

BERTSCHfoodtec

Technologie für die
Nahrungsmittelindustrie

90
JAHRE

TRADITION
QUALITÄT
KNOW-HOW
SEIT 1925

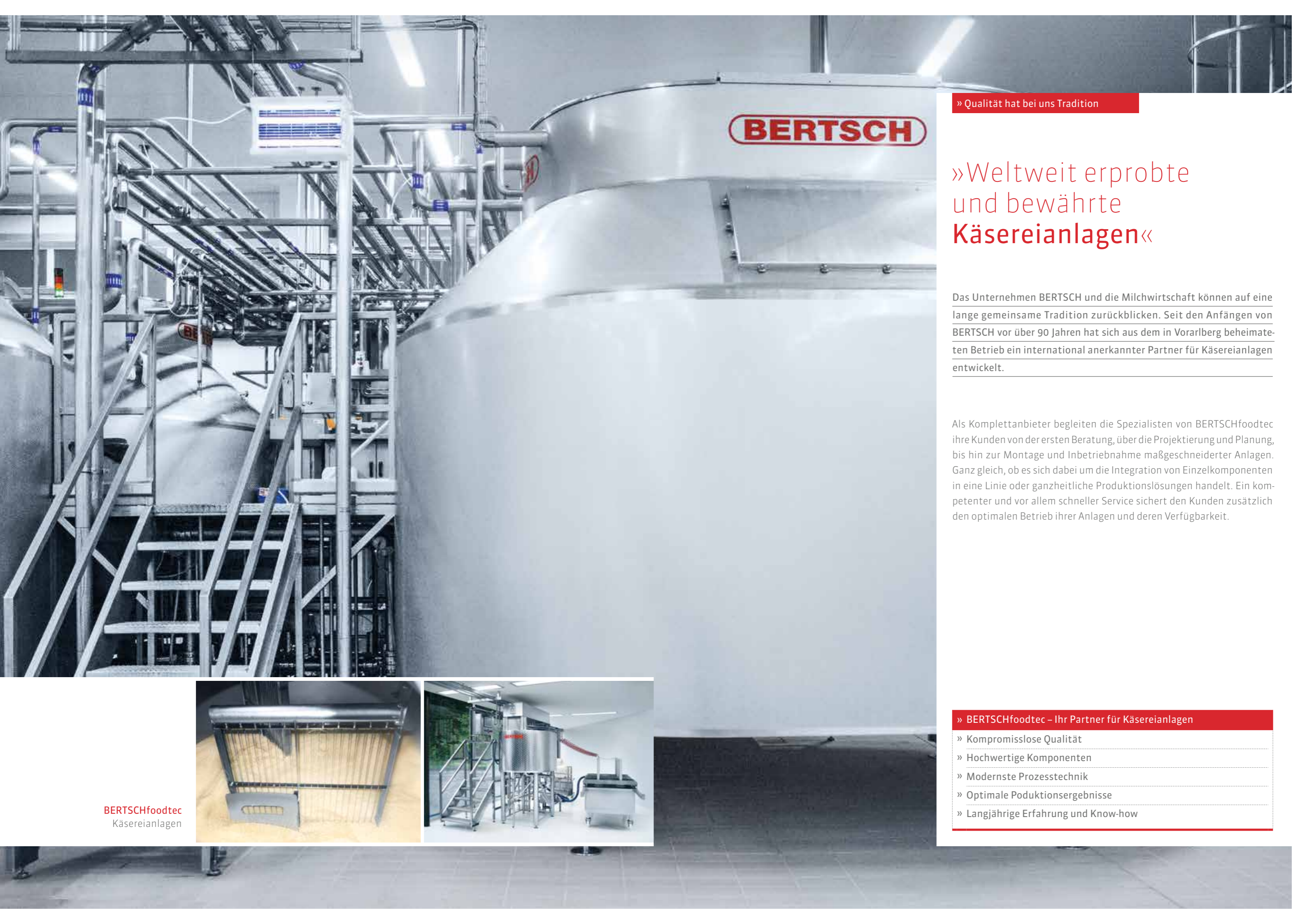
Käsereianlagen

Komplette Anlagentechnik für hervorragende Produkte



BERTSCH

TRADITION, QUALITÄT, KNOW-HOW. SEIT 1925



» Qualität hat bei uns Tradition

»Weltweit erprobte und bewährte Käsereianlagen«

Das Unternehmen BERTSCH und die Milchwirtschaft können auf eine lange gemeinsame Tradition zurückblicken. Seit den Anfängen von BERTSCH vor über 90 Jahren hat sich aus dem in Vorarlberg beheimateten Betrieb ein international anerkannter Partner für Käsereianlagen entwickelt.

Als Komplettanbieter begleiten die Spezialisten von BERTSCHfoodtec ihre Kunden von der ersten Beratung, über die Projektierung und Planung, bis hin zur Montage und Inbetriebnahme maßgeschneiderter Anlagen. Ganz gleich, ob es sich dabei um die Integration von Einzelkomponenten in eine Linie oder ganzheitliche Produktionslösungen handelt. Ein kompetenter und vor allem schneller Service sichert den Kunden zusätzlich den optimalen Betrieb ihrer Anlagen und deren Verfügbarkeit.

» BERTSCHfoodtec – Ihr Partner für Käsereianlagen

- » Kompromisslose Qualität
- » Hochwertige Komponenten
- » Modernste Prozesstechnik
- » Optimale Poduktionsergebnisse
- » Langjährige Erfahrung und Know-how



BERTSCHfoodtec
Käsereianlagen

»Marktgerechte Lösungen für höchste Qualität«

Damit jede Käselinie oder komplette Käserei exakt den Bedürfnissen und Marktanforderungen entspricht, wird jede Anlage auf Maß geschneidert. Das bietet die Grundlage für die Produktion hochstehender Produkte. Erfahrene Käsemeister vertrauen bei der Anlagen- und Verfahrensplanung, Konzeption von Linien oder gesamten Anlagen sowie Automationslösungen auf den Rundum-Service von BERTSCHfoodtec. Unser Leistungsspektrum umfasst weiters die Schulung, Vor- und Machbarkeitsabklärungen.

» Milchannahme und Behandlung

- » Milchannahme, Entgasung, Mengenerfassung
- » Erhitzen, Kühlen, Filtrieren, Standardisieren
- » Hygienische Ventil- und Leitungssysteme
- » Prozess-/Lagertanks

» Produkte

- » Hart-/Schnittkäsesorten
- » Mozzarella und Weichkäse
- » Frischkäse, Cottage Cheese
- » Spezialprodukte aus Schaf- und Ziegenmilch

» Produktionslinien

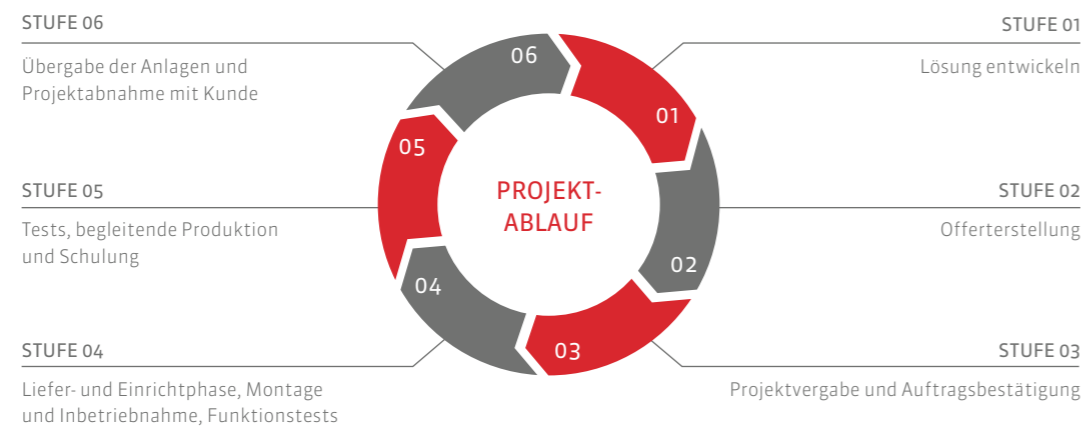
- » Käsefertiger, Ausführung Edelstahl/Kupfer
- » Abfüll- und Presssysteme
- » Salzbadanlagen/Anlagen zur Molkebehandlung

» Innovatives Engineering

- » Anlagenplanung mit modernen CAD-Systemen
- » Individuelle Steuerungskonzepte
- » Technologische Unterstützung
- » Durchdachte Lösungen

» Von der Idee zur Realisierung – 6 Schritte bis zur Übergabe der Anlage

Die kompetente Planung ist der Grundstein für eine erfolgreiche Projektrealisierung. Wir stehen unseren Kunden mit langjähriger Erfahrung und Know-how in allen Phasen, bis zur Übergabe der maßgeschneiderten Anlage, zur Verfügung.



»Mit bedarfsgerechten Käsepress-Systemen Wettbewerbsvorteile sichern«

Um höchste Qualität und damit Markt- und Wettbewerbsvorteile zu erzielen, sind passgenaue Press-Systeme von entscheidender Bedeutung. Ob Gross- oder Kleinbetrieb, BERTSCHfoodtec hat die passende Lösung. Die Press-Systeme können wir in verschiedenen Automatisierungsstufen anbieten, von manuell bedienten Käsepressen bis zu automatisch arbeitenden Press-Systemen. Die Konzepte zeichnen sich durch Effizienz, Wirtschaftlichkeit sowie eine schonende Produktbehandlung aus.

» BERTSCHfoodtec bietet bedarfsgerechte Lösungen für folgende Bereiche

- » Press-Systeme mit automatischer Austragung der Käselaike
- » Einschwemmpressen zur manuellen Entnahme der Käse
- » Press-Systeme zum Direkteinschwemmen in Formen oder Kuchenpressung
- » Press-Systeme für Bergkäse, Greyzer, Emmentaler und weitere Hart- und Schnittkäse





» Qualität hat bei uns Tradition

»Entscheidend für beste Käsequalität – Salzbad-Systeme und Käserreifung«

Die Produktion von qualitativ hochwertigen Produkten in Serie verlangt schonende Prozesse und konstante Parameter.

Jahrzehntelange Erfahrung und innovative Ideen führen immer wieder zu Optimierungen und neuen Anlagenkonzepten, die einerseits durch einfache Prozessabläufe überzeugen und zudem ein Höchstmaß an sorgfältigem Handling der Produkte gewährleisten. So zum Beispiel die Anlage zur automatischen Beschickung und Entladung der Salzbadhorden. Das Ergebnis sind erstklassige Käse, die weltweit Anerkennung genießen. Die vielen Produktprämierungen sprechen für sich.



» BERTSCHfoodtec – Lieferspektrum

- » Manuelle und automatische Salzbad-Systeme
- » Filter-, Kühl- und Reinigungsanlagen für Salzlake
- » Käseregale und Käsepflege
- » Käseverpackung

BERTSCHfoodtec
Salzbad-Systeme und Käselagerung

Kontakte

BERTSCHgroup EU

Bertsch Holding GmbH
T +43 5552 61 35-0
F +43 5552 61 35-70
Herrengasse 23
6700 Bludenz | Österreich
bertschgroup@bertsch.at

BERTSCHenergy

Bertsch Energy GmbH & Co KG
T +43 5552 61 35-0
F +43 5552 663 59
Herrengasse 23
6700 Bludenz | Österreich
bertschenergy@bertsch.at

Bertsch Energy GmbH & Co KG
T +43 1 795 74-0
F +43 1 798 56 22
Baumgasse 68
1030 Wien | Österreich
bertschenergy@bertsch.at

Bertsch Energy Deutschland GmbH
T +49 6221 4351-0
F +49 6221 4351-657
Schlosskirschenweg 24
69124 Heidelberg | Deutschland
bertschenergy@bertsch.de

Bertsch Polska SP. z o.o.
T +48 12 341 43 66
F +48 12 341 43 66
ul. J. Conrada 51
31-357 Krakau | Polen
bertschpolska@bertsch.pl

Bertsch Schweiz AG
T +41 71 855 23 52
F +41 71 855 23 53
Business Center
Flughafenstrasse 11
9423 Altenrhein | Schweiz
bertschschweiz@bertsch.ch

BERTSCHfoodtec

Bertsch Foodtec GmbH
T +43 5552 61 35-0
F +43 5552 61 35-73
Herrengasse 23
6700 Bludenz | Österreich
bertschfoodtec@bertsch.at

Bertsch Foodtec Italien
T +39 339 262 22 41
F +43 5552 61 35-73
Via Divisione Acqui, 4
41012 Carpi (Modena) | Italien
bertschfoodtec@bertsch.it

BERTSCHlaska

Bertsch-Laska Produktions-
und Handels-GmbH
T +43 1 795 74-0
F +43 1 798 56 22
Baumgasse 68
1030 Wien | Österreich
bertschlaska@bertsch.at

Bertsch Laska Vilnius
T +370 523 756 55
F +370 523 756 54
Verkių g. 34
08221 Vilnius | Litauen
bertschlaska@bertsch.lt

BERTSCHgroup GUS

Bertsch Laska Moskau
T +7 495 695 12 50
F +7 495 695 12 71
Korobejnikov per. 22, str. 3
119034 Moskau | Russland
bertsch.moskau@bertsch-laska.ru

OOO „BERTSCHgroup RUS“
T +7 495 695 12 60
F +7 495 695 12 71
Korobejnikov per. 22, str. 3
119034 Moskau | Russland
bertsch.moskau@bertschgroup.com

Bertsch Laska Krasnodar
T +7 918 493 26 30
ul. Krasnoarmejskaja/
Kusnetschnaja 116/2
350015 Krasnodar | Russland
bertsch.krasnodar@bertsch-laska.ru

Bertsch Laska Minsk
T +375 17 202 46 92
F +375 17 202 46 93
Prospekt Pobeditelej, 89/3 - 8B
220020 Minsk | Weißrussland
bertschlaska@bertsch.by

Bertsch Energy Minsk
T +375 17 369 54 13
F +375 17 202 46 93
Prospekt Pobeditelej, 89/3 - 8C
220020 Minsk | Weißrussland
bertschenergy@bertsch.by

Bertsch International OOO
T +375 17 202 46 93
F +375 17 202 46 93
Prospekt Pobeditelej, 89/3 - 8E
220020 Minsk | Weißrussland
bertschinternational@bertsch.by

www.bertsch.at



BERTSCH

TRADITION, QUALITÄT, KNOW-HOW. SEIT 1925