

Modules de cuisson pour confitures, marmelades, gelées et compotes

KASAG

Module de cuisson MinMod100

KASAGMinMod100

Nos modules de cuisson sont conçus de façon modulaire. Ils sont proposés et montés en tant qu'unités de base 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 MinMod100 est particulièrement adapté pour les petits lots jusqu'à 100 kg. Pour les plus petites entreprises du secteur agroalimentaire, cette installation offre une solution optimale en matière de prix.



Dans le module de cuisson MinMod100, la cuisson des fruits, pendant laquelle sont ajoutés le sucre, la pectine et les autres additifs, puis le processus d'épaississement qui s'ensuit, sont effectués dans une seule et même cuve de traitement.

Conformément aux exigences, l'exécution du module de cuisson MinMod100 a lieu en tant que :

- module de base Version de base pour pouvoir effectuer un processus de cuisson
- équipement Compléments individuels au module de base pour l'augmentation du rendement et pour une qualité de produit optimale ainsi que 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.

Module de base

Le module de base comprend une marmite de 100 litres adaptée à une utilisation sous vide, avec couvercle rabattable et soupape de fond à commande manuelle.

Marmite avec mélangeur	Matériau	1.4571/1.4404
	Volume	100 litres
	Pression de service	-1 / +0,1 bar
Consommation d'énergie	Électricité	400 V / 50 Hz / 1,2 kW
	Double enveloppe	Vapeur/eau chaude
Dimensions	L x l x H	1,4 x 1,0 x 2,0 mètres
	Poids	600 kg
Capacité hors épaississement	Travail en 1 équipe	800 kg / jour
Changeement de produit	Travail en 2 équipes	1600 kg / jour
	Travail en 3 équipes	2400 kg / jour





Nous sommes la couleur et le goût
de vos fruits.



Installation complète

Consommation d'énergie	Électricité	400 V / 50 Hz / 35 kWh
	Vapeur	3 bar
	Eau de distribution	5 m ³ / h
Dimensions	L x l x H	2,1 x 2,1 x 2,2 mètres
	Poids	1100 kg
	Capacité	
avec épaisseur sans changement de produit	Travail en 1 équipe	800 kg / jour
	Travail en 2 équipes	1600 kg / jour
	Travail en 3 équipes	2400 kg / jour

Équipement complémentaire marmite

- C1 : Système d'eau de blocage pour la garniture mécanique
- C2 : Racloir pour mélangeur
- C3 : Billes de nettoyage
- C4 : Raccords et équipements selon les souhaits du client

Équipement complémentaire installation

- P1 : Unité de mise sous vide
- P2 : Condensateur avec séparateur de vapeurs
- P3 : Régulateur de température
- P4 : Raccords et équipements selon les souhaits du client

