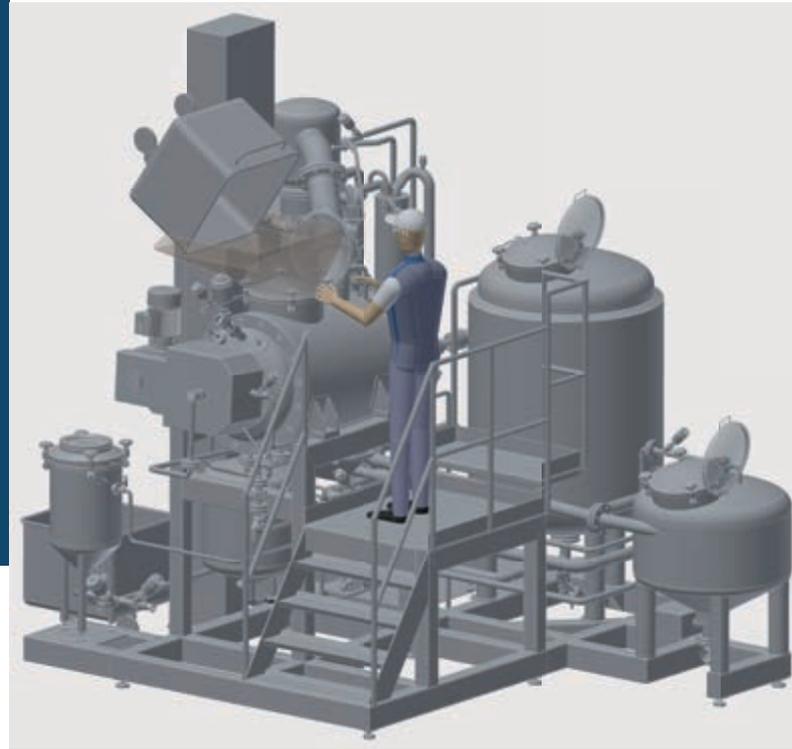
Module de cuisson

Dans le module de cuisson FruMod250, la cuisson et le refroidissement s'effectuent dans une seule et même cuve. Les additifs peuvent être ajoutés facilement et l'équipement de base est dimensionné de manière optimale pour les processus de chauffe pouvant atteindre jusqu'à 135 °C. L'installation est conçue pour garantir une perte de produit minimale, des temps de cuisson et de nettoyage brefs, ainsi que la conservation de la texture, des couleurs et des arômes naturels du produit.

Le chauffage de l'enveloppe et du mélangeur, ainsi que la mise en œuvre d'un condensateur performant permettent de raccourcir les temps de cuisson. En option, il est également possible d'utiliser un pont de levage pour assurer un remplissage efficace des fruits et du sucre dans la marmite et d'installer en aval une cuve de remplissage servant de tampon pour le remplissage de la confiture. D'autres options pour la marmite ou éléments complémentaires pour l'installation permettent d'augmenter le rendement, la qualité du produit et la reproductibilité.

Les différents éléments installés sur un portant sont prêts à être raccordés, ce qui permet de garantir un transport aisé et des temps d'installation brefs.

KASAG



Module de base

Le module de base se compose d'une marmite de 250 l avec couvercle de remplissage manuel, d'un chauffage à la vapeur pour le mélangeur, de vannes manuelles et d'un système de commande et de régulation analogique.

Marmite avec	Matériau	1.4571/1.4404
Mélangeur	Volume	250 litres
	Pression de service	-1/+3 bar
	Chauffage	Mélangeur
Consommation d'énergie	Electricité	230 V / 50 Hz / 2.2 kW
	Vapeur	3 bar (180 kg/hr)
	Nettoyage	100 – 500 litres
Dimensions	L x l x H	2,0 x 1,3 x 1,5 mètres
	Poids	1000 kg
Capacité	Travail en 1 équipe	2000 kg/jour
hors refroidissement,	Travail en 2 équipes	4000 kg/jour
Changement de produit	Travail en 3 équipes	6000 kg/jour





Nous sommes la couleur et le goût
de vos fruits.



Installation complète

Consommation d'énergie	Electricité	230 V / 50 Hz / 7 kW
	Vapeur	3 bar (250 kg / hr)
	Eau de distribution	12 m ³ / hr
	Air comprimé exempt d'huile	6 bar
Dimensions	L x l x H	4,2 x 3,2 x 3,5 mètres
	Poids	2500kg
	Capacité	
avec refroidissement, sans changement de produit	Travail en 1 équipe	3000 kg / jour
	Travail en 2 équipes	6000 kg / jour
	Travail en 3 équipes	9000 kg / jour

Équipement complémentaire cuve

- C1: Trappe de visite automatique
- C2: Double enveloppe chauffée
- C3: Vannes d'injection à vapeur directe
- C4: Garniture mécanique d'étanchéité à double effet
- C5: Racloir pour mélangeur
- C6: Réfractomètre
- C7: Soupape d'échantillonnage
- C8: Capteur de mousse
- C9: Capteur de détection marmite vide
- C10: Billes de nettoyage
- C11: Raccordements et équipements

Équipement complémentaire installation

- P1: Pont de levage avec entonnoir
- P2: Unité de vide
- P3: Condensateur
- P4: Cuve de remplissage
- P5: Système d'air stérile
- P6: Système d'arôme
- P7: Module de liquide de chauffage et de refroidissement
- P8: Système de nettoyage
- P9: Niveau d'automatisation élevé
- P10: Raccordements et équipements

