

KASAG



Instalaciones de
cocción por lotes para
preparados de frutas,
verduras y salsas

Expertos en diseño, ingeniería y soldadura

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

Instalaciones de cocción por lotes y aparatos de cocción para preparados de frutas, verduras y salsas

Los expertos de KASAG Swiss están especializados en la construcción de aparatos e instalaciones industriales de cocción para la producción de preparados de frutas, verduras y salsas. De acuerdo con las exigencias actuales, las instalaciones completas con caldera, enfriador, condensador, tuberías y válvulas se fabrican con un acabado aséptico. La prevención de la contaminación del producto por gérmenes o del contaminación cruzada entre productos es una cuestión crucial. Se consigue mediante un diseño optimizado de los aparatos, sellos mecánicos especiales y dispositivos funcionales CIP (Cleaning In Place). Nos adaptamos a cada nuevo cliente y le construimos instalaciones personalizadas y modulares que cubren todas sus exigencias.

Sus clientes son exigentes gourmets y expertos en preparados de frutas, verduras y salsas que sólo se dejan convencer por el color, el aroma, el sabor y la consistencia. Por tanto, conceden mucha importancia como fabricantes 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 y enfriadores verticales y horizontales y de 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.





Aparatos e instalaciones de cocción «Swiss Made»

Calderas, enfriadores

Las calderas y enfriadores en acabado aséptico facilitan la eficacia del proceso de cocción y enfriamiento para la producción de preparados de frutas, verduras y salsas. Calentar y enfriar supone 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 preparados de frutas, verduras y salsas.

Módulo de cocción FruMod

Para lotes pequeños a partir de 250 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 en un bastidor,

lo que facilita un transporte sencillo y breves tiempos de instalación. Aproveche como empresa nuestra inmejorable relación calidad-precio.

Instalación de cocción de una fase

con caldera/enfriador vertical u horizontal y condensador para un rendimiento más eficiente de enfriamiento.

En las instalaciones de cocción de una fase, la cocción y el enfriamiento del producto se realizan en el mismo contenedor de proceso. Para ello, se pueden elegir tanto contenedores de proceso horizontales como verticales con agitadores perfectamente adaptados. Estas instalaciones son ideales para volúmenes pequeños y frecuentes cambios de receta.

Variantes:

- Contenedores de procesos verticales y agitador coaxial diseñados para minimizar pérdidas de producto, reducir los tiempos de limpieza y para productos troceados.
- Contenedores de proceso horizontales con agitador calentado, apto para un troceado óptimo de los productos y breves tiempos de cocción y enfriamiento.

«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 enfriador para grandes volúmenes de producción.

Las instalaciones industriales de cocción de dos fases cuentan con dos contenedores de proceso. En el primero se lleva a cabo el proceso de cocción y, en el segundo, el enfriamiento del producto. Las instalaciones de cocción de dos fases son ideales para volúmenes entre medios y grandes. Además, disponen de calderas y enfriadores tanto horizontales como verticales en 4 posibles combinaciones con y sin vacío. Todas las variantes son aptas para productos troceados.

Variantes:

- Instalación de cocción con caldera vertical y enfriador vertical, apta para volúmenes medianos de producción.
- Instalación de cocción con caldera horizontal y enfriador horizontal, apta para un troceado óptimo de los productos, breves tiempos de cocción y enfriamiento sin vacío.
- Instalación con caldera vertical y enfriador horizontal, apta para volúmenes medianos de producto y enfriamiento sin vacío.
- Instalación con caldera horizontal y enfriador vertical, apta para breves tiempos de cocción y enfriamiento y para grandes volúmenes de producción.

¿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 enfriamiento

Para producir preparados de frutas, verduras y salsas.

KASAG adapta individualmente los procesos industriales de cocción y enfriamiento para el procesamiento de frutas, verduras y salsas 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 preparados de frutas

Frutas	Alimentación	Calentamiento	Enfriamiento	Envasado/ empaquetado aséptico
<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 mientras se revuelve continuamente – adición de ingredientes – tiempo de mantenimiento del calor <p>Aditivos:</p> <ul style="list-style-type: none"> – azúcar (cristalizado o líquido) – espesantes, estabilizantes (en polvo o en 	<ul style="list-style-type: none"> – con vacío regulado y refrigeración simultánea del revestimiento – revolver suavemente <p>Aditivos:</p> <ul style="list-style-type: none"> – aromatizantes – colorantes 	<ul style="list-style-type: none"> – 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