

Sistemas de cocção e de refrigeração horizontais

Para o processamento de frutos, legumes, compotas, marmeladas, geleias e molhos são usados sistemas de cocção e refrigeração horizontais com agitadores aquecidos e refrigerados. Os agitadores horizontais permitem uma mistura e distribuição da temperatura homogênea no recipiente de processo com a menor influência possível de forças de cisalhamento nos pedaços de produto. Em combinação com recipientes de processo de elevada qualidade com revestimento duplo para aquecimento e refrigeração, é possível obter os tempos de processamento mais reduzidos. Desenvolvemos a tecnologia dos nossos agitadores para a qualidade ideal dos produtos e o funcionamento contínuo sem falhas. Com a KASAG Swiss AG permanece na vanguarda.



Os sistemas de cocção e refrigeração horizontais dispõem de todas as ligações e aberturas de enchimento necessárias, de acordo com os requisitos do produto, a tecnologia assética e os padrões do cliente. Em comparação com os sistemas de cocção e refrigeração verticais, os sistemas de cocção e refrigeração horizontais oferecem vantagens extraordinárias:

- tempos de cocção e refrigeração muito curtos
- textura ideal dos produtos
- distribuição homogênea da temperatura

Sistemas de cocção e de refrigeração horizontais

Nos sistemas de cocção de uma fase, os sistemas de cocção e refrigeração horizontais são utilizados tanto para a cocção como para a refrigeração subsequente e são adequados para tempos de processamento curtos e produtos texturizados. Após um processo de fabrico com sucesso, o produto é, muitas vezes, vertido diretamente na embalagem definida a partir do sistema de cocção e refrigeração horizontal.

Sistemas de cocção horizontais

Nos sistemas de cocção de duas fases, os sistemas de cocção horizontais são utilizados especialmente para produtos em pedaços, tempos de cocção reduzidos e grandes volumes.

Sistemas de refrigeração horizontais

A conceção e design dos sistemas de refrigeração horizontais são adaptados aos recipientes de processo e agitadores no processo de refrigeração. Em combinação com a refrigeração do revestimento, os sistemas de refrigeração horizontais são imbatíveis no que respeita a segurança de processo, tempos de refrigeração e conservação da textura.

Dados técnicos

Dimensões dos recipientes de processo	100–7500 litros
Materiais	Lado do produto 1.4571, 1.4404
Pressão de serviço máx. dos recipientes	-1/4 bar
Agitador / Revestimento duplo	6 bar
Temperatura de serviço máx.	165 °C



Somos a cor e o sabor dos seus frutos.

Agitadores horizontais (aquecimento / refrigeração)

Os agitadores horizontais são agitadores helicoidais especiais com serpentinas para aquecimento e refrigeração direta no produto. Estes agitadores são especialmente adequados para processos que exijam uma agitação cuidadosa. A mistura e distribuição da temperatura perfeitas são obtidas especialmente graças a zonas térmicas individuais, numa versão única no mundo. O agitador pode ser equipado com ou sem raspador. Os agitadores helicoidais horizontais KASAG para o aquecimento e refrigeração não se limitam a manter a textura do produto, mas, também, otimizam os tempos de processamento.

Certificações, homologações do fabricante

ISO 9001 / ISO 3834-2
PED (EN13445 / AD-2000)
ASME (U-Stamp, Code Section VIII Div. 1)
China Stamp (A1), China License
TP TC 032/2013 (EAC), União aduaneira
Além do nosso âmbito de homologações, podemos adquirir homologações correspondentes para quase todos os países do mundo (p. ex., Singapura, Japão, Malásia, Canadá, etc.).

