

KASAG



Impianti di bollitura
a lotti per la
preparazione di frutta,
le verdure e le
salse

Esperti di design, progettazione e saldature

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

Impianti di bollitura a lotti per la preparazione di frutta, le verdure e le salse

Gli esperti di KASAG Swiss sono specialisti nella costruzione di apparecchiature di bollitura e impianti di bollitura industriali per la produzione di preparati a base di frutta, ortaggi e salse. KASAG costruisce impianti completi in base agli attuali criteri di esecuzione asettica con bollitori, raffreddatori, condensatori, tubazioni e valvole. La prevenzione della contaminazione dei prodotti causata da germi e della contaminazione crociata tra prodotti è un aspetto fondamentale. Si ottiene con un design ottimizzato degli apparecchi, tenute meccaniche speciali e un dispositivo CIP (Cleaning in Place) funzionale. Ci adattiamo a ogni nuovo cliente e progettiamo impianti customizzati e modulari che soddisfano ogni esigenza.

I vostri clienti sono buongustai molto esigenti ed esperti in tema di preparati a base di frutta, ortaggi e salse, e non si lasciano convincere solo da colore, aroma, gusto e consistenza. Pertanto, 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.





Apparecchi e impianti di bollitura Swiss made

Bollitori, raffreddatori

Bollitori e raffreddatori in esecuzione asettica sono gli elementi costitutivi di un efficace processo di bollitura e raffreddamento per la produzione di preparati a base di frutta, ortaggi e salse. Il riscaldamento e il raffreddamento 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 dei preparati a base di frutta, ortaggi e salse.

Modulo di bollitura FruMod

Per i piccoli lotti a partire da 250 litri, oltre agli impianti customizzati, KASAG offre 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 e consentono un facile trasporto e tempi d'installazione rapidi. In quanto azienda, voi beneficiate di un rapporto qualità/prezzo imbattibile.

Impianto di bollitura monostadio

con bollitore/raffreddatore verticale o orizzontale e condensatore per un raffreddamento efficiente.

Negli impianti di bollitura monostadio, la bollitura e il raffreddamento del prodotto si svolgono in un unico recipiente. In questo caso si può scegliere tra recipienti orizzontali e verticali con miscelatori perfettamente adattati. Questi impianti sono particolarmente indicati per i piccoli volumi e i cambi di ricetta frequenti.

Varianti:

- recipiente di processo verticale e miscelatore coassiale, progettato per perdite di prodotto minime, tempi di pulizia brevi e prodotti in pezzi.
- recipiente di processo orizzontale con miscelatore riscaldato, adatto per una pezzatura ottimale dei prodotti e tempi di bollitura e raffreddamento brevi.

“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 raffreddatore, per i volumi di produzione più consistenti.

Gli impianti di bollitura industriali bistadio sono composti da due recipienti. Nel primo si svolge il processo di bollitura e nel secondo il raffreddamento del prodotto. Gli impianti di bollitura bistadio sono particolarmente indicati per i volumi medio-grandi. In questo caso si può scegliere tra bollitori orizzontali e verticali e raffreddatori in 4 possibili combinazioni con e senza vuoto. Tutte le varianti sono adatte per i prodotti in pezzi.

Varianti:

- impianto di bollitura con bollitore verticale e raffreddatore verticale, adatto per i volumi di produzione di media entità.
- impianto di bollitura con bollitore orizzontale e raffreddatore orizzontale, indicato per una pezzatura ottimale dei prodotti, tempi di bollitura brevi e raffreddamento senza vuoto.
- impianto con bollitore verticale e raffreddatore orizzontale, indicato per i volumi di media entità e il raffreddamento senza vuoto.
- impianto con bollitore orizzontale e raffreddatore verticale, indicato per tempi di bollitura e raffreddamento brevi e grossi volumi di produzione.

? 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 raffreddamento industriali

Per la produzione di preparati a base di frutta, ortaggi e salse.

I processi di bollitura e raffreddamento industriali per la produzione di frutta, ortaggi e salse 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 preparati a base di frutta

Frutta	Caricamento	Riscaldamento	Raffreddamento	Travasamento aseptico / 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 – contenitore su 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) – addensanti, stabilizzatori (in polvere o dispersi) 	<ul style="list-style-type: none"> – con vuoto regolato e contemporaneo raffreddamento del mantello – miscelazione delicata <p>Aggiunte:</p> <ul style="list-style-type: none"> – aromi – coloranti 	<ul style="list-style-type: none"> – 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