

KASAG



Impianti di bollitura a
lotti per confetture,
marmellate, composte
e gelatine

Esperti di design, progettazione e saldature

KASAG: il colore e il gusto della **frutta**

Impianti di bollitura a lotti per confetture, marmellate, composte e gelatine

Gli esperti di KASAG Swiss sono specialisti nella costruzione di apparecchiature di bollitura e impianti di bollitura industriali per la produzione di confetture, marmellate, composte e gelatine. Prodotti dai requisiti complessi, esigenze specifiche nella preparazione della pectina, pezzatura ottimale e tempi ridotti dei processi sono la nostra passione. Ci adattiamo ad ogni nuovo cliente e progettiamo impianti customizzati o modulari che soddisfano ogni esigenza.

I vostri clienti sono buongustai molto esigenti ed esperti in tema di confetture, marmellate, composte e gelatine e non si lasciano convincere solo da colore, aroma, gusto e consistenza. Criteri come la varietà dei prodotti e un'alta qualità e riproducibilità sono fondamentali per voi produttori.

Gli esperti di KASAG vantano un'esperienza pluriennale nella costruzione di bollitori verticali e orizzontali, macchine frigorifere e impianti completi con volumi da 100 a 7500 litri, progettati sotto forma di linee di bollitura monostadio o multistadio.

I nostri impianti sono ottimizzati per minimizzare le perdite di prodotto e abbreviare i tempi di pulizia. Con queste soluzioni, i prodotti mantengono i loro colori e aromi naturali.

KASAG è il partner giusto per il design, l'engineering e la costruzione di impianti di bollitura in lotti e apparecchiature di bollitura.





Moduli e impianti di bollitura Swiss made

Bollitori, evaporatori

Bollitori ed evaporatori speciali sono gli elementi costitutivi di un efficace processo di bollitura e concentrazione per la produzione di confetture, marmellate, composte e gelatine. Il processo e i cicli di temperatura impongono requisiti severi in tema di durata di vita degli apparecchi.

Modulo di bollitura MinMod

Il modulo di bollitura MinMod per lotti da 100 litri ha un prezzo minimo. Il modulo MinMod è indicato per i produttori con budget limitati che vogliono aggiornare piccoli impianti esistenti, adeguare la tecnologia disponibile ai requisiti odierni o intraprendere una nuova attività commerciale nel campo delle confetture, marmellate, composte e gelatine.

Modulo di bollitura JamMod

Per i piccoli lotti da 250 a 600 litri, oltre agli impianti customizzati, offriamo moduli di bollitura standardizzati. Questi moduli sono particolarmente indicati per le produzioni in piccole quantità, per lo sviluppo e l'ottimizzazione dei processi di produzione o come impianto pilota. I

vari componenti sono installati su un rack secondo un principio modulare e consentono un facile trasporto e tempi d'installazione rapidi. In quanto azienda, voi beneficate di un rapporto qualità/prezzo imbattibile.

Impianto di bollitura monostadio

con bollitore orizzontale, per tempi rapidi di processo e pulizia.

Negli impianti di bollitura monostadio, la bollitura e la successiva concentrazione si svolgono in un unico recipiente. Tramite il riscaldamento del mantello e del miscelatore si realizzano processi di breve durata. Il travaso del prodotto nelle confezioni avviene a caldo direttamente dal bollitore, oppure con un precedente travaso in un recipiente tampone.

“KASAG Swiss AG è il partner giusto se state cercando la migliore ricetta per la creazione dei vostri impianti di bollitura a lotti.”



Impianti di bollitura bistadio

con un bollitore e un evaporatore, per i volumi di produzione più consistenti.

La bollitura avviene in un bollitore orizzontale con miscelatore e mantello riscaldati. In seguito ha luogo la concentrazione del prodotto nell'evaporatore sotto vuoto. Contemporaneamente è possibile effettuare la bollitura di un ulteriore lotto nel bollitore orizzontale. Il processo di concentrazione avviene con un metodo di riscaldamento efficiente e molto delicato sul prodotto, senza miscelatore. In questo modo si ottiene una pezzatura ottimale.

? Domande?

Per offerte e domande di carattere generale su apparecchi, moduli e impianti di bollitura potete rivolgervi ai nostri esperti.

Telefono +41 34 408 58 58
sales@kasag.com

 www.kasag.com/it/impianti-e-apparecchiature-bollitura-lotti



“Con KASAG Swiss AG puntate sulla qualità e la precisione svizzera in tutte le fasi di progettazione tecnica, design, engineering e produzione.”

Processi di bollitura e concentrazione industriali
per la produzione di confetture, marmellate, composte e gelatine

I processi di bollitura e concentrazione industriali per la produzione di confetture, marmellate, composte e gelatine vengono adattati individualmente da KASAG in base alle materie prime e alle esigenze del cliente in termini di gusto e pezzatura. L'obiettivo è una qualità ottimale dei prodotti.



Esempio: Panoramica delle varie fasi del processo di produzione di una confettura

Frutta	Caricamento	Riscaldamento	Concentrazione	Travasamento/confezionamento
<ul style="list-style-type: none"> - lavata, snocciolata e tagliata - event. con zucchero o in sciroppo di zucchero <p>Preparazione:</p> <ul style="list-style-type: none"> - precedentemente pesata - recipiente sulla bilancia eventuale scongelamento di frutta surgelata 	<ul style="list-style-type: none"> - materie prime attraverso il passo d'uomo - zucchero cristallizzato e/o liquido attraverso il passo d'uomo o aspirato sotto vuoto <p>Preparazione:</p> <ul style="list-style-type: none"> - precedente pesatura in carrelli, casse - introduzione via elevatore, nastro trasportatore, tracciato per gru 	<ul style="list-style-type: none"> - riscaldamento alla temperatura nominale con miscelazione costante - aggiunta di ingredienti - tempo di mantenimento in caldo <p>Aggiunte:</p> <ul style="list-style-type: none"> - zucchero (cristallino o liquido) - pectina (in polvere o dispersa) - amido - aromi 	<ul style="list-style-type: none"> - sotto vuoto - con costante miscelazione e riscaldamento - fino al valore Brix o al peso del condensato desiderato - eventualmente con l'aggiunta di ingredienti <p>Aggiunte:</p> <ul style="list-style-type: none"> - pectina - aromi - coloranti - succo di limone/acido citrico 	<ul style="list-style-type: none"> - vasetti di vetro - bottiglie - secchi - contenitori - bag

Per soluzioni tecniche esclusive in tutto il mondo

KASAG Swiss AG
Hohgantweg 4
3550 Langnau / Switzerland
Tel. +41 34 408 58 58
Fax +41 34 408 58 59
sales@kasag.com

ISO 9001 / ISO 3834-2
PED (EN13445 / AD-2000)
ASME (U-Stamp)
China Stamp (A1)
TP TC 032/2013 (EAC)

www.kasag.com

KASAG