

BERTSCHfoodtec

Technologie für die
Nahrungsmittelindustrie

95
JAHRE

TRADITION
QUALITÄT
KNOW-HOW
SEIT 1925

BERTSCH Käsekessel

Traditionelle Bauart: rund, offen



BERTSCH

TRADITION, QUALITÄT, KNOW-HOW. SEIT 1925

»Traditionelle Käsekessel Bauform, individuell angepasst an die Bedürfnisse der Milchverarbeitung von heute«

Die Ausführungen der BERTSCH Käsekessel sind so individuell wie die Produkte die damit erzeugt werden. Daher wird ein BERTSCH Käsekessel immer genau auf die Kundenanforderungen hin geplant und gefertigt. Trotz standardisierten Produktionsabläufe bleibt jeder Kessel eine Einzelanfertigung.

INNENBEHÄLTER UND HEIZUNG

- » Innenbehälter aus bestem Kupfer oder Edelstahl (CrNi-Stahl 1.4301) mit 500 l bis 12.000 l Nutzinhalt
- » Drucklose Ausführungen für Berieselung oder Dampftrieb.
- » Druckfeste Ausführungen für den Betrieb mit Heisswasser. Aufgelötete Rohrschlangen bei Kupferkesseln, Pillow-Plates bei Edelstahlkesseln

RÜHWERKSARIANTEN

- » Schwenkbares Rührwerk mit Messerharfe und Rührflügel, die ideale Lösung für Käsekessel bis ca. 2500 l Nutzinhalt
- » Planetenrührwerk mit Messerharfen und Rührwerkschaufeln, die ideale Lösung für Käsekessel ab ca. 2500 l Nutzinhalt

ZUBEHÖR

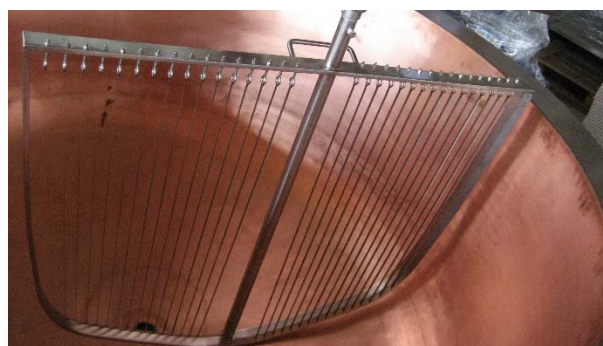
- » Bodenauslassventil, händisch oder Pneumatisch
- » Kesselreinigungsgerät
- » Verschiedenste Steuerungsvarianten möglich



Das Entleeren der Käsekessel erfolgt entweder über ein Absaugrohr oder ein von uns angepasstes Bodenventil



Das Planetenrührwerk ist die ideale Ausrüstung für Käsekessel über 2500 l Nutzinhalt



Einteilige Messerharfe für Käsekessel mit schwenkbarem Rührwerk



Innenkessel mit aufgelöteten Heizschlangen für Heisswasserbetrieb



Kesselreinigungsgerät ermöglicht die einfache Reinigung der Käsekessel