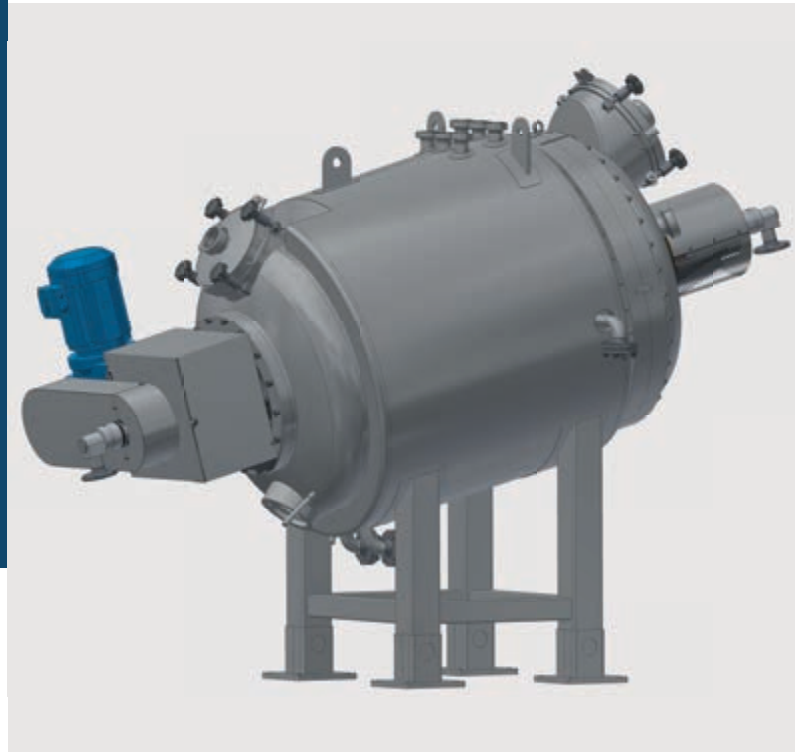


Caldera /enfriador horizontal

Para la producción de preparados de frutas, verduras, confituras, mermeladas, gelatinas y salsas se utilizan calderas /enfriadores horizontales con agitadores horizontales calentados y refrigerados. Los agitadores horizontales proporcionan una mezcla y una distribución de temperatura homogéneas en el contenedor de proceso con la menor incidencia posible de fuerzas de corte en los trozos de producto. En combinación con contenedores de proceso de alta calidad con doble revestimiento para calentar y refrigerar, se pueden conseguir tiempos de proceso más breves. Desarrollamos nuestra tecnología de agitadores para obtener una calidad óptima del producto y un funcionamiento sin fallos. Con KASAG Swiss AG nunca estará fuera de juego.



Las calderas /enfriadores horizontales tienen todas las tomas y orificios de llenado necesarios conforme a las exigencias del producto, a la asepsia y a los estándares del cliente. Las extraordinarias ventajas de las calderas /enfriadores horizontales en comparación con las calderas /enfriadores verticales son:

- Tiempos muy breves de cocción y enfriamiento
- Troceado óptimo de los productos
- Distribución homogénea de la temperatura

Calderas /enfriadores horizontales

Para la utilización en instalaciones de cocción de una fase, las calderas /enfriadores horizontales se usan tanto para la cocción como para el posterior enfriamiento y son aptos para tiempos de procesamiento breves y productos troceados. Una vez finalizado el proceso de producción, el producto se introduce directamente desde la caldera /enfriador horizontal en envases definidos.

Calderas horizontales

Para la utilización en instalaciones de cocción de dos fases, las calderas horizontales se usan especialmente para productos troceados, breves tiempos de cocción y grandes volúmenes.

Enfriadores horizontales

El acabado y el diseño de los enfriadores horizontales se adaptan perfectamente al proceso de refrigeración tanto del contenedor de proceso como del agitador. En combinación con la refrigeración del revestimiento, los enfriadores horizontales son mejorables en términos seguridad del proceso, tiempos de refrigeración y conservación del troceado.

Datos técnicos

Tamaño de contenedores de proceso	100–7500 litros
Material	lado del producto 1.4571, 1.4404
Presión operativa máx. del contenedor	-1 / 4 bar
Agitador/doble revestimiento	6 bar
Temperatura operativa máx.	165 °C



Somos el color y el sabor de sus frutas

Agitador horizontal (calentamiento/enfriamiento)

Los agitadores horizontales calentados son agitadores especiales en espiral con serpentines de calentamiento y enfriamiento un contacto directo con el producto. Estos agitadores son perfectos para procesos que requieran un removido suave. La mezcla y la distribución de temperatura óptimas se obtienen mediante zonas térmicas independientes, cuyo acabado es único en todo el mundo. El agitador puede llevar o no rascador. Los agitadores en espiral horizontales de KASAG para calentamiento y enfriamiento no sólo conservan el troceado del producto sino que optimizan sus tiempos de procesamiento.

Certificados, homologaciones de fabricante

ISO 9001 / ISO 3834-2
PED (EN13445 / AD-2000)
ASME (U-Stamp, Code Section VIII Div. 1)
China Stamp (A1), licencia China
TP TC 032/2013 (EAC), unión aduanera
Además de nuestro espectro de homologaciones, también estamos en condiciones de generar homologaciones en prácticamente cualquier país del mundo (p. ej. Singapur, Japón, Malasia, Canadá, etc.).

