

Traitement des graisses

La graisse est un élément utilisé dans de nombreux processus industriels de traitement de denrées alimentaires. Il s'agit ici de faire fondre des blocs de graisse en huile de palmiste, huile de palme, huile de coco et beurre concentré, et le liquide ainsi obtenu est maintenu à la température souhaitée pour le traitement ultérieur. D'autres ingrédients sont parfois ajoutés au mélange. KASAG Swiss AG est là pour vous aider à optimiser ces processus.



Station graisse/huile

La station graisse/huile KASAG est une extension du fondoir de graisse et sert à ajouter des ingrédients à la graisse liquide. Les installations sont disposées sur un bâti de base équipé de pieds réglables. Tous les éléments sont installés prêts au raccordement. Le traitement d'eau chaude et la régulation sont réalisés à l'aide d'un appareil de maintien à température ou grâce au branchement à un réseau d'eau chaude existant.

L'installation est composée de trois récipients :

- Fondoir avec grille chauffante
- Cuve de mélange avec mixeur pour le mélange des ingrédients
- Cuve tampon pour l'alimentation du système de pulvérisation

La cuve tampon maintient la graisse liquide préparée en vue de son traitement à température constante.

Cuves de graisse

Les cuves de graisse sont des cuves mobiles équipées d'un agitateur et d'un système de maintien de la température et sont utilisées pour la transformation des graisses liquides.

Fondoir de graisse

Les fondoirs de graisse sont des installations compactes et mobiles pour fondre des blocs de graisse. La graisse liquéfiée obtenue sur la grille chauffante est maintenue, dans la cuve collectrice, à la température souhaitée en vue du processus de production respectif. La taille, le dimensionnement et les équipements tels que le CIP (Cleaning in Place) sont définis par KASAG en fonction des exigences du client.

