

Поточные варочные установки для приготовления фруктов, овощей и соусов

KASAG

Омический нагрев

Омический нагрев является бережным, непрерывным методом для нагревания продуктов, который используется специально для кусковых продуктов, таких как фрукты, овощи, пряности и другие пищевые продукты. Нагрев происходит с помощью электрического тока, при этом сам продукт создает электрическое сопротивление. По сравнению с обычными методами варки продукт нагревается не с помощью горячей поверхности, а равномерно по всему поперечному сечению. Компания KASAG Swiss AG сконструировала первую в мире полностью автоматизированную установку с омическим нагревом для асептического производства фруктового основного сырья. Вместе с компанией KASAG в качестве партнера Вы являетесь новатором в этой сфере.



Преимущества омического нагрева

- Сохранение натуральных вкусовых характеристик
- Оптимальное сохранение цвета
- Идеальная кусковатость и структура
- Улучшенный срок хранения

Омический нагрев можно встроить как в новые установки, так и в уже существующие.

Пример применения

Возможность сочетания вертикальной варочной камеры, смесительного резервуара и поршневого насоса для подачи продукта с омическим нагревом. Результат: прекрасный вкус и цвет, сохранение кусочков и, кроме того, оптимизация производственного времени.

