

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

KASAG

Ohmic Heating

L'Ohmic Heating est un processus continu doux pour les produits, notamment pour les produits tels que les fruits, les légumes, les épices et d'autres produits alimentaires. Le réchauffage est réalisé par courant électrique, le produit servant de résistance électrique. Par rapport aux procédés de cuisson conventionnels, le produit n'est pas chauffé par une surface chaude, mais de manière homogène sur l'ensemble de la section. Jusqu'à présent, KASAG est la seule entreprise au monde à avoir réalisé une installation complète avec Ohmic Heating pour la fabrication de base de fruits aseptisée. Avec KASAG comme partenaire, vous faites partie des pionniers.



Avantages :

- le profil de goûts reste naturel
- préservation optimale de la couleur
- finesse et structure parfaites
- durabilité améliorée

Le système Ohmic Heating peut aussi bien être intégré dans une nouvelle installation que dans une installation déjà existante.

Exemple d'application

Vous pouvez combiner un cuiseur vertical, un malaxeur et une pompe à piston pour le convoyage du produit à un Ohmic Heater. Cette installation vous permet d'obtenir d'excellents résultats en termes de goût, de couleur et de finesse du produit, ainsi que d'optimiser les temps de processus.

