

Fettverarbeitung

Fett ist ein Grundstoff, der bei zahlreichen industriellen Prozessen zur Verarbeitung von Lebensmitteln Verwendung findet. Hierzu werden Fettblöcke aus Palmkernfett, Palmölfett, Kokosfett und Buttfett geschmolzen und für die Weiterverarbeitung auf Temperatur gehalten. Teilweise werden Zutaten zusätzlich eingemischt. KASAG Swiss AG unterstützt Sie dabei, diese Prozesse zu optimieren.



Fett-Ölstation

Die Fett-Ölstation ist eine Erweiterung zum Fett-Schmelzer und wird zum Einmischen von Zutaten ins Flüssigfett verwendet. Die Anlagen stehen auf einem Grundrahmen mit Nivellierfüssen. Sämtliche Komponenten sind anschlussfertig aufgebaut. Die Heisswasser-Aufbereitung und die Regulierung erfolgen mittels Temperiergerät oder Anschluss an ein bestehendes Heisswasser-Netz.

Die Anlage besteht aus drei Behältern:

- Schmelzbehälter mit beheizbarem Schmelzrost
- Mischbehälter mit Mixer zum Einmischen von Zutaten
- Pufferbehälter zur Speisung der Sprühanlage

Im Pufferbehälter wird das zur Verarbeitung bereitgestellte Flüssigfett auf konstanter Temperatur gehalten.

Fett-Tanks

Fett-Tanks sind mobile Behälter mit Rührwerk und Temperaturhaltung, die für die Weiterverarbeitung der verflüssigten Fette eingesetzt werden.

Fettschmelzer

Die Fettschmelzer sind kompakte, mobile Anlagen zum Aufschmelzen von Fettblöcken. Das auf dem beheizbaren Rost gewonnene Flüssigfett wird für den jeweiligen Produktionsprozess in der Auffangwanne auf der gewünschten Temperatur gehalten. Grösse, Auslegung und Ausrüstung wie CIP (Cleaning in Place) werden von KASAG nach Anforderung des Kunden konzipiert.

