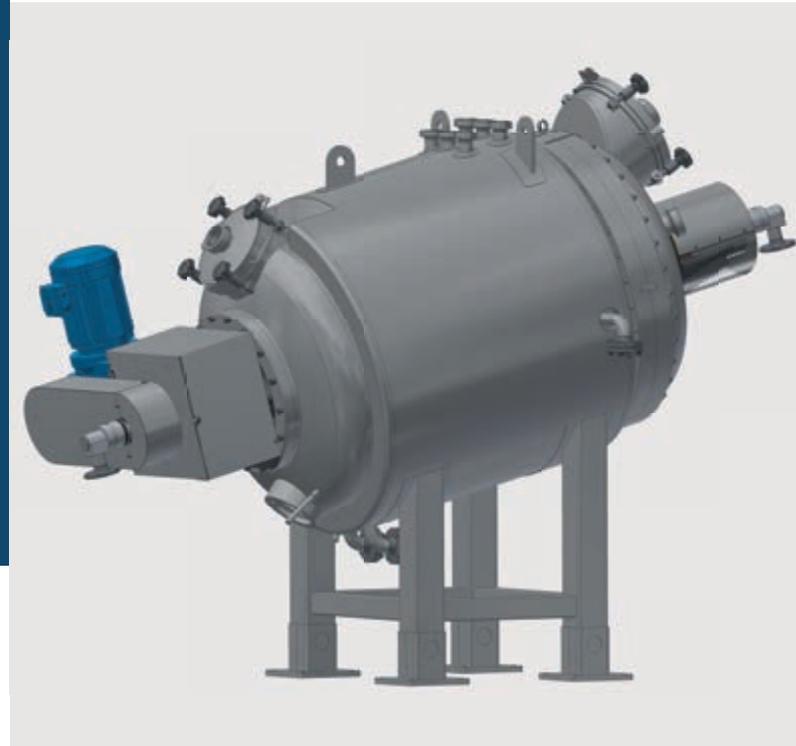


Cuiseur / refroidisseur horizontal

Pour la fabrication de base de fruits, de légumes, de confitures, de marmelades, de gelées et de sauces, des cuiseurs / refroidisseurs horizontaux avec mélangeurs horizontaux et chauffés sont utilisés. L'objectif des mélangeurs horizontaux est un malaxage et une répartition de température homogènes avec des forces de cisaillement minimales pour les produits. La combinaison avec des cuves de processus de haute qualité et équipées d'une double enveloppe pour le chauffage et le refroidissement permet d'obtenir des temps de processus extrêmement brefs. Nous ne cessons de développer des mélangeurs destinés à obtenir une qualité de produit optimale et à garantir un fonctionnement sans encombre. Avec KASAG Swiss AG, vous restez dans la course.



Les cuiseurs / refroidisseurs horizontaux disposent de tous les raccordements et ouvertures de remplissage requis, conformément aux exigences relative au produit, aux installations aseptiques et aux standards des clients. Les avantages des cuiseurs / refroidisseurs horizontaux par rapport aux cuiseurs / refroidisseurs verticaux sont les suivants :

- Temps de cuisson et de refroidissement très brefs
- Finesse optimale des produits
- Répartition homogène de la température

Cuiseur / refroidisseur horizontal

Dans des installations de cuisson à une étape, les cuiseurs / refroidisseurs horizontaux sont utilisés aussi bien pour la cuisson que pour le refroidissement ultérieur, et conviennent aux temps de processus courts et aux produits en morceaux. A l'issue du processus de fabrication, le produit est souvent conditionné dans des emballages définis, directement depuis le cuiseur / refroidisseur horizontal.

Cuiseur horizontal

Dans les installations de cuisson à deux étapes, les cuiseurs horizontaux sont spécialement utilisés pour des volumes importants, des produits en morceaux et des temps de cuisson brefs.

Refroidisseur horizontal

La conception des refroidisseurs horizontaux, notamment de la cuve de process et du malaxeur, est adaptée au processus de refroidissement de manière optimale. En combinaison avec un système de refroidissement de l'enveloppe, les refroidisseurs horizontaux sont imbattables en termes de sécurité des process, de temps de refroidissement et de finesse de produit.

Données techniques

Dimensions Cuve de process	100 – 7500 litres
Matériau	Coté produit 1.4571, 1.4404
Pression de service max. cuve	-1/4 bar
Mélangeur / double enveloppe	6 bar
Température de service max.	165 °C



Nous sommes la couleur et le goût
de vos fruits

Agitateur horizontal (chauffage / refroidissement)

L'agitateur horizontal est un agitateur à bandes hélicoïdales spécial à serpentins pour le chauffage et le refroidissement directement dans le produit. Ces agitateurs sont particulièrement aux processus qui exigent un malaxage en douceur. Le mélangeage optimal et une répartition de température homogène sont obtenus par les différentes zones thermiques, qui sont uniques en leur genre au niveau mondial. L'agitateur peut être équipé d'un racloir, au choix. Les agitateurs à bandes hélicoïdales horizontaux KASAG pour le chauffage et le refroidissement ne conservent pas seulement la finesse du produit, mais optimisent aussi les temps de processus.

Certifications, homologations fabricant

ISO 9001 / ISO 3834-2
PED (EN13445 / AD-2000)
ASME (U-Stamp, Code Section VIII Div. 1)
China Stamp (A1), China License
TP TC 032/2013 (EAC), Union douanière
Outre notre gamme d'homologations, nous sommes en mesure d'obtenir des homologations pour presque tous les pays du monde (Singapour, Japon, Malaisie, Canada, etc.)

