

Sistemas de cocção por lotes para processamento de frutos, legumes e molhos

KASAG

Aquecimento óhmico

O aquecimento óhmico é um processo contínuo e delicado de aquecimento de produtos, especialmente para produtos em troços, como frutos, legumes, especiarias e outros alimentos. O aquecimento é feito através de corrente elétrica, sendo que o produto serve de resistência elétrica. Ao contrário dos processos de cocção convencionais, o produto não é aquecido sobre uma superfície quente, mas sim uniformemente em toda a sua secção. A KASAG Swiss AG é a única empresa do mundo que construiu um sistema completo com aquecimento óhmico para a produção assética de matérias-primas à base de frutos. Com a KASAG como parceira, também será um pioneiro.



As vantagens do aquecimento óhmico

- Conservação do sabor natural
- Manutenção perfeita da cor
- Textura e estrutura ideal
- Maior durabilidade

O aquecedor óhmico pode ser integrado em equipamentos novos ou em equipamentos já existentes.

Exemplo de utilização

Combine um sistema de cocção vertical, um recipiente de mistura e uma bomba de êmbolos para a alimentação de produto com um aquecedor óhmico. Assim, obtém resultados surpreendentes no que respeita o sabor, cor e textura e otimiza o tempo de processamento.

