

Bollitori / raffreddatori orizzontali

Per la produzione di preparati a base di frutta, ortaggi, confetture, marmellate, gelatine e salse si utilizzano bollitori / raffreddatori orizzontali con miscelatori orizzontali riscaldati e raffreddati. I miscelatori orizzontali offrono una miscelazione e una ripartizione della temperatura omogenee nel recipiente del processo, minimizzando l'effetto delle forze di taglio sui prodotti in pezzi. In combinazione con recipienti di alta qualità con doppio mantello per riscaldamento e raffreddamento, è possibile realizzare tempi di processo brevissimi. Sviluppiamo costantemente la nostra tecnologia di miscelazione per una qualità ottimale dei prodotti e un funzionamento privo di anomalie. Con KASAG Swiss AG siete sempre "sul pezzo".



I bollitori / raffreddatori orizzontali dispongono di tutti i collegamenti e le aperture di caricamento necessari nel rispetto dei requisiti dei prodotti, di una lavorazione asettica e degli standard dei clienti. I principali vantaggi dei bollitori / raffreddatori orizzontali rispetto ai bollitori / raffreddatori verticali sono:

- tempi di bollitura e raffreddamento molto brevi
- pezzatura ottimale dei prodotti
- ripartizione omogenea della temperatura

Bollitore / raffreddatore orizzontale

Negli impianti di bollitura monostadio, i bollitori / raffreddatori orizzontali si utilizzano sia per la bollitura, sia per il successivo raffreddamento e sono particolarmente indicati per tempi di processo brevi e prodotti in pezzi. Spesso, dopo il processo di produzione, il prodotto viene travasato direttamente dal bollitore / raffreddatore orizzontale in confezioni definite.

Bollitore orizzontale

Negli impianti di bollitura bistadio, i bollitori orizzontali si utilizzano specialmente per prodotti in pezzi, tempi di bollitura brevi e grandi volumi.

Raffreddatore orizzontale

La configurazione e il design dei raffreddatori orizzontali vengono adattati in base al processo di raffreddamento, in base al recipiente e al miscelatore. In combinazione con il raffreddamento del mantello, i raffreddatori orizzontali sono imbattibili quanto a sicurezza del processo, tempi di raffreddamento e mantenimento della pezzatura.

Dati tecnici

Dimensioni del recipiente di processo	100–7500 litri
Materiali	lato prodotto 1.4571, 1.4404
Max. pressione d'esercizio del recipiente	-1 / 4 bar
Miscelatore / doppio mantello	6 bar
Max. temperatura d'esercizio	165°C



KASAG: il colore e il gusto della frutta

Miscelatore orizzontale (riscaldamento / raffreddamento)

Il miscelatore orizzontale riscaldato è uno speciale miscelatore a elica con serpentine per il riscaldamento e il raffreddamento direttamente nel prodotto. Questi miscelatori sono particolarmente indicati per i processi che richiedono una miscelazione delicata. Una miscelazione e una ripartizione della temperatura ottimali si ottengono in particolar modo grazie alle zone di riscaldamento singole, che sono uniche al mondo in questa configurazione. Il miscelatore può essere con o senza raschiatore. I miscelatori a elica orizzontali KASAG per riscaldamento e raffreddamento mantengono la pezzatura del prodotto, ma non solo: ottimizzano anche i tempi del processo.

Certificazioni, omologazioni del produttore

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), Unione doganale

Ad integrazione della nostra gamma di omologazioni, siamo in grado di eseguire collaudi adeguati per quasi tutti i Paesi del mondo (ad es. Singapore, Giappone, Malesia, Canada, ecc.).

