

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 Agitador	Material	1.4571/1.4404
	Volume	600 litros
	Pressão de serviço	-1/+0,5 bar
Consumo de energia	Aquecimento	Misturador
	Sistema elétrico	230 V / 50 Hz / 2,2 kW
	Vapor	3 bar (180 kg/hr)
Dimensões	Limpeza	300 – 500 litros
	C x L x A	2,3 x 1,3 x 2,3 metros
	Peso	1200 kg
Capacidade exc. espessamento, Troca de produto	1 turno	4000 kg / dia
	2 turnos	8000 kg / dia
	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)
	Água da rede	12 m ³ / hr
	Ar comprimido sem óleo	6 bar
Dimensões	C x L x A	4.9 x 3.3 x 3.7 metros
	Peso	5000kg
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

