

KASAG



Instalaciones de
cocción por lotes para
confituras, mermela-
das, compotas y jaleas

Expertos en diseño, ingeniería y soldadura

Somos el color y el sabor de sus **frutas**

Instalaciones de cocción por lotes para confituras, mermeladas, compotas y jaleas

Los expertos de KASAG Swiss están especializados en la construcción de aparatos e instalaciones industriales de cocción para la producción de confituras, mermeladas, compotas y jaleas. Las grandes exigencias de producción, las expectativas específicas de procesamiento de la pectina, el troceado tiempo y los breves tiempos de proceso despiertan nuestra pasión. Nos adaptamos a cada nuevo cliente y le construimos instalaciones personalizadas o modulares que cubren todas sus exigencias.

Sus clientes son exigentes gourmets y expertos en confituras, mermeladas, compotas y jaleas que solo se dejan convencer por el color, el aroma, el sabor y la consistencia. Como fabricantes, conceden mucha importancia a criterios como la variedad de productos, la alta exigencia de calidad y la reproducibilidad.

Los expertos de KASAG cuentan con muchos años de experiencia en la construcción de calderas verticales y horizontales, enfriadores e instalaciones completas con volúmenes de entre 100 y 7500 litros, diseñadas como líneas de cocción de una o varias fases.

Nuestras instalaciones están optimizadas para minimizar pérdidas de producto y reducir los tiempos de limpieza. Así, los productos conservan sus colores y aromas naturales.

Con KASAG como socio para el diseño, ingeniería y construcción de instalaciones de cocción por lotes y aparatos de cocción, estará apostando por los cocineros correctos.





Módulos e instalaciones de cocción «Swiss Made»

Calderas, evaporadores

Las calderas y los evaporadores especiales facilitan la eficacia del proceso de cocción y espesamiento para la fabricación de confituras, mermeladas, compotas y gelatinas. El proceso y los ciclos de temperatura suponen una gran exigencia para la vida útil de los aparatos.

Módulo de cocción MinMod

El precio del módulo de cocción MinMod para lotes de 100 litros está reducido al mínimo. El módulo de cocción MinMod es perfecto para productores con poco presupuesto que desean equipar su pequeña instalación, adaptar su tecnología a las exigencias actuales o incorporarse al área de negocio de confituras, mermeladas, compotas y jaleas.

Módulo de cocción JamMod

Para lotes pequeños a partir de 250 litros y hasta 600 litros, KASAG dispone de módulos de cocción estandarizados además de las instalaciones específicas para el cliente. Estos módulos de cocción son perfectos para producciones en cantidades pequeñas, para el desarrollo y optimización de procesos de producción o como instalación piloto. Los

diferentes componentes van montados modularmente en un bastidor, lo que facilita un transporte sencillo y breves tiempos de instalación. Aproveche como empresa nuestra inmejorable relación precio-calidad.

Instalación de cocción de una fase

con caldera horizontal para breves tiempos de proceso y limpieza.

En las instalaciones de cocción de una fase, la cocción y el posterior espesamiento se realizan en el mismo contenedor de proceso. Mediante el calentamiento del revestimiento y del agitador se consiguen tiempos de proceso más breves. El llenado de los envases con el producto se hace mientras aún está caliente directamente desde la caldera o después de trasvasarlo a un depósito intermedio.

«Con KASAG Swiss AG estará apostando por los cocineros correctos a la hora de encontrar la mejor receta para crear sus instalaciones de cocción por lotes.»



Instalaciones de cocción de dos fases

con una caldera y un evaporador para grandes volúmenes de producción.

La cocción tiene lugar en una caldera horizontal con agitador y revestimiento calentados. A continuación, el producto se espesa en el evaporador de vacío. Simultáneamente, se puede ir cocinando otro lote en la caldera horizontal. El proceso de espesamiento se realiza con un procedimiento de calentamiento sin agitador muy cuidadoso con el producto. Así, se obtiene un troceado óptimo.

¿Alguna pregunta?

Nuestros especialistas le ayudarán encantados en todo lo relativo a ofertas y preguntas generales sobre aparatos, módulos e instalaciones de cocción:

Teléfono +41 34 408 58 58
sales@kasag.com

 www.kasag.com/es/instalaciones-de-coccion-por-lotes- aparatos-de-coccion



«Con KASAG Swiss AG estará apostando por la calidad y precisión suizas en tecnología de procesos, diseño, ingeniería y producción.»

Procesos industriales de cocción y espesamiento para la producción de confituras, mermeladas, compotas y gelatinas.

KASAG adapta individualmente los procesos industriales de cocción y espesamiento para la producción de confituras, mermeladas, compotas y jaleas a las materias primas y a las exigencias del cliente en cuestiones de sabor y consistencia. El objetivo es la óptima calidad del producto.



Ejemplo: sinopsis de las diferentes fases del proceso de fabricación de confitura

| Frutas | Alimentación | Calentamiento | Espesamiento | Envasado/ empaquetado |
|---|---|--|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> – lavadas, deshuesadas y cortadas – si es necesario, con azúcar o almíbar <p>Preparación:</p> <ul style="list-style-type: none"> – pesado previo – recipientes en la báscula si es necesario, descongelar frutas congeladas | <ul style="list-style-type: none"> – materia prima vía compuerta – azúcar cristalizado y/o líquido vía compuerta o aspirado al vacío <p>Preparación:</p> <ul style="list-style-type: none"> – pesado previo en cajones de fruta, palés contenedores – introducción vía elevador, cinta transportadora, vía de grúa | <ul style="list-style-type: none"> – calentar a la temperatura deseada revolviendo continuamente – adición de ingredientes – tiempo de mantenimiento del calor <p>Aditivos:</p> <ul style="list-style-type: none"> – azúcar (cristalizado o líquido) – pectina (en polvo o en dispersión) – almidón – aromatizantes | <ul style="list-style-type: none"> – con vacío – mientras revuelve y calienta continuamente – hasta el grado Brix deseado o peso condensado – si es necesario, añadiendo ingredientes <p>Aditivos:</p> <ul style="list-style-type: none"> – pectina – aromatizantes – colorantes – zumo de limón / ácido cítrico | <ul style="list-style-type: none"> – frascos – botellas – cubos – contenedores – bolsas |

Para una exclusividad técnica en todo el mundo

KASAG Swiss AG
Hohgantweg 4
3550 Langnau / Switzerland
Teléfono +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

KASAG