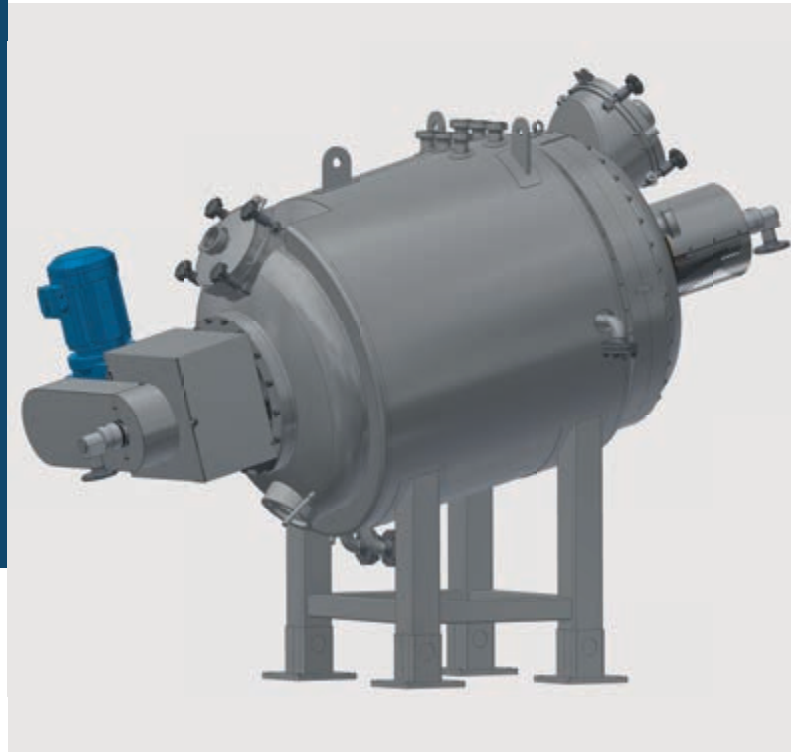


Kocher / Kühler horizontal

Für die Herstellung von Fruchtzubereitung, Gemüse, Konfitüre, Marmelade, Gelee und Saucen werden horizontale Kocher / Kühler mit beheizten und gekühlten horizontalen Rührwerken eingesetzt. Horizontale Rührwerke bieten eine homogene Durchmischung und Temperaturverteilung im Prozessbehälter bei tiefst möglicher Einwirkung von Scherkräften auf die Produktstücke. In Kombination mit qualitativ hochwertigen Prozessbehältern mit Doppelmantel für Heizen und Kühlen können kürzeste Prozesszeiten realisiert werden. Wir entwickeln unsere Rührwerkstechnologie für optimale Produktqualität und einen störungsfreien Betrieb laufend weiter. Mit KASAG Swiss AG bleiben sie am Ball.



Die horizontalen Kocher / Kühler verfügen über alle notwendigen Anschlüsse und Befüll-Öffnungen entsprechend den Produkthanforderungen, der Asepsik und Kunden-Standards. Herausragende Vorteile der horizontalen Kocher / Kühler im Vergleich zu vertikalen Kochern / Kühlern sind:

- Sehr kurze Koch- und Kühlzeiten
- Optimale Stückigkeit der Produkte
- Homogene Temperaturverteilung

Horizontaler Kocher / Kühler

Für die Verwendung in einstufigen Kochanlagen werden die horizontalen Kocher / Kühler sowohl zum Kochen wie auch anschliessenden Kühlen eingesetzt und eignen sich für kurze Prozesszeiten und stückige Produkte. Oftmals wird nach erfolgtem Herstellungsprozess das Produkt direkt aus dem horizontalen Kocher / Kühler in definierte Verpackungen abgefüllt.

Horizontaler Kocher


Für die Verwendung in zweistufigen Kochanlagen werden die horizontalen Kocher speziell für stückige Produkte, kurze Kochzeiten und grosse Volumen eingesetzt.

Horizontaler Kühler

Ausführung und Design der horizontalen Kühler sind vom Prozessbehälter wie auch vom Rührwerk optimal auf den Kühlprozess angepasst. In Kombination mit Mantelkühlung sind horizontale Kühler unschlagbar in Bezug auf Prozesssicherheit, Kühlzeiten und Erhalt der Stückigkeit.

Technische Daten

Baugrössen Prozessbehälter	100–7500 Liter
Werkstoffe	Produktseitig 1.4571, 1.4404
Max. Betriebsdruck Behälter	-1/4 bar
Rührwerk / Doppelmantel	6 bar
Max. Betriebstemperatur	165 °C



Wir sind Farbe und Geschmack
Ihrer Früchte.

Horizontales Rührwerk (Heizen / Kühlen)

Beim beheizten horizontalen Rührwerk handelt es sich um ein spezielles Wendelrührwerk mit Rohrschlangen zum Heizen und Kühlen direkt im Produkt. Diese Rührwerke sind besonders geeignet für Prozesse, die schonendes Rühren verlangen. Optimale Durchmischung und Temperaturverteilung werden speziell durch die einzelnen Wärmezonen erreicht, die in dieser Ausführung weltweit einzigartig sind. Das Rührwerk kann mit oder ohne Schaber ausgerüstet werden. Die horizontalen KASAG-Wendelrührwerke für Heizen und Kühlen erhalten nicht nur die Produkt-Stückigkeit, sie optimieren auch Ihre Prozesszeiten.

Zertifizierungen, Herstellerzulassungen

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), Zollunion
Ergänzend zu unserem Zulassungsspektrum sind wir in der Lage, für fast alle Länder der Welt entsprechende Abnahmen vorzunehmen (z.B. Singapur, Japan, Malaysia, Kanada, etc.).

