

Sistemas de cocção por lotes para marmeladas, compotas e geleias

**KASAG**

## Módulo de cocção MinMod100

KASAGMinMod100

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 a 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 MinMod100 é especialmente adequado para pequenos lotes de até 100 kg. Para empresas mais pequenas da indústria alimentar, este sistema oferece uma solução ideal em termos de preço.



No módulo de cocção MinMod100, a cocção de frutos com mistura de açúcar, pectina e outros aditivos, com espessamento subsequente, ocorre num único recipiente de processo.

De acordo com os requisitos, o módulo de cocção MinMod100 apresenta os seguintes equipamentos:

- Módulo base versão básica que permite realizar um processo de cocção
- Equipamento adicional complementos individuais do módulo base para aumento do rendimento da produção e para uma qualidade e reprodutibilidade ideais do produto.

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 100 litros, adequado para funcionamento a vácuo, com tampa rebatível e válvula de fundo de operação manual.

Sistema de cocção com Agitador	Material	1.4571 / 1.4404
	Volume	100 litros
	Pressão de serviço	-1 / +0,1 bar
Consumo de energia	Sistema elétrico	400 V / 50 Hz / 1,2 kW
	Revestimento duplo	Vapor/água quente
Dimensões	C x L x A	1,4 x 1,0 x 2,0 metros
	Peso	600 kg
Capacidade	1 turno	800 kg / dia
exc. espessamento	2 turnos	1600 kg / dia
Troca de produto	3 turnos	2400 kg / dia





Somos a cor e o sabor dos seus frutos.



#### Sistema completo

Consumo de energia	Sistema elétrico	400 V / 50 Hz / 35 kWh
	Vapor	3 bar
	Água da rede	5 m <sup>3</sup> / hr
Dimensões	C x L x A	2,1 x 2,1 x 2,2 metros
	Peso	1100 kg
Capacidade	1 turno	800 kg / dia
inc. espessamento,	2 turnos	1600 kg / dia
exc. troca de produto	3 turnos	2400 kg / dia

#### Equipamento adicional Sistema de cocção

- C1: Sistema de vedação de água para vedante de anel deslizante
- C2: Raspador para misturadora
- C3: Esferas de limpeza
- C4: Ligações e equipamentos a pedido do cliente

#### Equipamento adicional Sistema

- P1: Unidade de vácuo
- P2: Condensador com separador de vapor
- P3: Dispositivo de controlo da temperatura
- P4: Ligações e equipamentos a pedido do cliente

