

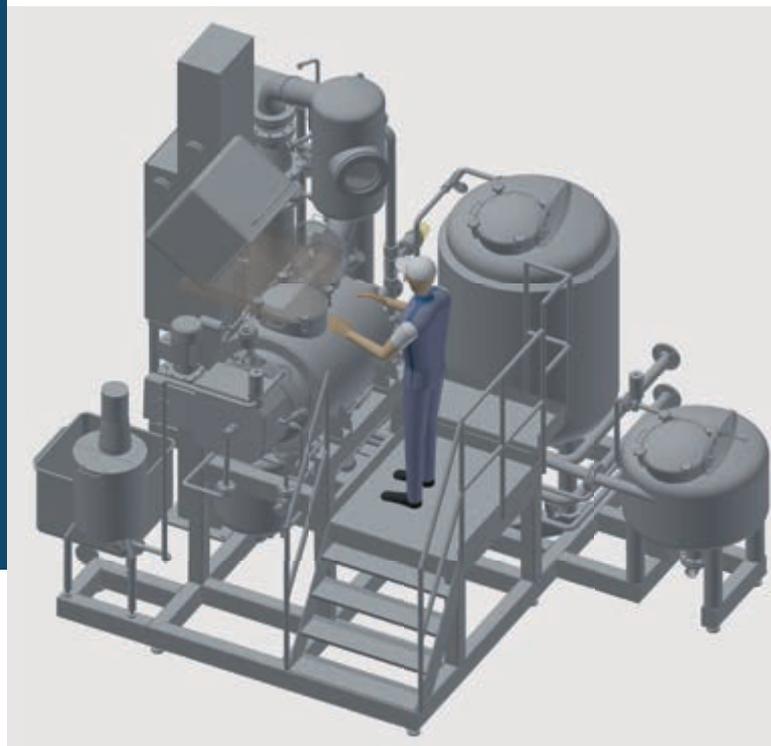
Impianti di bollitura a lotti per confetture, marmellate, composte e gelatine

**KASAG**

## Modulo di bollitura JamMod250

KASAGJamMod250

I nostri moduli di bollitura hanno una struttura modulare e vengono proposti e realizzati come modulo di base, gruppo costruttivo ampliato o unità di produzione complete. 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 JamMod250 è particolarmente indicato per lotti di prodotti medio-piccoli 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.



Nel modulo di bollitura JamMod250, la bollitura della frutta con l'aggiunta di zucchero, pectina e altri additivi e la successiva concentrazione sotto vuoto avvengono in un unico recipiente. 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 concentrazione si ottengono per mezzo del riscaldamento del mantello e del miscelatore e di 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, un riscaldamento a vapore per il miscelatore, valvole ad azionamento manuale e un dispositivo di misurazione visuale.

Bollitore con miscelatore	Materiale	1.4571/1.4404
	Volume	250 litri
	Pressione d'esercizio	-1/+0,5 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	3000 kg/giorno
escl. concentrazione	con 2 turni di lavoro	6000 kg/giorno
cambio di prodotto	con 3 turni di lavoro	9000 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 / h)
	acqua di rete	12 m <sup>3</sup> / 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	4500 kg / giorno
incl. concentrazione,	con 2 turni di lavoro	9000 kg / giorno
escl. cambio di prodotto	con 3 turni di lavoro	13 500 kg / giorno

### Equipaggiamenti supplementari bollitore

- C1: passo d'uomo automatico
- C2: doppio mantello
- C3: vaso di espansione
- 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: pompa di travaso
- P6: recipiente per pectina
- P7: modulo acqua calda
- P8: sistema di pulitura
- P9: livello di automazione elevato
- P10: collegamenti, attrezzature

