

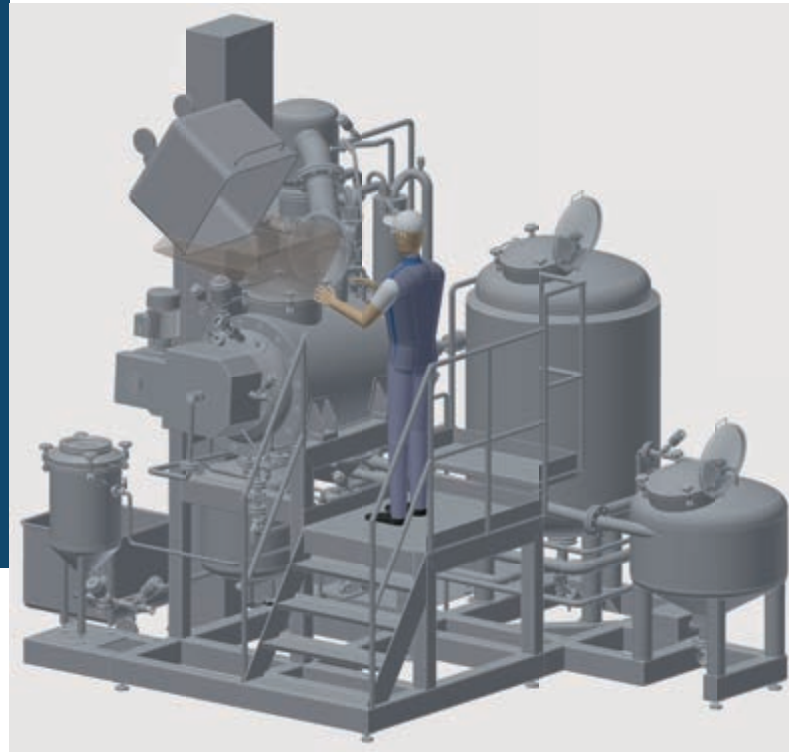
Sistemas de cocção por lotes para processamento de frutos, legumes e molhos

Módulos de cocção FruMod250

KASAGFruMod250

Os nossos módulos de cocção possuem estruturas modulares e são fornecidos como módulo base, com ampliações 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 FruMod250 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



Módulo de cocção

No módulo de cocção FruMod250, a cocção e a refrigeração ocorrem num único recipiente. Os aditivos podem ser adicionados facilmente e o equipamento básico foi concebido para processos de aquecimento de até 135 °C. 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 refrigeração 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 sistema MSR analógico.

Sistema de cocção com Agitador	Material	1.4571 / 1.4404
	Volume	250 litros
	Pressão de serviço	-1 / +3 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	C x L x A	2,0 x 1,3 x 1,5 metros
	Peso	1000 kg
Capacidade exc. refrigeração, Troca de produto	1 turno	2000 kg / dia
	2 turnos	4000 kg / dia
	3 turnos	6000 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 de	6 bar
Dimensões	CxLxA	4,2 x 3,2 x 3,5 metros
	Peso	2500kg
Capacidade	1 turno	3000 kg / dia
inc. refrigeração,	2 turnos	6000 kg / dia
exc. troca de produto,	3 turnos	9000 kg / dia

Equipamento adicional sistema de cocção

- C1: Abertura de acesso automática de fecho rápido
- C2: Revestimento duplo aquecido
- C3: Válvula de injeção de vapor direto
- 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: Sistema de ar estéril
- P6: Sistema de aromas
- P7: Módulo de água quente / fria
- P8: Sistema de limpeza
- P9: Nível de automatização elevada
- P10: Ligações, equipamentos

