

KASAG



Batch-Kochanlagen
für Fruchtzubereitung,
Gemüse und Saucen

Experts for design, engineering and welding

Wir sind Farbe und Geschmack
Ihrer **Früchte**

Batch-Kochanlagen und Kochapparate für Fruchtzubereitung, Gemüse und Saucen

Die KASAG Swiss Experten sind Spezialisten für den Bau von Kochapparaten und industriellen Kochanlagen für die Herstellung von Fruchtzubereitung, Gemüse und Saucen. Gesamtanlagen mit Kocher, Kühler, Kondenser, Rohrleitungen und Ventilen werden nach den heutigen Anforderungen in aseptischer Ausführung gebaut. Die Vermeidung von Produkt-Kontamination durch Verkeimung oder Cross-Kontamination unter den Produkten ist zentral. Dies wird erreicht durch optimiertes Apparatedesign, speziellen Gleitringdichtungen und funktionaler CIP-Einrichtung (Cleaning In Place). Wir stellen uns auf jeden Kunden neu ein, bauen Ihnen individuelle und modular ausgerichtete Anlagen, die Ihre Anforderungen maximal erfüllen.

Ihre Kunden sind anspruchsvolle Geniesser und Experten in Sachen Fruchtzubereitung, Gemüse und Saucen, welche sich nur durch Farbe, Aroma, Geschmack und Konsistenz überzeugen lassen. Kriterien wie Produktvielfalt, hohe Ansprüche an Qualität und Reproduzierbarkeit sind für Sie als Hersteller deshalb zentral.

Die KASAG-Experten verfügen über langjährige Erfahrung beim Bau von vertikalen und horizontalen Kochern und Kühlern sowie kompletten Anlagen mit Volumen von

100 bis 7500 Litern, konzipiert als ein- oder mehrstufige Kochlinien. Unsere Anlagen sind optimiert in Bezug auf minimale Produktverluste und kurze Reinigungszeiten. Die Produkte behalten dabei ihre natürlichen Farben und Aromen.

Mit KASAG als Partnerin bei Design, Engineering und Bau von Batchkochanlagen und Kochapparaten setzen Sie auf die richtigen Köche.





Swiss made Kochapparate und Kochanlagen

Kocher, Kühler

Kocher und Kühler in aseptischer Ausführung bilden den effektiven Koch- und Kühlprozess für die Herstellung von Fruchtzubereitung, Gemüse und Saucen. Durch das Heizen und Kühlen entstehen hohe Anforderungen an die Lebensdauer der Apparate.

Kochmodul MinMod

Das Kochmodul MinMod für Chargen von 100 Litern ist preislich auf das Minimum reduziert. Das Kochmodul MinMod eignet sich für Produzenten mit kleinem Budget, die Ihre bestehende Kleinanlage aufrüsten, die bestehende Anlagentechnik an die heutigen Anforderungen anpassen beziehungsweise neu in das Geschäftsfeld Fruchtzubereitung, Gemüse und Saucen einsteigen wollen.

Kochmodul FruMod

Für kleinere Chargen ab 250 Liter bietet KASAG nebst kundenspezifischen Anlagen standardisierte Kochmodule an. Diese Kochmodule eignen sich besonders für kleinere Produktionsmengen, zur Entwicklung und Optimierung von Produktionsprozessen oder als Pilotanlage. Die verschiedenen Komponenten sind auf ein Rack

aufgebaut und erlauben einfache Transporte und kurze Installationszeiten. Als Unternehmen profitieren Sie von einem unschlagbaren Preis-/Leistungsverhältnis.

Einstufige Kochanlagen

mit vertikalem oder horizontalem Kocher / Kühler und Kondenser für effiziente Kühlleistung.

Bei den einstufigen Kochanlagen findet das Kochen und Kühlen des Produkts in ein und demselben Prozessbehälter statt. Dazu stehen sowohl horizontale als auch vertikale Prozessbehälter mit optimal angepassten Rührwerken zur Auswahl. Diese Anlagen eignen sich besonders für kleinere Volumina und häufige Rezeptwechsel.

Varianten:

- Vertikaler Prozessbehälter und Koaxialrührwerk, konzipiert für minimale Produktverluste, kurze Reinigungszeiten und stückige Produkte.
- Horizontaler Prozessbehälter mit beheiztem Rührwerk, geeignet für optimale Stückigkeit der Produkte und kurze Koch- und Kühlzeiten.

«Mit KASAG Swiss AG setzen Sie auf die richtigen Köche, wenn es um das beste Rezept für die Kreation Ihrer Batch-Kochanlagen geht.»



Zweistufige Kochanlagen

mit einem Kocher und einem Kühler für grössere Produktionsvolumen.

Die zweistufigen Industriekochanlagen bestehen aus zwei Prozessbehältern. Im ersten findet der Kochprozess und im zweiten die Kühlung des Produkts statt. Zweistufige Kochanlagen eignen sich besonders für mittlere bis grosse Volumen. Dazu stehen sowohl horizontale als auch vertikale Kocher sowie Kühler in 4 Kombinationsmöglichkeiten mit und ohne Vakuum zur Auswahl. Alle Varianten eignen sich für stückige Produkte.

Varianten:

- Kochanlage mit vertikalem Kocher und vertikalem Kühler, geeignet für mittlere Produktionsvolumen.
- Kochanlage mit horizontalem Kocher und horizontalem Kühler, geeignet für optimale Stückigkeit der Produkte, kurze Kochzeiten und Köhlen ohne Vakuum.
- Anlage mit vertikalem Kocher und horizontalem Kühler, geeignet für mittlere Produkte-Volumen und Kühlung ohne Vakuum.
- Anlage mit horizontalem Kocher und vertikalem Kühler, geeignet für kurze Koch- und Kühlzeiten sowie grosse Produktionsvolumen.

🔍 Haben Sie Fragen?

Zu Offerten und generellen Fragen zu Kochapparaten, Kochmodulen und Kochanlagen helfen Ihnen unsere Spezialisten gerne weiter:

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

 www.kasag.com/batch-kochanlagen-kochapparate



«Mit KASAG Swiss AG setzen Sie auf Schweizer Qualität und Präzision in Verfahrenstechnik, Design, Engineering und Fertigung.»

Industrielle Koch- und Kühlprozesse

Für die Herstellung von Fruchtzubereitung, Gemüse und Saucen.

Industrielle Koch- und Kühlprozesse für die Frucht-, Gemüse und Saucenherstellung werden von KASAG individuell den Rohmaterialien und den Anforderungen des Kunden an Geschmack und Stückigkeit angepasst. Ziel ist die optimale Produktqualität.



Beispiel: Übersicht der verschiedenen Prozessschritte für die Herstellung von Fruchtzubereitung

Früchte	Beschickung	Erhitzung	Kühlen	Aseptisches Abfüllen / Verpacken
<ul style="list-style-type: none"> – gewaschen, entsteint und geschnitten – evtl. mit Zucker oder in Zuckersirup <p>Vorbereitung:</p> <ul style="list-style-type: none"> – vorgängig abgewogen – Behälter auf Waage – evtl. gefrorene Früchte aufgetaut 	<ul style="list-style-type: none"> – Rohstoffe via Mannsloch – Kristall- und /oder Flüssigzucker via Mannloch oder unter Vakuum eingesaugt <p>Vorbereitung:</p> <ul style="list-style-type: none"> – vorgängig in Fruchtwagen, Paloxen abgewogen – Einbringung via Hublifter, Förderband, Kranbahn 	<ul style="list-style-type: none"> – Erhitzen auf Solltemperatur unter stetigem Rühren – Zugabe von Zutaten – Heisshaltezeit <p>Beigaben:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Zucker (kristallin oder flüssig) – Verdickungsmittel, Stabilisatoren (als Pulver oder dispergiert) 	<ul style="list-style-type: none"> – mit reguliertem Vakuum und gleichzeitiger Mantelkühlung – schonendes Rühren <p>Beigaben:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Aromastoffe – Farbstoffe 	<ul style="list-style-type: none"> – Eimer – Container – Bags

Für technische Exklusivität weltweit

KASAG Swiss AG
Hohgantweg 4
3550 Langnau / Switzerland
Phone +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

KASAG