

KASAG



Installations de
cuisson en discontinu
pour la préparation
de fruits, de légumes
et de sauces

Expert en design, ingénierie et soudure

Nous sommes la couleur et le goût
de vos **fruits**

Installations de cuisson en discontinu pour la préparation de fruits, de légumes et de sauces

Les experts de KASAG sont des spécialistes pour la construction de cuiseurs et d'installations de cuisson industrielles pour la fabrication de bases de fruits, de légumes et de sauces. Les installations globales avec cuiseur, refroidisseur, condenseur, conduites rigides et vannes sont construites en modèles aseptisés selon les exigences actuelles. La prévention de la contamination des produits par des germes ou une contamination transversale entre produits est essentielle. Ceci est obtenu par un concept d'appareils optimisés, des garnitures mécaniques d'étanchéité de paliers et une installation CIP fonctionnelle (Cleaning in Place – nettoyage sans démontage). Nous nous adaptons à chacun de nos clients et construisons pour lui des installations personnalisées ou modulaires qui satisfont à ses exigences de manière optimale.

Vos clients sont de fins gourmets et experts de la préparation de fruits, légumes, confitures, marmelades, compotes, gelées et sauces, qui ne se laissent convaincre que par la couleur, l'arôme, le goût et la consistance. Les critères tels que la variété de produits, les exigences élevées envers la qualité et la reproductibilité sont essentiels pour vous.

Les experts de KASAG disposent de nombreuses années d'expérience dans le domaine de la construction de cuiseurs et refroidisseurs verticaux et horizontaux, et d'installations complètes avec des volumes de 100 à

7500 litres, conçus comme lignes de cuisson à une ou plusieurs étapes. Nos installations sont optimisées en matière de pertes de production minimales et de temps de nettoyage courts. Les produits conservent alors leurs couleurs et arômes naturels.

Avec KASAG comme partenaire pour la conception, le développement et la construction des installations de cuisson en discontinu et d'appareils de cuisson, vous partagez le couvert avec vos clients.





Appareils et installations de cuisson « Swiss made »

Cuiseur, refroidisseur

Les cuiseurs et refroidisseurs construits en modèles aseptisés permettent d'effectuer les processus de cuisson et de refroidissement de manière efficace pour la fabrication de bases de fruits, de légumes et de sauces. Le chauffage et le refroidissement ont pour conséquences des exigences élevées en matière de durée de vie des appareils.

Module de cuisson MinMod

Le prix du module de cuisson MinMod pour des lots de 100 litres est réduit au minimum. Le module de cuisson MinMod convient particulièrement aux producteurs à petit budget souhaitant équiper leur installation déjà existante, adapter leur technique aux exigences actuelles ou se lancer dans le secteur des bases de fruits, des légumes et des sauces.

Module de cuisson FruMod

Pour les lots moins importants, à partir de 250 litres, nous proposons, outre les installations personnalisées pour nos clients, des modules de cuisson standardisés. Ces modules de cuisson sont surtout adaptés aux petits volumes de production, pour le développement et l'optimisation des processus de production ou pour des installations pilote.

Les différents éléments, qui sont installés sur un bâti, facilitent le transport et offrent des temps d'installation courts. En tant qu'entreprise, vous bénéficiez d'un rapport qualité/prix imbattable.

Installation de cuisson à une étape

avec cuiseur / refroidisseur vertical ou horizontal et condenseur pour des performances de refroidissement efficaces

Dans les installations de cuisson à une étape, la cuisson et le refroidissement du produit sont réalisés dans une même cuve de process. A cet effet, nous proposons un choix de cuves de process horizontales ou verticales avec des agitateurs parfaitement adaptés. Ces installations sont particulièrement adaptées pour les petits volumes et les changements de recettes fréquents.

Variantes :

- Avec cuve de process verticale et agitateur coaxial, conçu pour des pertes de produits minimales, des temps de nettoyage courts et des produits en morceaux.
- Avec cuve de process horizontale à agitateur chauffé, adapté pour une finesse optimale des produits et des temps de cuisson et de refroidissement courts.

« Avec KASAG Swiss AG, vous misez sur la meilleure recette pour l'élaboration de vos modules de cuisson. »



Installation de cuisson à deux étapes

avec un cuiseur et un refroidisseur pour les volumes de production plus importants

Les installations de cuisson industrielles à deux étapes comportent deux cuves de process. Le processus de cuisson du produit a lieu dans la première cuve et le processus de refroidissement dans la seconde. Les installations de cuisson à deux étapes sont particulièrement adaptées aux volumes moyens et importants. A cet effet, nous proposons un choix de cuiseurs horizontaux ou verticaux ainsi que 4 possibilités de combinaison pour les refroidisseurs. Toutes les variantes sont adaptées à des produits en morceaux.

Variantes :

- Installation de cuisson avec cuiseur vertical et refroidisseur vertical, adaptée aux volumes de production moyens.
- Installation de cuisson avec cuiseur horizontal et refroidisseur horizontal, adaptée à une finesse optimale des produits, à des temps de cuisson courts et au refroidissement sans vide.
- Installation de cuisson avec cuiseur vertical et refroidisseur horizontal, adaptée aux volumes de production moyens et au refroidissement sans vide.
- Installation avec cuiseur horizontal et refroidisseur vertical, adaptée aux temps de cuisson et de refroidissement courts et aux volumes de production importants.

🔍 Vous avez des questions ?

Pour les offres ou pour toutes questions relatives aux appareils, modules et installations de cuisson, nos spécialistes sont là pour vous renseigner :

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

 www.kasag.com/fr/installation-de-cuisson-en-discontinu-appareils-de-cuisson



« Avec KASAG Swiss AG, vous misez sur la qualité et la précision suisses en matière de technique des procédés, de design, de bureau d'études et de fabrication. »

Processus de cuisson et de refroidissement industriels

Pour la fabrication de préparations de fruits, de légumes et de sauces.

Les processus de cuisson et de refroidissement industriels pour la fabrication de fruits, de légumes et de sauces sont personnalisés par KASAG en fonction des matières premières et des exigences du client en matière de goût et de finesse. L'objectif est une qualité de produit optimale.



Exemple : Aperçu des différentes étapes de processus pour la fabrication de bases de fruits

Fruits	Chargement	Chauffage	Refroidissement	Remplissage / Conditionnement stérile
<ul style="list-style-type: none">– lavage, dénoyautage et découpe– évtl. avec du sucre ou dans du sirop <p>Préparation :</p> <ul style="list-style-type: none">– pesée préalable– cuve sur balance– évtl. décongélation de fruits congelés	<ul style="list-style-type: none">– Matières premières via le trou d'homme– Ajout de sucre cristallisé et/ou liquide via le trou d'homme ou sous vide <p>Préparation :</p> <ul style="list-style-type: none">– Pesée préliminaire des caisses, chariots de fruits– Introduction via pont de levage, tapis de convoyage, pont roulant	<ul style="list-style-type: none">– Chauffage à la valeur de consigne avec malaxage constant– Ajout d'ingrédients– Temps de maintien de chaleur <p>Compléments :</p> <ul style="list-style-type: none">– Sucre (cristallisé ou liquide)– Agents épaississants, stabilisateurs (en poudre ou dispersés)	<ul style="list-style-type: none">– sous vide régulé et refroidissement de l'enveloppe simultanée– mélangeage en douceur <p>Compléments :</p> <ul style="list-style-type: none">– Arômes– Colorants	<ul style="list-style-type: none">– Seaux– Conteneurs– Sacs

Exclusivité technique mondiale

KASAG Swiss AG
Hohgantweg 4
3550 Langnau / Switzerland
Tél. +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