

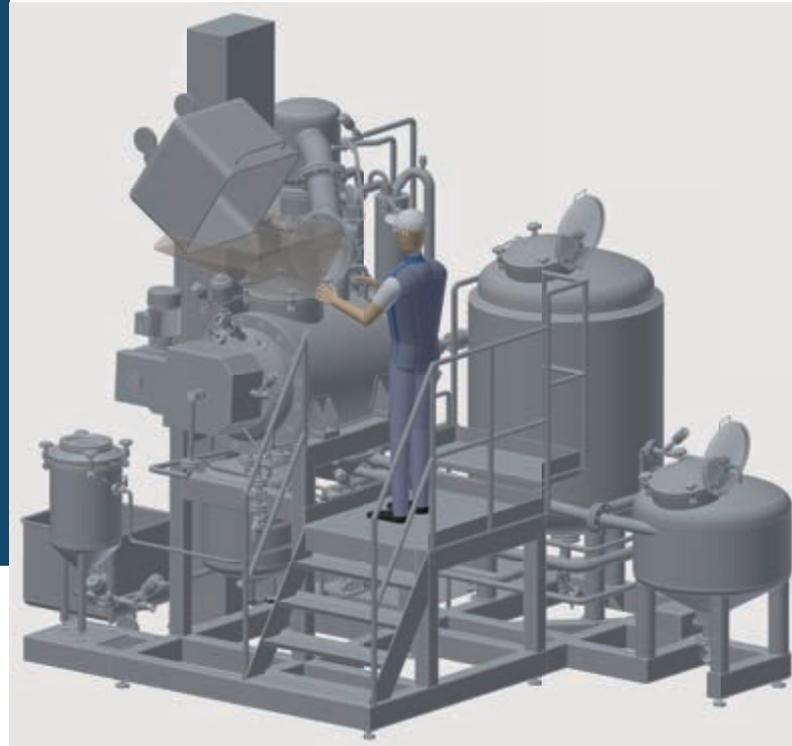
Impianti di bollitura a lotti per la preparazione di frutta, le verdure e le salse

Modulo di bollitura FruMod250

KASAGFruMod250

I nostri moduli di bollitura hanno una struttura modulare e vengono proposti e realizzati come modulo di base, gruppo costruttivo con ampliamenti o unità di produzione completa. Gli impianti sono ottimizzati per efficientare i tempi del processo, minimizzare le perdite di prodotto e abbreviare i tempi di pulizia. Con queste soluzioni i prodotti mantengono i loro colori e aromi naturali. Il modulo di bollitura FruMod250 è particolarmente indicato per i piccoli lotti di prodotti fino a 300 kg. Questo impianto offre una soluzione ottimale, anche sotto l'aspetto del prezzo, come complemento e ottimizzazione di un processo di produzione, come impianto pilota o per le piccole imprese dell'industria alimentare.

KASAG



Modulo di bollitura

Nel modulo di bollitura FruMod250, la bollitura e il raffreddamento avvengono in un unico recipiente. Gli additivi possono essere introdotti facilmente e le dotazioni di base sono state studiate in maniera ottimale per processi di riscaldamento fino a 135°C. L'impianto è progettato per minimizzare le perdite di prodotto, abbreviare i tempi di bollitura e pulizia e preservare la pezzatura dei prodotti e i colori e aromi naturali delle materie prime a base di frutta.

I tempi ridotti di bollitura e raffreddamento si ottengono sia per mezzo del riscaldamento e raffreddamento del mantello e del miscelatore, sia grazie a un potente condensatore. In opzione è possibile utilizzare un elevatore per un caricamento efficiente del bollitore e, a valle, un recipiente tampone per il travaso. Molte altre opzioni aumentano l'output produttivo, la qualità dei prodotti e la riproducibilità.

I vari componenti sono pronti per il collegamento su un rack, facili da trasportare e installabili in breve tempo.

Modulo base

Il modulo base comprende un bollitore da 250 litri con coperchio di caricamento manuale, un riscaldamento a vapore per il miscelatore, valvole ad azionamento manuale e un dispositivo analogico di misurazione, comando e regolazione.

Bollitore con miscelatore	Materiale	1.4571/1.4404
	Volume	250 litri
	Pressione d'esercizio	-1/+3 bar
	Riscaldamento	miscelatore
Fabbisogno energetico	energia elettrica	230 V / 50 Hz / 2,2 kW
	vapore	3 bar (180 kg/hr)
	pulizia	100–500 litri
Dimensioni	LxIxH	2,0 x 1,3 x 1,5 metri
	Peso	1000 kg
Capacità	con 1 turno di lavoro	2000 kg/giorno
escl. Raffreddamento,	con 2 turni di lavoro	4000 kg/giorno
cambio di prodotto	con 3 turni di lavoro	6000 kg/giorno





KASAG: il colore e il gusto della frutta

Impianto completo

Fabbisogno energetico	energia elettrica	230 V / 50 Hz / 7 kW
	vapore	3 bar (250 kg / hr)
	acqua di rete	12 m ³ / h
	aria compressa senza olio	6 bar
Dimensioni	L x l x H	4.2 x 3.2 x 3.5 metri
	Peso	2500kg
Capacità	con 1 turno di lavoro	3000 kg / giorno
	incl. raffreddamento, con 2 turni di lavoro	6000 kg / giorno
	escl. cambio di prodotto con 3 turni di lavoro	9000 kg / giorno

Equipaggiamenti supplementari bollitore

- C1: passo d'uomo automatico a chiusura rapida
- C2: doppio mantello riscaldato
- C3: valvole di iniezione vapore diretto
- C4: tenuta meccanica a doppia azione
- C5: raschiatore per miscelatore
- C6: rifrattometro
- C7: valvola per prelievo campioni
- C8: sonda per schiuma
- C9: sonda per segnalazione vuoto
- C10: sfere di lavaggio
- C11: collegamenti, attrezzature

Equipaggiamenti supplementari impianto

- P1: elevatore con tramoggia
- P2: unità sotto vuoto
- P3: condensatore
- P4: recipiente di travaso
- P5: sistema aria sterile
- P6: sistema aroma
- P7: modulo acqua riscaldamento/raffreddamento
- P8: sistema di pulitura
- P9: livello di automazione elevato
- P10: collegamenti, attrezzature

