

Installations de cuisson pour confitures, marmelades, compotes et gelées

Module de cuisson JamMod600

KASAG JamMod600

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 JamMod600 est particulièrement adapté pour les lots moyens jusqu'à 700 kg. Cette installation représente une solution idéale pour les petites à moyennes entreprises du secteur alimentaire qui souhaitent compléter ou optimiser leur processus de production.

Dans le module JamMod600, la décongélation des fruits congelés s'effectue dans la cuve de décongélation. Celle-ci est suivie de la cuisson, pendant laquelle sont ajoutés le sucre, la pectine et les autres additifs, effectuée dans la cuve. Une fois la cuisson et l'épaississement terminés, le remplissage est effectué au départ de la cuve de remplissage. 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 et d'épaississement. La combinaison optimale d'une cuve de décongélation, d'une marmite et d'une cuve de remplissage permet de produire 3 lots en parallèle, ce qui augmente fortement le rendement. En option, il est également possible d'utiliser un pont de levage pour assurer un remplissage efficace des fruits. 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 600 l avec couvercle de remplissage manuel, d'un chauffage à la vapeur pour le mélangeur, de vannes manuelles et d'un dispositif de mesure analogique. Il en est outre équipé de buses de pulvérisation statiques.

Marmite avec mélangeur	Matériau Volume Pression de service Chauffage	1.4571 / 1.4404 600 litres -1 / +0,5 bar Mélangeur
Consommation d'énergie	Electricité	230 V / 50 Hz / 2,2 kW
Dimensions	Vapeur	3 bar (180 kg / hr)
	Nettoyage	300 – 500 litres
	L x l x H	2,3 x 1,3 x 2,3 mètres
Capacité hors épaississement changement de produit	Poids	1200 kg
	Travail en 1 équipe	4000 kg / jour
	Travail en 2 équipes	8000 kg / jour
	Travail en 3 équipes	12 000 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	4.9 x 3.3 x 3.7 mètres
	Poids	5000 kg
	Capacité	
avec épaissement	Travail en 1 équipe	9000 kg / jour
	Travail en 2 équipes	18 000 kg / jour
hors épaissement	Travail en 3 équipes	27 500 kg / jour

Équipement complémentaire cuve

- C1: Trappe de visite automatique
- C2: Double enveloppe
- C3: Vase d'expansion
- 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: Vanne d'arrêt de la vapeur
- C11: Raccordements et équipements

Équipement complémentaire installation

- P1: Pont de levage avec entonnoir
- P2: Système de vide
- P3: Condensateur
- P4: Cuve de décongélation
- P5: Cuve de remplissage
- P6: Pompe de remplissage
- P7: Cuve à pectine
- P8: Module d'eau chaude
- P9: Système de nettoyage
- P9: Niveau d'automatisation élevé
- P10: Cellules de pesée
- P11: Raccordements et équipements

