

BERTSCHfoodtec

Technologie für die
Nahrungsmittelindustrie

90
JAHRE

TRADITION
QUALITÄT
KNOW-HOW
SEIT 1925

BERTSCH Universal Käsefertiger In Doppel - O - Form mit Doppelkonus



BERTSCH

TRADITION, QUALITÄT, KNOW-HOW. SEIT 1925



BERTSCHfoodtec
BERTSCH Universal
Käsefertiger





» Qualität hat bei uns Tradition

» Unser **Multitalent** für jede Käserei«

Die Geschichte von BERTSCH in der Milchwirtschaft hat eine jahrelange Tradition, denn seit über 90 Jahren steht der Name BERTSCH für schonenden Umgang mit dem Naturprodukt Milch, für höchsten technischen Standard und beste Käsekultur.

Optimale Ergebnisse und erstklassige Qualität in Serie werden heute aber nur durch hochwertigste Komponenten und modernste Prozesstechnik gewährleistet. Unsere langjährige Erfahrung und jahrzehntelanges Know-how machen uns zu Ihrem Partner für Käsereitechnik. Nicht umsonst sind unsere Produkte und Anlagen auf der ganzen Welt erfolgreich im Einsatz.

» BERTSCHfoodtec – Ihr Partner für Käsereianlagen

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

»Die Kunst des KäSENS – Der BERTSCH Universal Käsefertiger«

Die Käseherstellung ist ein komplexer Prozess, bei dem es nicht nur auf erstklassige Rohstoffe sondern vor allem auf eine perfekte Verarbeitung ankommt. Viele erfahrene Käser setzen deshalb seit Jahrzehnten auf die bewährte Technik und die Zuverlässigkeit des BERTSCH Universal Käsefertigers. Seine hervorragenden Rühr- und Schneidresultate sowie die optimierte Prozesstechnik machen ihn zum Spitzenprodukt und einer wichtigen Komponente bei der Produktion von erstklassigem Käse.

» Hochwertige und zuverlässige Komponenten

- » Erprobte und bewährte Konstruktion
- » Gesamte Konstruktion komplett aus Chromnickelstahl (ausgenommen Getriebe)
- » Getrieberaum und Antrieb der Molkeabsaugung hermetisch getrennt vom Produktbereich
- » Doppel-O Form mit großer Oberfläche, dadurch geringe Bruchkornbelastung
- » Beheizung mit Heißwasser und Dampf möglich

» Rasche und effiziente Entleerung

- » Doppelkegel mit zwei Ausläufen, schnelle, schonende, restlose Entleerung
- » Molkeabsaugung mit groß dimensioniertem pneumatisch betätigtem Korb alternativ: Ventile in der Fertigerwand
- » Höchster Hygienestandard
- » Steuerungskonzept angepasst an die Kundenvorgaben

» Hervorragende Rühr- und Schneidresultate

- » Freitragende Rührwerke ohne Bodenlager
- » Elektropoliertes Schneid- und Rührwerk hergestellt aus speziellem Messerstahl
- » Optimierte Rührschaufeln für gleichmäßige Strömung im Fertiger

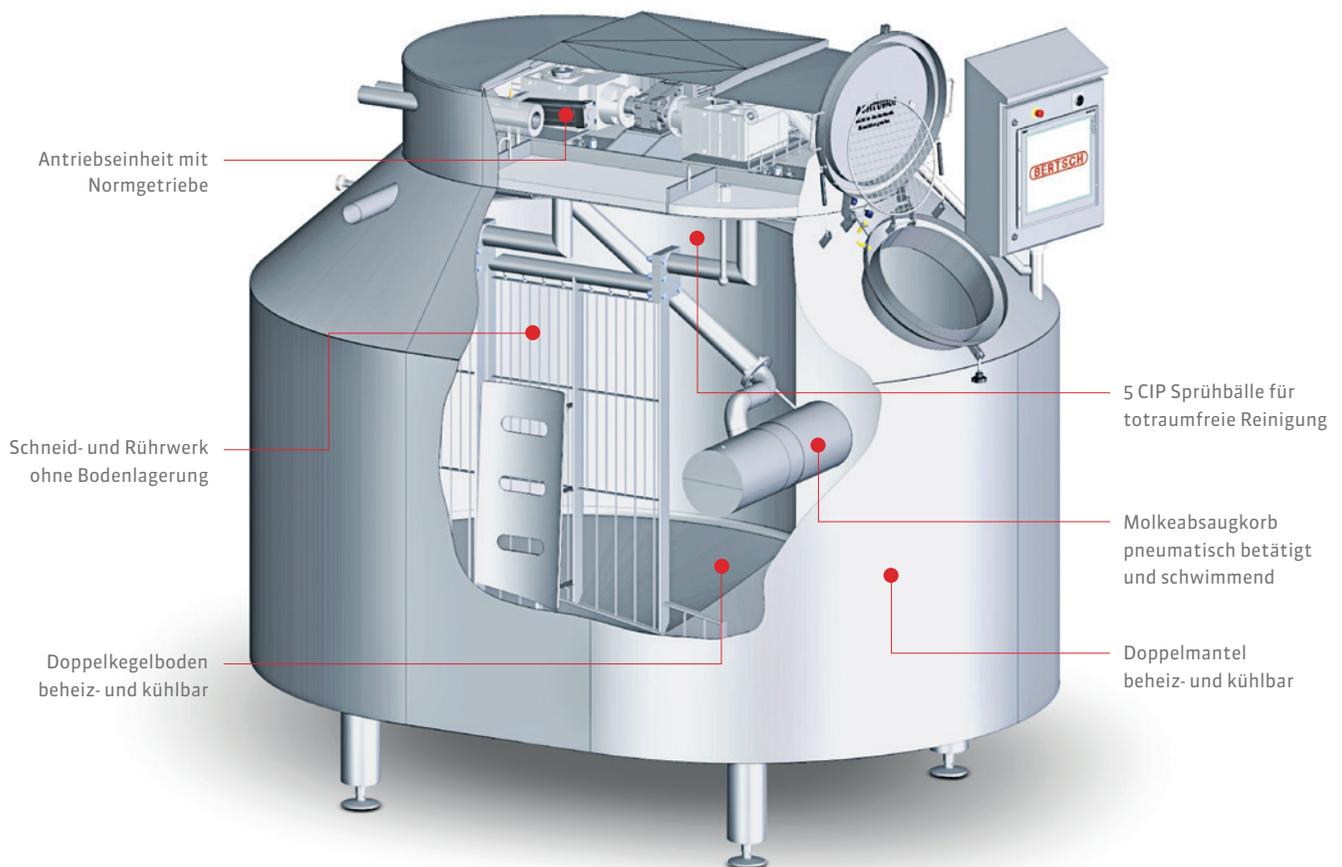
» Optimierte Prozesstechnik

- » Rezeptursteuerung für automatischen Prozessablauf
- » Fernüberwachung mit Ethernet
- » Gallertemessung / automatische Bestimmung des Schnittzeitpunkts (optional)



»Universell einsetzbar für viele verschiedene Käsesorten«

Der BERTSCH Universal Käsefertiger ist ein wahres Multitalent für die Herstellung verschiedenster Käsesorten. Ganz gleich ob Hart- oder Schnittkäse, seine erprobte und bewährte Auslegung und Technik sorgt immer für beste Resultate.



Für unterschiedlichste Füllvolumen geeignet

Type	DK500N Versuchsfertiger	DK1000N Versuchsfertiger	DK200GN	DK400GN	DK600GN	DK800GN	DK1000GN	DK1200GN	DK1500GN	DK2000GN	DK2500GN
Inhalt (l)	500	1.000	2.000	4.000	6.000	8.000	10.000	12.000	15.000	20.000	25.000
Länge (mm)	1.355	1.630	2.256	2.670	2.880	3.260	3.820	3.820	4.445	4.950	5.320
Breite (mm)	1.030	1.260	1.646	2.020	2.180	2.430	2.880	2.880	3.370	3.750	4.020
Höhe (mm)	1.950	2.000	2.950	2.750	2.950	3.045	3.340	3.500	3.650	3.760	3.900

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