

# KASAG



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

Peritos em conceção, engenharia e soldadura

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

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

Os peritos da KASAG Swiss são especialistas na construção de aparelhos de cocção e sistemas de cocção industrial para produção de preparados de fruta, legumes e molhos. Sistemas completos com sistema de cocção, refrigerador, condensador, tubagens e válvulas, produzidos de acordo com os requisitos atuais em versões asséticas. A prevenção da contaminação do produto resultante do crescimento de germes ou contaminação cruzada entre produtos é de primordial importância. Esta prevenção é possível graças à conceção otimizada dos aparelhos, vedantes de anel deslizante e dispositivo CIP funcional (Cleaning in Place). Adaptamo-nos a cada cliente, construímos sistemas individuais e modulares que cumprem os seus requisitos ao máximo.

Os seus clientes são apreciadores e peritos exigentes de preparados de fruta, legumes e molhos, que se deixam convencer apenas pela cor, aroma, sabor e consistência. Por isso, 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.





## Aparelhos e sistemas de cocção «Swiss made»

### **Sistemas de cocção, refrigeração**

Os sistemas de cocção e refrigeração assépticos constituem o processo de cocção e refrigeração eficaz para a produção de preparados de frutas, legumes e molhos. O aquecimento e refrigeração 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 dos preparados de fruta, legumes e molhos.

### **Módulo de cocção FruMod**

Para lotes mais pequenos, a partir de 250 litros, além de sistemas específicos para o cliente, a KASAG fornece 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 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 / refrigeração vertical ou horizontal e condensador para a refrigeração eficiente.

Nos sistemas de cocção de uma fase, a cocção e a refrigeração ocorrem num único recipiente de processo. Para o efeito, estão disponíveis recipientes de processo horizontais e verticais, com agitadores adaptados de forma ideal. Estes sistemas são especialmente adequados para volumes mais pequenos e troca de receitas frequente.

Variantes:

- recipientes de processo verticais e agitador coaxial, concebidos para perdas de produto mínimas, tempos de limpeza reduzidos e produtos com textura.
- recipientes de processo horizontais com agitador aquecido, indicados para a textura ideal dos produtos e tempos de cocção e limpeza reduzidos.

«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 refrigerador para maiores volumes de produção.

Os sistemas de cocção industriais são compostos por dois recipientes de processo. Em primeiro lugar, ocorre o processo de cocção e, em segundo lugar, a refrigeração do produto. Os sistemas de cocção de duas fases são especialmente adequados para volumes médios a grandes. São disponibilizados sistemas de cocção tanto horizontais como verticais, com 4 possibilidades de combinação com e sem vácuo. Todas as variantes são adequadas para produtos texturizados.

#### **Variantes:**

- sistemas de cocção com cocção e refrigerador vertical, indicados para volumes de produção médios.
- sistemas de cocção com cocção e refrigerador horizontal, indicado para textura ideal dos produtos, tempos de cocção e refrigeração reduzidos sem vácuo.
- sistema de cocção vertical e refrigerador horizontal, indicado para volumes de produto médios e refrigeração sem vácuo.
- sistema de cocção horizontal e refrigerador vertical, indicado para tempos de cocção e refrigeração reduzidos, bem como para grandes volumes de produção.

---

### **? 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, você aposta na qualidade e precisão suíça da tecnologia de processo, do design, da engenharia e do fabrico.»

### Processos de cocção e refrigeração industrial

Para a produção de preparados de fruta, legumes e molhos.

Processos de cocção e refrigeração industrial para produção de frutas, legumes e molhos são adaptados individualmente pela KASAG às matérias-primas e aos requisitos do cliente relativamente ao sabor e à textura.

O objetivo é a qualidade ideal do produto.



### Exemplo: Vista geral dos diferentes passos de processo para a produção de preparados de fruta

Fruta	Alimentação	Aquecimento	Arrefecimento	Acondicionamento / embalagem assético(a)
<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</li> <li>– a fruta congelada é descongelada</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– matéria-prima através da tampa</li> <li>– açúcar granulado e/ou líquido através da 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,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– aquecimento até à temperatura nominal, com agitação constante</li> <li>– adição de ingredientes</li> <li>– tempo de retenção do calor</li> </ul> <p>Adições:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– açúcar (granulado ou líquido)</li> <li>– espessante, estabilizadores (em pó ou dispersos)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– com vácuo regulável e refrigeração simultânea do revestimento</li> <li>– agitação suave</li> </ul> <p>Adições:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– aromas</li> <li>– corantes</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <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**