

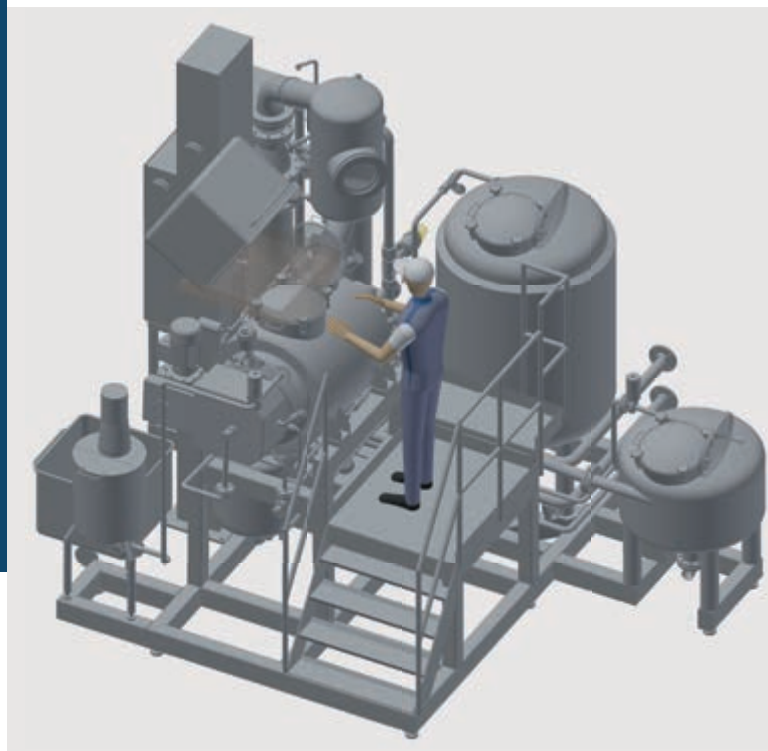
Sistemas de cocção por lotes para marmeladas, compotas e geleias

Módulo de cocção JamMod250

KASAGJamMod250

Os nossos módulos de cocção possuem estruturas modulares e são fornecidos como módulo base, com ampliação como módulo construtivo ou como unidades de produção completas. Os sistemas são otimizados no que respeita os tempos de processo eficientes, perdas de produto mínimas e períodos de limpeza breves. Os produtos conservam, assim, as suas cores e aromas naturais. O módulo de cocção JamMod250 é especialmente adequado para pequenos lotes de até 300 kg. Este sistema representa uma solução ideal, também no que respeita o preço, como complemento e otimização de um processo de produção, como sistema piloto ou para pequenas empresas do setor alimentar.

KASAG



No módulo de cocção JamMod250, a cocção de frutos com mistura de açúcar, pectina e outros aditivos, com espessamento subsequente sob vácuo ocorre num único recipiente de processo. O sistema foi concebido para perdas de produto mínimas, tempos de cocção e limpeza reduzidos, conservação da textura e das cores e aromas naturais dos frutos.

Os tempos de cocção e espessamento são alcançados por meio do aquecimento e refrigeração do revestimento, bem como de um potente condensador. Opcionalmente, são usados um elevador de curso para o enchimento eficiente do sistema de cocção e, a jusante, um recipiente como depósito de reserva para o enchimento. Diversas opções adicionais aumentam o rendimento da produção, a qualidade do produto e a reprodutibilidade.

Os diferentes componentes estão montados num bastidor, prontos a conectar, são fáceis de transportar e podem ser instalados rapidamente.

Módulo base

O módulo base inclui um sistema de cocção de 250 litros com tampa de enchimento manual, aquecimento a vapor para o misturador, válvulas manuais e um dispositivo de medição visual.

Sistema de cocção com Agitador	Material	1.4571/1.4404
	Volume	250 litros
	Pressão de serviço	-1/+0,5 bar
	Aquecimento	Misturador
Consumo de energia	Sistema elétrico	230 V / 50 Hz / 2,2 kW
	Vapor	3 bar (180 kg/hr)
	Limpeza	100–500 litros
Dimensões	CxLxA	2,0 x 1,3 x 1,5 metros
	Peso	1000 kg
Capacidade	1 turno	3000 kg/dia
exc. espessamento	2 turnos	6000 kg/dia
Troca de produto	3 turnos	9000 kg/dia





Somos a cor e o sabor dos seus frutos.



Sistema completo

Consumo de energia	Sistema elétrico	230 V / 50 Hz / 7 kWh
	Vapor	3 bar (250 kg / hr)
	Água da rede	12 m ³ / hr
	Ar comprimido sem óleo	6 bar
Dimensões	C x L x A	4,2 x 3,2 x 3,5 metros
	Peso	2500kg
Capacidade	1 turno	4500 kg / dia
inc. espessamento,	2 turnos	9000 kg / dia
exc. troca de produto,	3 turnos	13 500 kg / dia

Equipamento adicional sistema de cocção

- C1: Abertura de acesso automática
- C2: Revestimento duplo
- C3: Recipiente de expansão
- C4: Vedante de anel deslizante de efeito duplo
- C5: Raspador para misturadora
- C6: Refratómetro
- C7: Válvula de recolha de amostras
- C8: Sonda de espuma
- C9: Sonda de aviso de vazio
- C10: Esferas de limpeza
- C11: Ligações, equipamentos

Equipamento adicional Sistema

- P1: Elevador de curso com tremonha
- P2: Unidade de vácuo
- P3: Condensador
- P4: Recipiente dispensador
- P5: Bomba de esvaziamento
- P6: Depósito de pectina
- P7: Módulo de água quente
- P8: Sistema de limpeza
- P9: Nível de automatização elevada
- P10: Ligações, equipamentos

