

Sistemas de cocção e de refrigeração verticais

Para o processamento de frutos, legumes, compotas, marmeladas, geleias e molhos são usados sistemas de cocção e refrigeração verticais. O objetivo dos agitadores verticais é a mistura e distribuição da temperatura homogénea. Graças à combinação com recipientes de processo de elevada qualidade com revestimento duplo e zonas de aquecimento, é possível processar de forma flexível diferentes volumes de produto. 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 verticais dispõem de todas as ligações necessárias e aberturas de enchimento, de acordo com os requisitos do produto, a tecnologia assética e os padrões do cliente.

Em comparação com os sistemas de cocção e refrigeração horizontais, os sistemas de cocção e refrigeração verticais oferecem vantagens extraordinárias:

- grande volume no espaço superior para produtos com formação de espuma
- perdas de produto reduzidas devido à forma cónica da base
- limpeza facilitada

Sistemas de cocção e de refrigeração verticais

Nos sistemas de cocção de uma fase, os sistemas de cocção e refrigeração verticais são utilizados tanto para a cocção como para a refrigeração subsequente (sobretudo por vácuo) e são especialmente adequados para volumes médios e produtos com formação de espuma. 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 vertical.

Sistema de cocção vertical

Nos sistemas de cocção de duas fases, os sistemas de cocção verticais são utilizados especialmente para volumes médios e trocas de receita frequentes. O revestimento duplo possui zonas de aquecimento para permitir o processamento de volumes de produto e dimensões de lotes diferentes.

Sistema de refrigeração vertical

A conceção e design dos sistemas de refrigeração vertical correspondem aos sistemas de cocção verticais. O sistema de refrigeração vertical é complementado com um condensador para refrigeração a vácuo, que oferece vantagens especialmente para tempos de refrigeração reduzidos e grandes volumes.

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.



Agitador vertical

O princípio do misturador contra-rotação (agitador coaxial) baseia-se em dois agitadores que se movem num eixo em sentidos opostos. As rotações podem ser reguladas individualmente. Isto permite um ajuste ideal dos processos de cocção e refrigeração. Os agitadores coaxiais verticais são especialmente adequados para uma mistura eficiente e oferecem vantagens em termos de menores perdas de produto e simplificação da limpeza.

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.).

