

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

Modulo di bollitura JamMod600

KASAGJamMod600

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 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 JamMod600 è particolarmente indicato per lotti di prodotti medio-piccoli fino a 700 kg. Questo impianto offre una soluzione ottimale come complemento e ottimizzazione di un processo di produzione e per le piccole e medie imprese dell'industria alimentare.

KASAG



Nel modulo di bollitura JamMod600, lo scongelamento della frutta avviene in appositi recipienti di pre-scongelo. La frutta, con l'aggiunta di zucchero, pectina e altri additivi, viene poi bollita nel recipiente del processo vero e proprio. Dopo il processo di bollitura e concentrazione è la volta del travaso dall'apposito 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. La combinazione ottimale di recipiente di pre-scongelo, bollitore e recipiente di travaso consente la produzione parallela di 3 lotti e di conseguenza un output elevato. In opzione è possibile utilizzare un elevatore per un caricamento efficiente del serbatoio di pre-scongelo. 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 600 litri con coperchio di caricamento, un riscaldamento a vapore per il miscelatore, valvole ad azionamento manuale e un dispositivo di misurazione analogico. Inoltre è provvisto di sfere di lavaggio statiche.

Bollitore con miscelatore	Materiale	1.4571/1.4404
	Volume	600 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/h)
	pulizia	300–500 litri
Dimensioni	LxIxH	2,3 x 1,3 x 2,3 metri
	Peso	1200 kg
Capacità	con 1 turno di lavoro	4000 kg/giorno
escl. concentrazione,	con 2 turni di lavoro	8000 kg/giorno
cambio di prodotto	con 3 turni di lavoro	12000 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 ³ / h
	aria compressa senza olio	6 bar
Dimensioni	L x l x H	4,9 x 3,3 x 3,7 metri
	Peso	5000kg
	Capacità	
incl. concentrazione, escl. cambio di prodotto,	con 1 turno di lavoro	9000 kg / giorno
	con 2 turni di lavoro	18 000 kg / giorno
	con 3 turni di lavoro	27 500 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: valvola di intercettazione esalazioni sature
- C11: collegamenti, attrezzature

Equipaggiamenti supplementari impianto

- P1: elevatore con tramoggia
- P2: sistema sotto vuoto
- P3: condensatore
- P4: recipiente di pre-scongelo
- P5: recipiente di travaso
- P6: pompa di travaso
- P7: recipiente per pectina
- P8: modulo acqua calda
- P9: sistema di pulitura
- P9: livello di automazione elevato
- P10: celle di pesatura
- P11: collegamenti, attrezzature

