



» Alto livello di innovazione

»La nostra professionalità al servizio di ogni caseificio«

La storia della BERTSCH nell'industria lattiero-casearia ha decenni di tradizione. Il nome BERTSCH rappresenta un delicato trattamento di un prodotto naturale come il latte e la nostra esperienza ci permette di ottenere un altissimo livello tecnico. Nel corso di 97 anni abbiamo rivoluzionato l'arte della produzione del formaggio, tramandando al contempo la migliore cultura di caseificazione.

Ottimi risultati ed altissima qualità possono essere garantiti esclusivamente per mezzo di componenti pregiati ed un'avanzatissima tecnica di processo. La nostra grande esperienza accumulata in decenni ci rende il Vostro partner ideale per tecnologia casearia. Per questi motivi, i nostri prodotti ed impianti tecnici si affermano nell'uso in tutto il mondo.

» BERTSCHfoodtec – Vostro partner per impianti lattiero-caseari

- » Qualità senza compromessi
- » Componenti pregiati
- » Tecnica di processo più avanzata
- » Ottimi risultati del prodotto
- » Decenni di esperienza e conoscenza tecnica

Contatti

BERTSCHgroup

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

BERTSCHfoodtec

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

Bertsch Foodtec Produktionsstätte
T +43 5552 61 35-0
Klostertalerstraße 27
6751 Braz | Austria
bertschfoodtec@bertsch.at

Bertsch Foodtec GmbH
+43 5552 61 35-0
Baumgasse 68
1030 Vienna | Austria
bertschfoodtec@bertsch.at

BERTSCHfoodtec Italia

Bertsch Foodtec Italia
T +39 059 681565
Via Chiesa Cortile, 21/A
41012 Carpi (Modena) | Italia
bertschfoodtec@bertsch.it

Giacomazzi Food Tech S.r.l.
T +39 059 - 681565
Via Chiesa Cortile, 21/A
41012 Carpi (MO) | Italia
info@giacomazzifoodtech.com
www.giacomazzifoodtech.com



www.bertsch.at

BERTSCHfoodtec

Tecnologia per
l'industria alimentare

97
YEARS
TRADITION
QUALITY
KNOW-HOW
SINCE 1925

BERTSCH polivalente universale
a forma di doppio-O e doppio cono



BERTSCH

TRADITIONE, QUALITÀ, KNOW-HOW. DAL 1925

BERTSCH

TRADITIONE, QUALITÀ, KNOW-HOW. DAL 1925



»L’arte della caseificazione – La polivalente universale BERTSCH«

La produzione del formaggio è un processo complesso, che richiede non solo una materia prima di altissima qualità, ma anche una perfetta lavorazione e macchinari di prima classe. Perciò, da decenni molti caseifici contano sulla nostra comprovata tecnica ed efficacia di costruzione delle polivalenti universali BERTSCH. Eccezionale tecnica di agitazione e taglio della cagliata, unita ad una ottimizzata tecnica di processo, la rendono un prodotto di classe superiore e componente fondamentale nella produzione di formaggio di altissima qualità.

- » Componenti pregiati ed affidabili

 - » Produzione interna a Vorarlberg, Austria
 - » Design innovativo e igienico
 - » Intera costruzione in acciaio INOX (tranne il meccanismo)
 - » Lo spazio del meccanismo e l'azionamento della aspirazione del siero sono separati ermeticamente dallo spazio di lavorazione
 - » Forma doppia-O con ampia superficie, perciò minimo carico sui granuli di cagliata
 - » Possibile riscaldamento con acqua calda o vapore
- » Lavorazione efficiente

 - » Doppio cono con due scarichi, svuotamento veloce, delicato e totale
 - » Aspirazione del siero con un grande cesto con azionamento pneumatico, alternativa: valvole nel rivestimento della polivalente
 - » Elevatissimo standard igienico
 - » Indicatore di stato integrato e funzionale
 - » Apertura per la manutenzione di facile utilizzo
 - » Pulizia completa CIP
- » Eccellenti risultati di agitazione e taglio

 - » Sistema di taglio e agitazione sospeso senza supporto di fondo
 - » Organo di taglio e agitazione elettro-lucidato in acciaio speciale per un taglio eccellente
 - » Sistema di agitazione a pale per generare una movimentazione equilibrata e controllata
- » Tecnica di processo ottimizzata

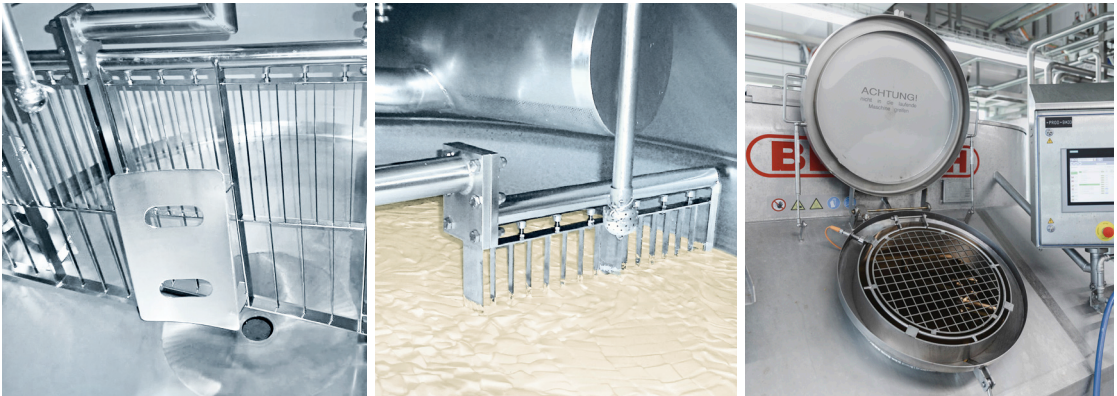
 - » Sistema di gestione automatica della ricetta
 - » Software personalizzato sul singolo cliente
 - » Monitoraggio a distanza tramite teleassistenza
 - » Sistema di monitoraggio della cagliata per determinare automaticamente il momento taglio ideale (optional)

»Universalmente utilizzabile per una grande varietà di formaggi«

La polivalente BERTSCH è perfetta per la produzione di una vasta gamma di formaggi. Indifferentemente se si tratta di formaggio duro o di pasta filata, il suo innovativo e consolidato design garantisce sempre ottimi risultati.



BERTSCHfoodtec
BERTSCH polivalente
universale



Modelli di polivalenti maggiormenti commercializzati											
Tipo	DK200GN	DK400GN	DK600GN	DK800GN	DK1000GN	DK1200GN	DK1500GN	DK2000GN	DK2500GN	DK3000GN	DK3500GN
Contenuto (l)	2.000	4.000	6.000	8.000	10.000	12.000	15.000	20.000	25.000	30.000	35.000
Lunghezza (mm)	2.256	2.670	2.880	3.260	3.820	3.820	4.445	4.950	5.320	5.320	5.320
Larghezza (mm)	1.646	2.020	2.180	2.430	2.880	2.880	3.370	3.750	4.020	4.020	4.020
Altezza (mm)	2.950	2.750	2.950	3.045	3.340	3.500	3.650	3.760	3.900	4.200	4.500