

BERTSCHfoodtec

Technologie für die
Nahrungsmittelindustrie

95
JAHRE

TRADITION
QUALITÄT
KNOW-HOW
SEIT 1925

Salzbäder und Salzbadanlagen

Von einfachen Lösungen bis zur vollautomatischen Beschickung



BERTSCH

TRADITION, QUALITÄT, KNOW-HOW. SEIT 1925

» Von der Salzbadwanne bis zum Tiefensalzbad mit Automatischer Be- und Entladestation für Salzbadhorden «

Salzbäder sind so Individuell wie Käseereien und deren Produktionsanforderungen. Daher haben wir bei Bertsch entschieden, unsere Salzbäder in Modulbauweise und individuell anpassbar zu konstruieren. Somit sind wir in der Lage Ihr Salzbad genau auf Ihre Anforderungen hin zu bauen.

SALZBADWANNEN

» Salzbäder mit Wannen sind einfach zu installieren und lassen sich bei Bedarf rasch erweitern. Durch die Wannengröße und die Anzahl der Wannen lassen sich einzelne Chargen oder unterschiedliche Käsesorten einfach trennen oder mit eigenen Überlaufbecken versehen z.B. in Hart-, Schnitt- und Weichkäse.

TIEFENSALZBÄDER

» Werden in Käseereien eingebaut, wenn die Tiefe genutzt werden kann oder sollte.

TIEFENSALZBÄDER MIT BE- UND ENTLADESTATION

» Mit diesen Anlagen erweitern wir die Automation der Käselinie auch auf das Salzbad. Das System spart nicht nur Personalkosten, sondern auch eine Menge Zeit.

AUSTATTUNGSVARIANTEN

- » Filtration Grob- und Mikrofiltration
- » Teilstrom Entkeimung mit UV Licht
- » Automatische Messung der Salzlakekonzentration



Tiefensalzbad mit 3D-Krananlage



Tiefensalzbad mit automatischer Be- und Entladestation



Salzbadwannen



Ausgleichswanne mit Grobfiltern, Umwälzpumpe und Plattenkühler