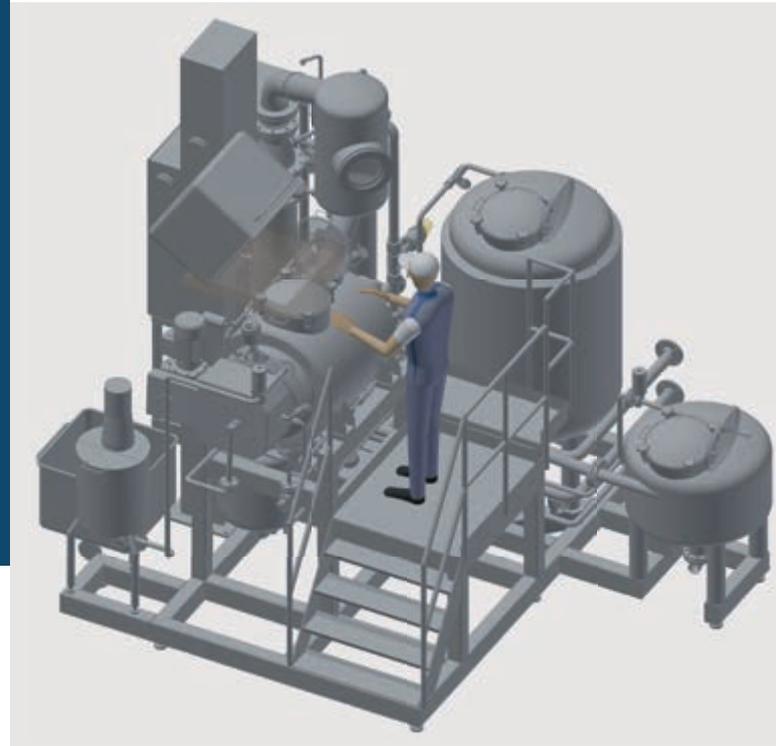


## Kochmodul JamMod250

KASAG JamMod250

Unsere Kochmodule sind modular aufgebaut und werden als Basismodul, mit Erweiterung als Baugruppe oder als komplette Produktionseinheiten angeboten und realisiert. Die Anlagen sind optimiert in Bezug auf effiziente Prozesszeiten, minimale Produktverluste und kurze Reinigungszeiten. Die Produkte behalten dabei ihre natürlichen Farben und Aromen. Das Kochmodul JamMod250 eignet sich besonders für kleine Produktchargen bis 300 kg. Als Ergänzung und Optimierung eines Produktionsprozesses, als Pilotanlage oder für kleinere Betriebe in der Lebensmittelindustrie bietet diese Anlage auch preislich eine optimale Lösung.



Im Kochmodul JamMod250 erfolgen das Aufkochen von Früchten unter Beimischung von Zucker, Pektin und weiteren Additiven mit anschließendem Eindicken unter Vakuum in ein und demselben Prozessbehälter. Die Anlage ist konzipiert für minimale Produktverluste, kurze Koch- und Reinigungszeiten, den Erhalt der Produktstückigkeit wie auch der natürlichen Farben und Aromen der Frucht-Rohstoffe.

Die kurzen Koch- und Eindickungszeiten werden mittels Beheizung von Mantel und Rührwerk sowie einem leistungsfähigen Kondensator realisiert. Optional kommen ein Hublifter für eine effiziente Befüllung des Kochers und, nachgeschaltet, ein Behälter als Puffer für das Abfüllen zum Einsatz. Verschiedene weitere Optionen erhöhen Produktionsoutput, Produktqualität und Reproduzierbarkeit.

Die verschiedenen Komponenten sind anschlussfertig auf ein Rack aufgebaut, leicht zu transportieren und in kurzer Zeit installiert.

### Basismodul

Das Basismodul umfasst einen 250-Liter-Kocher mit manuellem Befülldeckel, eine Dampfheizung für das Mischwerk, manuell bedienbare Ventile und eine visuelle Mess-Einrichtung.

Kocher mit Rührwerk	Material Volumen	1.4571 / 1.4404 250 Liter
	Betriebsdruck	-1 / +0.5 bar
	Beheizung	Mischwerk
Energiebedarf	Elektrik	230 V / 50 Hz / 2.2 kW
	Dampf	3 bar (180 kg / hr)
	Reinigung	100–500 Liter
Abmessungen	L x B x H	2.0 x 1.3 x 1.5 Meter
	Gewicht	1000 kg
Kapazität	1-Schichtbetrieb	3000 kg / Tag
exkl. Eindicken	2-Schichtbetrieb	6000 kg / Tag
Produktwechsel	3-Schichtbetrieb	9000 kg / Tag





Wir sind Farbe und Geschmack  
Ihrer Früchte.



#### Kompletanlage

Energiebedarf	Elektrik	230 V / 50 Hz / 7 kWh	
	Dampf	3 bar (250 kg / hr)	
	Netzwasser	12 m <sup>3</sup> / hr	
	Druckluft ölfrei	6 bar	
Abmessungen	Lx B x H	4.2 x 3.2 x 3.5 Meter	
	Gewicht	2500kg	
Kapazität	1-Schichtbetrieb	4500 kg / Tag	
	inkl. Eindicken,	2-Schichtbetrieb	9000 kg / Tag
	exkl. Produktwechsel	3-Schichtbetrieb	13 500 kg / Tag

#### Zusatzrüstung Kocher

- C1: Automatisches Mannloch
- C2: Doppelmantel
- C3: Expansionsgefäß
- C4: Doppelwirkende Gleitringdichtung
- C5: Schaber für Mischwerk
- C6: Refraktometer
- C7: Probeentnahmeventil
- C8: Schaumsonde
- C9: Leermeldesonde
- C10: Reinigungskugeln
- C11: Anschlüsse, Ausrüstungen

#### Zusatzrüstung Anlage

- P1: Hublifter mit Trichter
- P2: Vakuum-Einheit
- P3: Kondensator
- P4: Abfüllbehälter
- P5: Abfüllpumpe
- P6: Pektinbehälter
- P7: Heisswassermodule
- P8: Reinigungssystem
- P9: Hoher Automationslevel
- P10: Anschlüsse, Ausrüstungen

