

Caldera / enfriador vertical

Para la producción de preparados de frutas, verduras, confituras, mermeladas, jaleas y salsas, se utilizan calderas / enfriadores verticales con agitadores verticales. Los agitadores verticales tienen como objetivo una mezcla y una distribución de temperatura homogéneas. En combinación con contenedores de proceso de alta calidad con doble revestimiento y zonas de calentamiento, se pueden elaborar, de un modo flexible, volúmenes de producto diferentes. 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 verticales 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 verticales en comparación con las calderas / enfriadores horizontales son:

- Mayor cámara de aire para productos espumosos
- Menores pérdidas de producto por la forma cónica del suelo
- Limpieza más fácil

Calderas / enfriadores verticales

Para la utilización en instalaciones de cocción de una fase, las calderas / enfriadores verticales se usan tanto para la cocción como para el posterior enfriamiento (generalmente al vacío) y son perfectos para volúmenes medianos y productos espumosos. Una vez finalizado el proceso de producción, el producto se introduce directamente desde la caldera / enfriador vertical en envases definidos.

Calderas verticales

Para la utilización en instalaciones de cocción de dos fases, las calderas verticales se usan especialmente para volúmenes medianos y frecuentes cambios de receta. El doble revestimiento dispone de zonas de calentamiento para que se puedan elaborar en la misma caldera volúmenes de producto y tamaños de lote diferentes.

Enfriadores verticales

El acabado y el diseño de los enfriadores verticales se corresponde con el de las calderas verticales. El enfriador vertical se completa con un condensador para enfriamiento al vacío que es especialmente útil para tiempos de enfriamiento breves y volúmenes grandes.

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 vertical

El principio del mezclador de rotación inversa (agitador coaxial) se basa en dos agitadores que se mueven sobre un eje en direcciones opuestas. Las velocidades se pueden ajustar individualmente. Esto permite un ajuste óptimo de los procesos de cocción y enfriamiento. Los agitadores coaxiales verticales son perfectos para un mezclado más eficiente y presentan ventajas en términos de menor pérdida de producto y facilidad de limpieza.



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.).