

# BERTSCHfoodtec

Technologie für die  
Nahrungsmittelindustrie

90  
JAHRE

TRADITION  
QUALITÄT  
KNOW-HOW  
SEIT 1925

## Salzbadanlagen Effizient und kostensparend



**BERTSCH**

TRADITION, QUALITÄT, KNOW-HOW. SEIT 1925



**BERTSCHfoodtec**  
Be- und Entladestation für  
Salzbadhorden



» Qualität hat bei uns Tradition

## »Rationelles Arbeiten mit der **Be- und Entladestation für Salzbadhorden**«

Der Name BERTSCH ist seit der Firmengründung 1925 eng mit der Milchwirtschaft verknüpft. Durch jahrzehntelange Erfahrung in den Verarbeitungsprozessen entstehen laufend neue Produktionskonzepte, wie unsere neueste Entwicklung: Eine Beschickungsanlage zur automatischen Be- und Entladung der Salzbadhorden.

Mit dieser Anlage erweitern wir die Automation der Käselinie auch auf das Salzbad. Die Vorteile liegen auf der Hand: Das System spart nicht nur teure Personalkosten, sondern auch eine Menge Zeit. Und das bei gleichbleibend schonendem Handling der Produkte. Führende Käseereien auf der ganzen Welt setzen unser neues BERTSCH System bereits erfolgreich ein.

» BERTSCHfoodtec – Ihr Partner für Salzbadanlagen

- » Kompromisslose Qualität
- » Komplettanbieter für Käsereianlagen
- » Hochwertige Komponenten
- » Optimale Produktergebnisse
- » Langjährige Erfahrung und Know-how

# »Mehr Vorteile durch vollautomatisches Be- und Entladen von Salzbadhorden«

Um einen optimalen Prozessablauf bei gleichzeitig minimalem Platzbedarf zu gewährleisten, planen wir unsere Salzbad Be- und Entladestationen passgenau auf die räumlichen und technischen Gegebenheiten bei unseren Kunden. Die Käse werden aus der Käsepresse direkt auf ein Förderband abgelegt und zur Beladestation für die Salzbadhorden transportiert. In der Zufuhrstrecke können optional eine Waage oder die Ausrüstung zur Kennzeichnung der Käselaipe positioniert werden.

## » Robustes Design

- » Edelstahlkonstruktion AISI 316 L
- » Hochwertigste Komponenten
- » Einfaches Anlagendesign, geringer Unterhalt
- » Volle Arbeitsleistung zu jeder Zeit

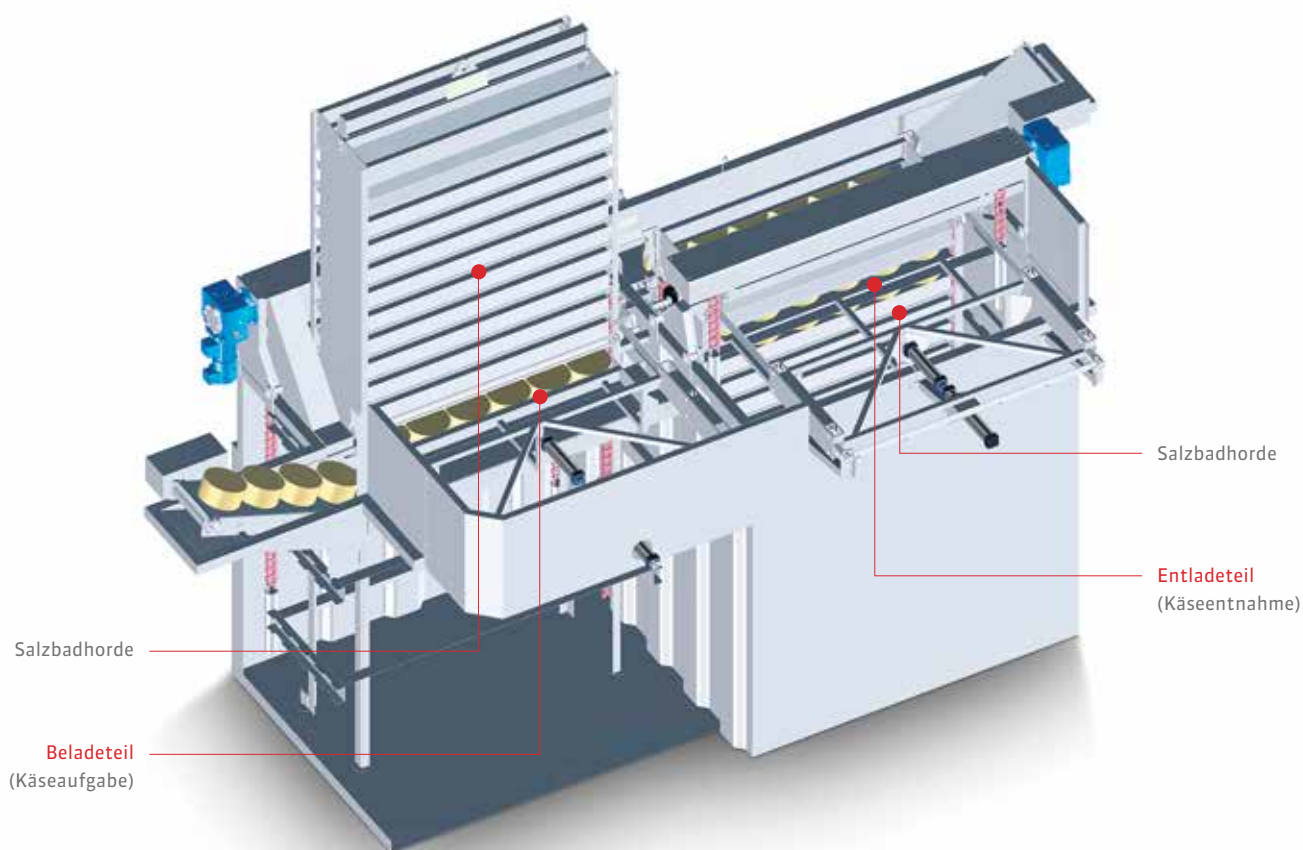
## » Konstante Qualität

- » Gleichmäßig schonende Behandlung der Käse
- » Automatische Steuerung
- » Möglichkeit der Fernwartung
- » Geringer Personalaufwand



## »Gesteigerte Effizienz durch intelligente Technik«

Nach der Käsepresse werden die frischen Käselaibe über das Förderband direkt in das Salzbad befördert. Das Förderband taucht leicht in die Salzlake ein und schiebt die Käse mit der speziellen Einschiebevorrichtung äußerst produktionschonend in die Salzbadhorden. Sobald eine Etage gefüllt ist, wird die Horde um eine weitere Etage in das Salzbad abgesenkt. Eine Krananlage stellt die befüllten Horden anschließend an ihren Platz im Salzbad. Die Entladung erfolgt nach dem gleichen Prinzip. Alle mit Salzlake in Berührung kommenden Anlagenteile bestehen aus korrosionsfreiem Chromstahl AISI 316L. Wahlweise sind auch die Fahrschienen der Krananlage in Chromstahlausführung lieferbar.



### » BERTSCHfoodtec – Weitere Anlagen für den Salzbadbereich

» Salzbad in Edelstahlausführung

» Salzauflösestation

» Salzlakekühlung

» Salzlakepuffertank

» Filtrationsanlage zur Salzlakereinigung

» Diverse Salzbadhorden

# 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](http://www.bertsch.at)



**BERTSCH**

TRADITION, QUALITÄT, KNOW-HOW. SEIT 1925