

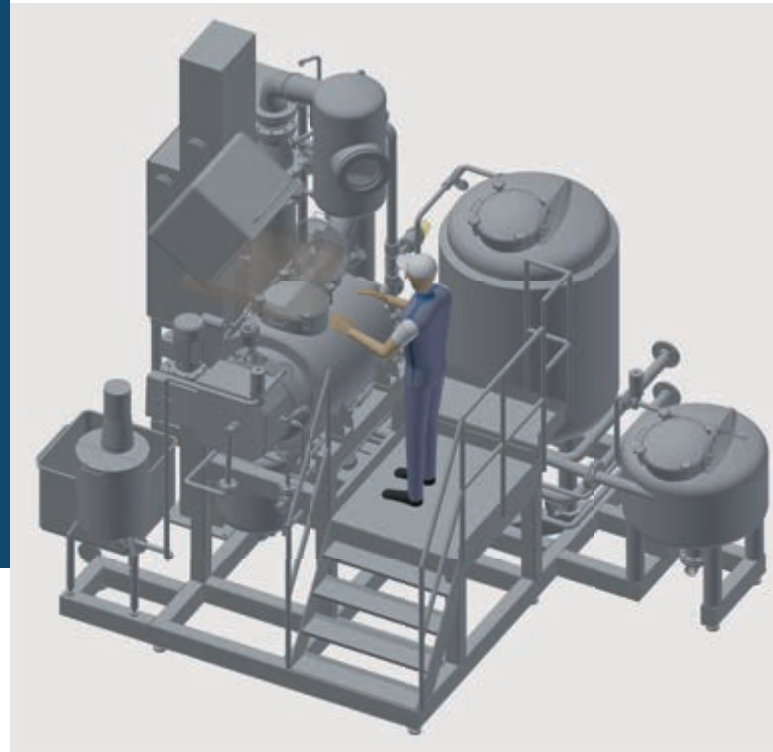
Installations de cuisson en discontinu pour confitures, marmelades, compotes et gelées

Module de cuisson JamMod250

KASAG JamMod250

Nos modules de cuisson sont conçus de façon modulaire. Ils sont proposés et montés en tant qu'unités séparées, ensembles modulaires ou lignes de production complètes. Les installations sont optimisées pour garantir des temps de processus efficaces, des pertes en produit minimales et des temps de nettoyage brefs. Les produits conservent alors leurs couleurs et arômes naturels. Le module de cuisson JamMod250 est particulièrement adapté pour les petits lots jusqu'à 300 kg. Cette installation représente une solution idéale, également d'un point de vue économique, pour les petites entreprises du secteur alimentaire qui souhaitent compléter ou optimiser leur processus de production, ou en tant qu'installation pilote.

KASAG



Dans le module de cuisson JamMod250, la cuisson des fruits, pendant laquelle sont ajoutés le sucre, la pectine et les autres additifs, puis le processus d'épaississement sous vide qui s'ensuit, sont effectués dans une seule et même cuve. L'installation est conçue pour garantir une perte de produit minimale, des temps de cuisson et de nettoyage brefs, ainsi que la conservation de la texture, des couleurs et des arômes naturels du produit.

Le chauffage de l'enveloppe et du mélangeur, ainsi que la mise en œuvre d'un condensateur performant permettent de raccourcir les temps de cuisson et d'épaississement. En option, il est également possible d'utiliser un pont de levage pour assurer un remplissage efficace des fruits et du sucre dans la marmite et d'installer en aval une cuve de remplissage servant de tampon pour le remplissage de la confiture. D'autres options pour la marmite ou éléments complémentaires pour l'installation permettent d'augmenter le rendement, la qualité du produit et la reproductibilité.

Les différents éléments installés sur un portant sont prêts à être raccordés, ce qui permet de garantir un transport aisé et des temps d'installation brefs.

Module de base

Le module de base se compose d'une marmite de 250 l avec couvercle de remplissage manuel, d'un chauffage à la vapeur pour le mélangeur, de vannes manuelles et d'un dispositif de mesure visuel.

Marmite avec mélangeur	Matériau	1.4571 / 1.4404
	Volume	250 litres
	Pression de service	-1 / +0,5 bar
	Chauffage	Mélangeur
Consommation d'énergie	Electricité	230 V / 50 Hz / 2,2 kW
	Vapeur	3 bar (180 kg / hr)
	Nettoyage	100–500 litres
Dimensions	L x l x H	2,0 x 1,3 x 1,5 mètres
	Poids	1000 kg
Capacité	Travail en 1 équipe	3000 kg / jour
hors épaississement	Travail en 2 équipes	6000 kg / jour
changement de produit	Travail en 3 équipes	9000 kg / jour



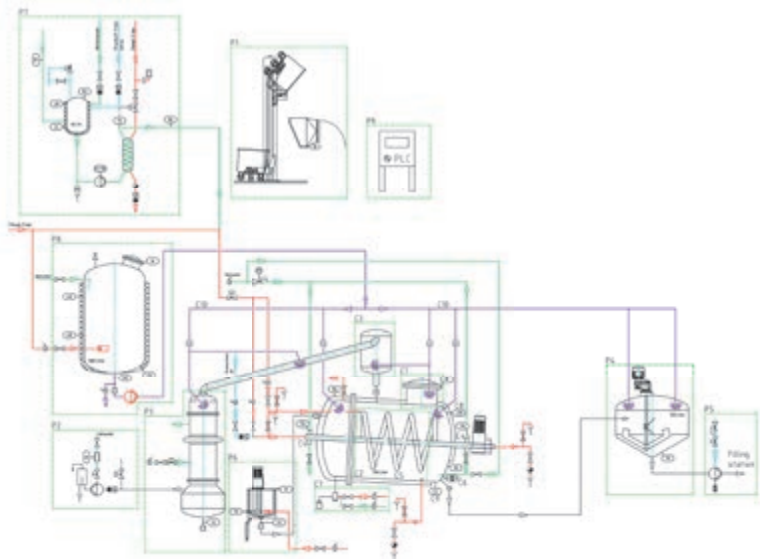


Nous sommes la couleur et le goût
de vos fruits.



Installation complète

Consommation d'énergie	Electricité	230 V / 50 Hz / 7 kW
	Vapeur	3 bar (250 kg/hr)
	Eau de distribution	12 m ³ /hr
	Air comprimé exempt d'huile	6 bar
Dimensions	L x l x H	4,2 x 3,2 x 3,5 mètres
	Poids	2500 kg
Capacité avec épaissement hors épaissement	Travail en 1 équipe	4500 kg/jour
	Travail en 2 équipes	9000 kg/jour
	Travail en 3 équipes	13 500 kg/jour



Équipement complémentaire cuve

- C1: Trappe de visite automatique
- C2: Double enveloppe
- C3: Vase d'expansion
- C4: Garniture mécanique d'étanchéité à double effet
- C5: Racloir pour mélangeur
- C6: Réfractomètre
- C7: Soupape d'échantillonnage
- C8: Capteur de mousse
- C9: Capteur de détection marmite vide
- C10: Billes de nettoyage
- C11: Raccordements et équipements

Équipement complémentaire installation

- P1: Pont de levage avec entonnoir
- P2: Unité de vide
- P3: Condensateur
- P4: Cuve de remplissage
- P5: Pompe de remplissage
- P6: Cuve à pectine
- P7: Module d'eau chaude
- P8: Système de nettoyage
- P9: Niveau d'automatisation élevé
- P10: Raccordements et équipements