

# KASAG



Sistemas de cocção  
por lotes para  
marmeladas,  
compotas e geleias

Peritos em conceção, engenharia e soldadura

Somos a cor e o sabor dos seus **frutos**

# Sistemas de cocção por lotes para marmeladas, compotas e geleias

**Os peritos da KASAG Swiss são especialistas na construção de aparelhos de cocção e sistemas de cocção industrial para produção de marmeladas, compotas e geleias. As elevadas exigências aos produtos, os requisitos especiais da preparação de pectina, a textura ideal e tempos de processamento reduzidos despertam a nossa paixão. Adaptamo-nos a cada cliente, construímos sistemas individuais ou modulares que cumprem os seus requisitos ao máximo.**

Os seus clientes são apreciadores e peritos exigentes de marmeladas, compotas e geleias, que se deixam convencer apenas pela cor, aroma, sabor e consistência. Os critérios como a variedade de produção, elevados requisitos de qualidade e reprodutibilidade são centrais para si, como produtor.

Os peritos da KASAGA possuem experiência de vários anos na construção de sistemas de cocção e refrigeração verticais e horizontais, bem como de sistemas completos com volume de 100 a 7500 litros, concebidos como linha de cocção de uma ou várias fases.

Os nossos sistemas são otimizados no que respeita a perdas mínimas de produto e tempos de limpeza reduzidos. Os produtos conservam, assim, as suas cores e aromas naturais.

Com a KASAG como parceira no design, engenharia e construção de sistemas de cocção por lote e aparelhos de cocção, aposta no cozinheiro certo.





## Módulos e sistemas de cocção «Swiss made»

### **Sistema de cocção, vaporizador**

Os sistemas de cocção e vaporizadores especiais formam um processo de cocção e espessamento para a produção de marmeladas, compotas e geleias. Os processos e ciclos térmicos representam elevadas exigências à durabilidade dos aparelhos.

### **Módulo de cocção MinMod**

O preço do módulo de cocção MinMod para lotes de 100 litros foi reduzido ao mínimo. O módulo de cocção MinMod é indicado para produtores com orçamento limitado que pretendem atualizar o seu pequeno sistema, adaptar a tecnologia dos seus sistemas às exigências atuais ou que pretendem iniciar-se no ramo das marmeladas, compotas e geleias.

### **Módulo de cocção JamMod**

Para lotes mais pequenos, de 250 litros a 600 litros, além de sistemas específicos para o cliente, fornecemos módulos de cocção normalizados. Estes módulos de cocção são especialmente adequados para pequenas quantidades de produção, para o desenvolvimento e otimização de

processos de produção ou como sistema piloto. Os diferentes componentes são montados de forma modular num bastidor e permitem o transporte simples e tempos de instalação reduzidos. Como empresa, poderá beneficiar de uma relação qualidade-preço imbatível.

### **Sistema de cocção de uma fase**

com sistema de cocção horizontal para tempos de processo e limpeza reduzidos.

Nos sistemas de cocção de uma fase, a cocção e o espessamento subsequente ocorrem num único recipiente de processo. O aquecimento do revestimento e do agitador permite tempos de processamento reduzidos. O esvaziamento do produto para embalagens ocorre em estado quente, diretamente do sistema de cocção ou o produto pode ser vertido, em primeiro lugar, para um depósito de reserva.

«Com a KASAG Swiss AG aposta no cozinheiro certo, quando se trata da melhor receita para a criação dos seus sistemas de cocção por lotes.»



#### **Sistema de cocção de duas fases**

com um sistema de cocção e um evaporadora para maiores volumes de produção.

A cocção ocorre num sistema de cocção horizontal com agitador e revestimento aquecido. Em seguida, o produto é engrossado num evaporador a vácuo. Em simultâneo, o sistema de cocção horizontal permite a cocção de um lote adicional. O espessamento ocorre com um processo de aquecimento sem agitador muito eficiente e sem danos no produto. Tal permite obter uma textura ideal.

---

#### **? Tem questões?**

Os nossos especialistas têm todo o gosto em ajudá-lo com questões relativas a ofertas e questões gerais sobre aparelhos, módulos e sistemas de cocção:

Telefone +41 34 408 58 58  
sales@kasag.com

 [www.kasag.com/pt/sistemas-equipamentos-coccaoporlotes](http://www.kasag.com/pt/sistemas-equipamentos-coccaoporlotes)

---



«Com a KASAG Swiss AG, aposta na qualidade e precisão suíça da tecnologia de processo, da conceção, da engenharia e do fabrico.»

**Processos de cocção e espessamento industrial** para produção de marmeladas, compotas e geleias.

Processos de cocção e espessamento industrial para produção de marmeladas, compotas e geleias são adaptados individualmente pela KASAG às matérias-primas e aos requisitos do cliente no que respeita o sabor e a textura. O objetivo é a qualidade ideal do produto.



**Exemplo: Vista geral dos diferentes passos de processo para a produção de marmeladas**

Fruta	Alimentação	Aquecimento	Espessamento	Esvaziamento / embalagem
<ul style="list-style-type: none"> <li>– lavada, descaroçada e cortada</li> <li>– eventualmente com açúcar ou em xarope de açúcar</li> </ul> <p>Preparação:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– previamente pesada</li> <li>– recipiente na balança a fruta congelada é descongelada</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– matéria prima através da abertura de acesso</li> <li>– açúcar granulado e/ou líquido pela abertura de acesso ou aspirado por vácuo</li> </ul> <p>Preparação:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– previamente no carro de fruta, caixas pesadas</li> <li>– incorporação por elevador, cinta de transporte, guindaste</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– aquecimento para a temperatura nominal, com agitação constante</li> <li>– adição de ingredientes</li> <li>– tempo de retenção</li> </ul> <p>Adições:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– açúcar (granulado ou líquido)</li> <li>– pectina (em pó ou dispersa)</li> <li>– espessantes</li> <li>– aromas</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– com vácuo</li> <li>– por agitação e aquecimento constante</li> <li>– até ao valor brix ou peso pretendido condensado</li> <li>– evtl. através da adição de ingredientes</li> </ul> <p>Adições:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– pectina</li> <li>– aromas</li> <li>– corantes</li> <li>– sumo de limão / ácido cítrico</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– frascos</li> <li>– garrafas</li> <li>– baldes</li> <li>– recipientes</li> <li>– bolsas</li> </ul>

Fornecemos exclusividade técnica a nível mundial

KASAG Swiss AG  
Hohgantweg 4  
3550 Langnau / Switzerland  
Telefone +41 34 408 58 58  
Fax +41 34 408 58 59  
sales@kasag.com

ISO 9001 / ISO 3834-2  
PED (EN13445 / AD-2000)  
ASME (U-Stamp)  
China Stamp (A1)  
TP TC 032/2013 (EAC)

[www.kasag.com](http://www.kasag.com)

**KASAG**