Sistemas de cocção por lotes para marmeladas, compotas e geleias

# Módulo de cocção JamMod600

KASAGJamMod600

Os nossos módulos de cocção possuem estruturas modulares e são fornecidos como módulo base, com ampliação como módulo construtivo ou como unidade de produção completa. 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 JamMod600 é especialmente adequado para lotes pequenos a médios de até 700 kg. Este sistema representa uma solução ideal como complemento e otimização de um processo de produção para pequenas e médias empresas do setor alimentar.





No módulo JamMod600, a descongelação de fruta congelada ocorre num recipiente de descongelação prévia. Em seguida, a fruta é cozinhada no recipiente de processo com a mistura de açúcar, pectina e outros aditivos. Após o processo de cocção e espessamento, o esvaziamento ocorre após o recipiente dispensador. 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. A combinação ideal do recipiente de descongelação prévia, sistema de cocção e recipiente dispensador permite a produção de 3 lotes em paralelo e, assim, uma elevada rentabilidade. Opcionalmente, pode ser utilizado um elevador de curso para o enchimento eficiente do recipiente de descongelação prévia. 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 600 litros com tampa de enchimento manual, aquecimento a vapor para o misturador, válvulas manuais e um dispositivo de medição analógico. Além disso, está equipado com esferas de pulverização estáticas.

| Sistema de cocção com | Material           | 1.4571/1.4404          |
|-----------------------|--------------------|------------------------|
| Agitador              | Volume             | 600 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            | 300-500 litros         |
| Dimensões             | CxLxA              | 2,3 x 1,3 x 2,3 metros |
|                       | Peso               | 1200 kg                |
| Capacidade            | 1 turno            | 4000 kg/dia            |
| exc. espessamento,    | 2 turnos           | 8000 kg/dia            |
| Troca de produto      | 3 turnos           | 12 000 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)

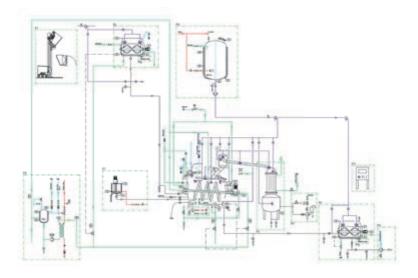
5000kg

Água da rede 12 m³/hr Ar comprimido sem óleo 6 bar

Dimensões CxLxA 4.9 x 3.3 x 3.7 metros

Peso

Capacidade 1 turno 9000 kg/dia inc. espessamento, 2 turnos 18 000 kg/dia exc. troca de produto, 3 turnos 27 500 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: Válvula de bloqueio

C11: Ligações, equipamentos

## **Equipamento adicional Sistema**

P1: Elevador de curso com tremonha

P2: Sistema de vácuo

P3: Condensador

P4: Recipiente de descongelação prévia

P5: Recipiente dispensador

P6: Bomba de esvaziamento

P7: Depósito de pectina

P8: Módulo de água quente

P9: Sistema de limpeza

P9: Nível de automatização elevada

P10: Células de carga

P11: Ligações, equipamentos

