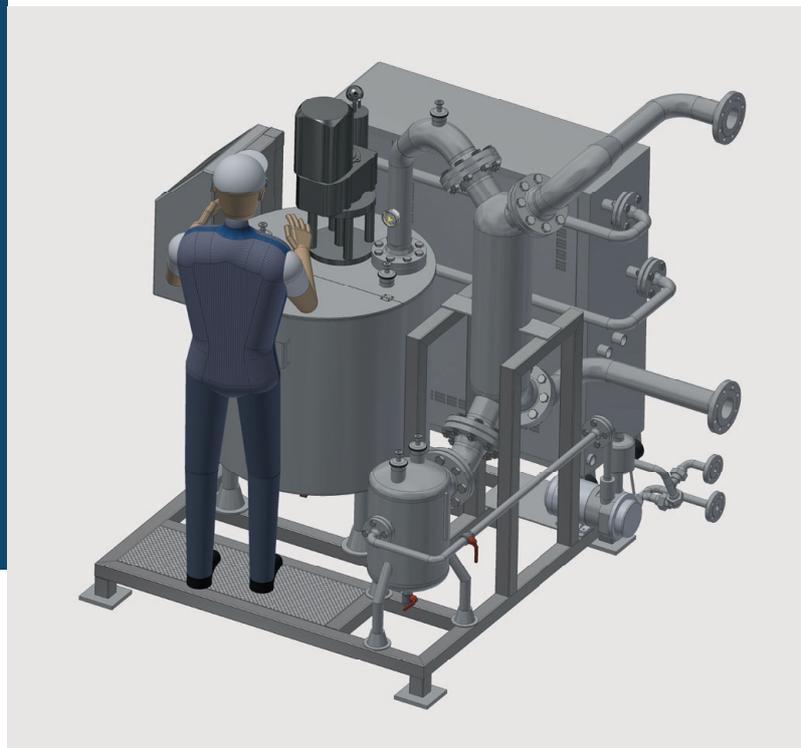


Impianti di bollitura a lotti per confetture, marmellate, composte e gelatine

Modulo di bollitura MinMod100

KASAG MinMod100

I moduli di bollitura sono articoli modulari che sono disponibili e realizzati nelle versioni modulo di base, gruppo dotato di espansioni o unità produttive complete. Questi impianti sono ottimizzati in termini di tempi di lavorazione efficienti, perdite minime del prodotto e rapidità delle operazioni di pulizia. Grazie a queste soluzioni i prodotti mantengono i loro colori ed aromi naturali. Il modulo di bollitura MinMod100 è particolarmente indicato per i piccoli lotti di prodotto fino a 100 kg. Questo impianto rappresenta una soluzione ottimale per le aziende di piccole dimensioni nel settore dei beni alimentari.



Nel modulo di bollitura MinMod100 è possibile portare ad ebollizione la frutta miscelando zucchero, pectina ed altri additivi con il conseguente addensamento all'interno dello stesso serbatoio di lavorazione.

In base ai requisiti, è possibile realizzare il modulo di bollitura MinMod100 nelle versioni riportate di seguito.

- Modulo base Versione base per consentire un processo di bollitura
- Equipaggiamento aggiuntivo Espansioni personalizzate per il modulo base per incrementare la produzione e per l'ottimizzazione della produzione e la riproducibilità dei processi

I diversi componenti sono pronti per il collegamento e montati su un rack. È possibile trasportarli senza difficoltà e installarli in tempi brevi.

Modulo base

Il modulo base comprende un bollitore da 100 litri adatto al funzionamento sottovuoto e dotato di un coperchio a cerniere e di una valvola di fondo ad azionamento manuale.

Bollitore con gruppo agitatore	Materiale	1.4571 / 1.4404
	Volume	100 litri
	Pressione d'esercizio	-1 / +0,1 bar
Fabbisogno energetico	Impianto elettrico	400 V / 50 Hz / 1,2 kW
	Rivestimento doppio	Vapore / Acqua calda
Dimensioni	Lu x La x H	1,4 x 1,0 x 2,0 metri
	Peso	600 kg
	Capacità	Funzionamento a 1 turno
escl. addensamento	Funzionamento a 2 turni	1600 kg / giorno
	Cambio di prodotto	Funzionamento a 3 turni





KASAG: il colore e il gusto della frutta

Impianto completo

Fabbisogno energetico	Impianto elettrico	400 V / 50 Hz / 35 kW
	Vapore	3 bar
	Acqua di rete	5 m ³ / ora
Dimensioni	Lu x La x H	2,1 x 2,1 x 2,2 metri
	Peso	1100 kg
	Capacità	Funzionamento a 1 turno
incl. addensamento, escl. cambio di prodotto	Funzionamento a 2 turni	1600 kg / giorno
	Funzionamento a 3 turni	2400 kg / giorno

Equipaggiamento aggiuntivo del bollitore

- C1: Sistema idraulico per tenuta ad anello scorrevole
- C2: Raschietto per miscelatore
- C3: Sfere di lavaggio
- C4: Collegamenti ed equipaggiamento su richiesta del cliente

Equipaggiamento aggiuntivo dell'impianto

- P1: Unità sottovuoto
- P2: Condensatore con separatore dei vapori
- P3: Apparecchio termoregolatore
- P4: Collegamenti ed equipaggiamento su richiesta del cliente

