

Pâtisseries et confiseries

De nombreuses denrées alimentaires peuvent être transformées de manière industrielle. Pour améliorer les pâtisseries, il est possible d'utiliser de la confiture, de la marmelade ou encore du chocolat sur les lignes de cuisson. Pour ce faire, ces produits doivent être chauffés à une température définie. Les ingénieurs de KASAG Swiss AG ont développé des installations spécialement adaptées à ces processus.



Chauffe-confitures/marmelades

Le chauffe-confitures KASAG est utilisé sur les lignes de cuisson au four industrielles pour la préparation des confitures et gelées. La confiture ou la gelée est acheminée par une pompe dans des conduites rigides chauffées. Avantages :

- La manipulation de confitures chaudes disparaît
- Extraction homogène garantie à température constante
- Excellent transfert de chaleur et temps de processus réduits

Thermorégulateur pour chocolat

Pour le traitement du chocolat, nous avons développé le thermorégulateur mobile. Il est utilisé pour chauffer, refroidir et maintenir l'homogénéité, ainsi que pour optimiser les processus de production de chocolat. Le thermorégulateur affiche un volume utile de 100 litres et dispose d'un mélangeur spécial.



Cuve de glucose

La cuve isolée résiste à la dépression et est chauffée de manière électrique. La température du glucose est maintenue à une valeur constante réglée manuellement. La sonde de niveau permet d'indiquer le niveau de remplissage au poste de commande et d'actionner les pompes. Une pompe à vis excentrée sur cadre roulant peut également être utilisée comme accessoire.

Tambour à pâte avec broyeur

Le tambour à pâte avec broyeur est conçu spécifiquement pour l'industrie des biscuits, en fonction des besoins du client. Le rouleau presseur réglable sur différentes épaisseurs de pâte, le pré-hachoir destiné à éviter la formation de ponts, ainsi que le broyeur à deux arbres ayant chacun sa propre vitesse de rotation permettent le traitement parfait d'un grand nombre de types de pâte.

