

Bollitori / raffreddatori verticali

Per la produzione di preparati a base di frutta, ortaggi, confetture, marmellate, gelatine e salse si utilizzano bollitori /raffreddatori verticali con miscelatori verticali. L'obiettivo dei miscelatori verticali consiste in una miscelazione e ripartizione della temperatura omogenee. In combinazione con recipienti di alta qualità con doppio mantello e zone di riscaldamento differenziate, è possibile una lavorazione flessibile dei volumi di prodotti più svariati. 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 verticali 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 verticali rispetto ai bollitori /raffreddatori orizzontali sono:

- ampio volume libero per i prodotti schiumogeni
- perdite di prodotto ridotte grazie alla forma conica del fondo
- migliori possibilità di pulizia

Bollitore / raffreddatore verticale

Negli impianti di bollitura monostadio, i bollitori /raffreddatori verticali si utilizzano sia per la bollitura, sia per il successivo raffreddamento (quasi sempre sotto vuoto) e sono particolarmente indicati per i volumi di media entità e i prodotti schiumogeni. Spesso, dopo il processo di produzione, il prodotto viene travasato direttamente dal bollitore /raffreddatore verticale in confezioni definite.

Bollitore verticale

Negli impianti di bollitura bistadio, i bollitori verticali si utilizzano specialmente per i volumi di media entità e i cambi di ricetta frequenti. Il doppio mantello dispone di zone di riscaldamento che consentono di lavorare volumi diversi e lotti di grandezze differenti nello stesso bollitore.

Raffreddatore verticale

La configurazione e il design dei raffreddatori verticali corrispondono a quelli dei bollitori verticali. Il raffreddatore verticale viene integrato da un condensatore per il raffreddamento sotto vuoto, il che è particolarmente vantaggioso per tempi di raffreddamento brevi e grandi volumi.

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 verticale

Il principio del miscelatore controrotante (miscelatore coassiale) si basa su due organi di miscelazione che si muovono in direzione opposta su un asse. Le velocità possono essere impostate individualmente. Questo consente una regolazione ottimale dei processi di bollitura e raffreddamento. I miscelatori coassiali verticali sono particolarmente indicati per una miscelazione efficiente e offrono vantaggi costituiti dalla riduzione delle perdite di prodotto e da una pulizia più agevole.

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.).

