

## Back- und Süswaren

Viele Nahrungsmittel werden industriell weiterverarbeitet. Konfitüren und Marmeladen, aber auch Schokolade können an Backstrassen zur Veredelung von Gebäck eingesetzt werden. Dafür müssen sie auf eine bestimmte Temperatur erhitzt werden. Die Ingenieure von KASAG Swiss AG haben für diese Prozesse spezielle Anlagen entwickelt.



### Konfitüren- und Marmelade-Erhitzer

Der Konfitüren-Erhitzer wird an industriellen Backstrassen für die Bereitstellung von Konfitüre und Marmelade eingesetzt. Konfitüre oder Marmelade werden mit einer Pumpe durch beheizte Rohre gefördert. Seine Vorteile sind:

- Das Hantieren mit heisser Konfitüre entfällt
- Gleichmässige Förderung bei gleichbleibender Temperatur ist garantiert
- Exzellenter Wärmeübergang und sehr kurze Prozesszeiten

### Temperiergerät für Schokolade

Das mobile Temperiergerät wurde für die Verarbeitung von Schokolade entwickelt. Es wird für Erwärmen, Kühlen und Homogenhalten sowie zur Optimierung von Produktionsprozessen mit Schokolade eingesetzt. Der Temperierbehälter verfügt über 100 Liter Nutzinhalt und ein spezielles Rührwerk.



### Glukosebehälter

Der vakuumtaugliche, isolierte Behälter wird elektrisch beheizt. Die Temperatur der Glukose wird auf dem manuell eingestellten Wert gehalten. Mittels Hochniveausonde können der Füllstand an die Leitstelle gemeldet und die Pumpen angesteuert werden. Als Zubehör dient eine beheizte Exzenter-schneckenpumpe auf einem fahrbaren Rahmen.

### Teigtrommel mit Schredder

Die nach Kundenwunsch gefertigte Teigtrommel mit Schredder ist speziell für die unterschiedlichsten Teigarten der Biskuitindustrie konzipiert. Die verstellbare Trommelwalze für verschiedene Teigdicken, der Vorhacker gegen Brückenbildung sowie der 2-Welle-Schredder mit individuellen Drehzahlen sind optimal für die Verarbeitung unterschiedlichster Teigarten.

