



Batch-Kochanlagen  
für Konfitüren,  
Marmelade, Kompott  
und Gelee

Experts for design, engineering and welding

Wir sind Farbe und Geschmack  
Ihrer **Früchte**

# Batch-Kochanlagen und Kochapparate für Konfitüren, Marmelade, Kompott und Gelee

**Die KASAG Swiss Experten sind Spezialisten für den Bau von Kochapparaten und Industrie-Kochanlagen für die Herstellung von Konfitüren, Marmelade, Kompott und Gelee. Hohe Produktanforderungen, spezielle Ansprüche an die Pektin-Aufbereitung, optimale Stückigkeit und kurze Prozesszeiten wecken unsere Leidenschaft. Wir stellen uns auf jeden Kunden neu ein, bauen Ihnen individuelle oder modular ausgerichtete Anlagen, die Ihre Anforderungen maximal erfüllen.**

Ihre Kunden sind anspruchsvolle Geniesser und Experten in Sachen Konfitüren, Marmeladen, Kompott und Gelee, 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 zentral.

Die KASAG-Experten verfügen über langjährige Erfahrung beim Bau von vertikalen und horizontalen Kochern, Kühlern sowie kompletten Anlagen mit Volumen von 100 bis 7500 Liter, 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 Kochmodule und Kochanlagen

### **Kocher, Verdampfer**

Kocher und spezielle Verdampfer bilden den effektiven Koch- und Eindickprozess für die Herstellung von Konfitüren, Marmelade, Kompott und Gelee. Durch den Prozess und Temperaturzyklen 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 Konfitüren, Marmelade, Kompott und Gelee einsteigen wollen.

### **Kochmodul JamMod**

Für kleinere Chargen ab 250 Liter bis 600 Liter bieten wir nebst kundenspezifischen Anlagen standardisierte Kochmodule an. Diese Kochmodule eignen sich besonders für kleinere Produktionsmengen, zur Entwicklung und Optimierung von Produktionsprozessen oder als Pilot-

anlage. Die verschiedenen Komponenten sind modular auf ein Rack aufgebaut und erlauben einfache Transporte und kurze Installationszeiten. Als Unternehmen profitieren Sie von einem unschlagbaren Preis-/Leistungsverhältnis.

### **Einstufige Kochanlagen**

mit horizontalem Kocher für kurze Prozess- und Reinigungszeiten.

Bei den einstufigen Kochanlagen findet das Kochen und anschließende Eindicken in ein und demselben Prozessbehälter statt. Mittels Beheizung von Mantel und Rührwerk werden kurze Prozesszeiten realisiert. Das Abfüllen des Produkts in Verpackungen erfolgt in warmem Zustand direkt aus dem Kocher, oder indem es zuerst in einen Pufferbehälter umgefüllt wird.

«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 Verdampfer für grössere Produktionsvolumen.

Das Aufkochen erfolgt in einem horizontalen Kocher mit beheiztem Rührwerk und beheizten Mantel. Anschliessend wird das Produkt im Vakuumverdampfer eingedickt. Gleichzeitig kann im horizontalen Kocher eine weitere Charge aufgekocht werden. Der Eindickprozess erfolgt mit einem effizienten, sehr produktschonenden Heizverfahren ohne Rührwerk. Damit wird eine optimale Stückigkeit erzielt.

---

### ? 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](http://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 Eindickprozesse

für die Herstellung von Konfitüren, Marmelade, Kompott und Gelee.

Industrielle Koch- und Eindickprozesse für die Herstellung von Konfitüren, Marmelade, Kompott und Gelee 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 Konfitüre

Früchte	Beschickung	Erhitzen	Eindicken	Abfüllen/Verpacken
<ul style="list-style-type: none"> <li>– gewaschen, entsteint und geschnitten</li> <li>– evtl. mit Zucker oder in Zuckersirup</li> </ul> <p>Vorbereitung:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– vorgängig abgewogen</li> <li>– Behälter auf Waage</li> <li>– evtl. gefrorene Früchte aufgetaut</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Rohstoffe via Mannloch</li> <li>– Kristall- und /oder Flüssigzucker via Mannloch oder unter Vakuum eingesaugt</li> </ul> <p>Vorbereitung:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– vorgängig in Fruchtwagen, Paloxen abgewogen</li> <li>– Einbringung via Hublifter, Förderband, Kranbahn</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Erhitzen auf Soll-Temperatur unter stetigem Rühren</li> <li>– Zugabe von Zutaten</li> <li>– Heisshaltezeit</li> </ul> <p>Beigaben:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Zucker (kristallin oder flüssig)</li> <li>– Pektin (als Pulver oder dispergiert)</li> <li>– Stärke</li> <li>– Aromastoffe</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– mit Vakuum</li> <li>– unter stetigem Rühren und Heizen</li> <li>– bis zum gewünschten Brixwert oder Gewicht Kondensat</li> <li>– evtl. unter Zugabe von Zutaten</li> </ul> <p>Beigaben:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Pektin</li> <li>– Aromastoffe</li> <li>– Farbstoffe</li> <li>– Zitronensaft / -säure</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Gläser</li> <li>– Flaschen</li> <li>– Eimer</li> <li>– Container</li> <li>– Bags</li> </ul>

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](http://www.kasag.com)

**KASAG**