

BERTSCHlaska

Maschinen und Anlagen
für die Nahrungsmittelindustrie

90
JAHRE

TRADITION
QUALITÄT
KNOW-HOW
SEIT 1925

Individuelle Komplettlösungen für die moderne Fleischindustrie

Führende Technik auf höchstem internationalen Niveau



BERTSCH

TRADITION, QUALITÄT, KNOW-HOW. SEIT 1925



»Leistungsspektrum für unsere Kunden«

KOMPETENZ	4
Beratung, Planung, Projektierung, Lieferung, Montage, Inbetriebnahme, Service, Projektplanung und Projektfinanzierung	6
SCHLACHTUNG, ROHRBAHNTECHNIK UND ZERLEGUNG	8
Schlachtung inkl. Nebenprodukteverarbeitung	10
Zerlegung und Rohrbahntechnik	12
WURST-, DELIKATESSEN- UND HALBFABRIKATEPRODUKTION	14
Wurstproduktion	16
Produktionslinien	20
Delikatessenproduktion	21
Halbfabrikateproduktion	22
THERMISCHE BEARBEITUNG	24
Rauch- und Kochanlagen	26
Rohwurst- und Rohschinkenanlagen	28
VERPACKUNG UND LAGERLOGISTIK	30
Verpackung	32
Lagerlogistik	34
PRODUKTIONSSICHERHEIT	36
Kältetechnik	38
Hygiene	40
Verbrauchsmaterialien und Zubehör	42

» Kompetenz

»BERTSCHlaska – Ihr kompetenter Partner für individuelle Lösungen«

Seit mehreren Jahrzehnten steht der Name BERTSCHlaska für die fleischverarbeitende Industrie. Von der Lieferung einzelner Maschinen bis hin zur Planung und Lieferung kompletter Anlagen, inklusive Montage, Inbetriebnahme, Schulung und technologischer Betreuung.

Das Besondere dabei: BERTSCHlaska bietet Lösungen, die sich an den Anforderungen und Bedürfnissen der Kunden orientieren. Diese maßgeschneiderten Anlagen und Spezialmaschinen für die Fleischverarbeitung haben sich seit Jahrzehnten im internationalen Einsatz bewährt.

Als Teil der BERTSCHgroup kann BERTSCHlaska auf eine über 90-jährige Erfolgsgeschichte eines traditionsreichen Familienbetriebs zurückblicken. Mit unserer Unternehmenszentrale in Wien und eigenen Vertriebsstandorten in vielen Ländern, sind wir bei unseren Kunden jederzeit schnell vor Ort und stehen ihnen mit unserer Kompetenz zur Seite.



» BERTSCHlaska – Ihr Partner für die moderne Fleischindustrie

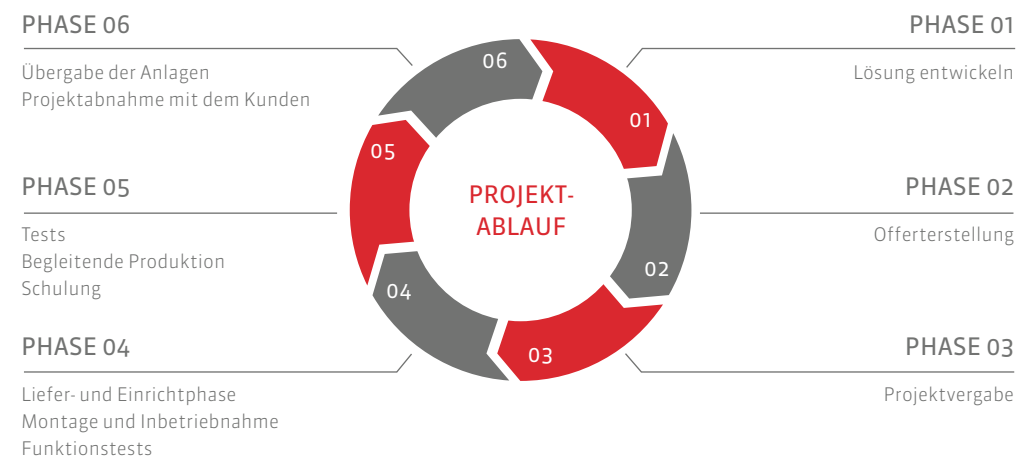
- » Professionelle Projektplanung und termingerechte Lieferung
- » Montage und Inbetriebnahme durch BERTSCHlaska Spezialisten
- » Intensive Schulung des Bedienpersonals
- » Kompetente technologische Beratung
- » Produktionsbegleitung mit ständiger Produktoptimierung
- » After Sales Service durch Technikerteams in Servicezentren vor Ort

»Unsere Kompetenzen«

Bei BERTSCHlaska kümmern wir uns lückenlos um die Anlagen der fleischverarbeitenden Industrie unserer Kunden. Wir planen eine Prozesslinie, die in ihrer Auslegung ganz den Kundenwünschen und Vorgaben entspricht, liefern sämtliche Komponenten in der vereinbarten Frist und montieren alles bis zur vollständigen Inbetriebnahme vor Ort. Als Komplettanbieter umfasst unser Service auch intelligente Finanzierungslösungen.

» Projektierung

Ganz gleich, ob Kunden ein Green Field Projekt realisieren oder eine bestehende Anlage modernisieren möchten – eine durchdachte und kompetente Planung ist der Grundstein für den Erfolg weiterer Maßnahmen. Da wir seit vielen Jahrzehnten Projekte auf der ganzen Welt erfolgreich umsetzen, kennen wir die Märkte und deren gesetzlichen Regelungen sowie Vorschriften. Unsere Mitarbeiter stehen unseren Kunden mit ihrem Wissen und ihrer Erfahrung immer zur Seite. So spielen Faktoren wie die Lage des Grundstücks oder eine vorhandene Infrastruktur eine wichtige Rolle. Alle Rahmenbedingungen werden von unseren Spezialisten für die Umsetzung einer maßgeschneiderten Anlage nach dem neuesten Stand der Technik berücksichtigt.



» Projektfinanzierung

Ein wesentlicher Erfolgsfaktor im internationalen Liefer- und Anlagenbaugeschäft von Investitionsgütern ist das professionelle Management von finanziellen Risiken sowie die Strukturierung und das Arrangieren passender Finanzierungslösungen. BERTSCHlaska unterstützt seine Kunden weltweit mit »FINANCIAL ENGINEERING« Services.

» Service

Ein professioneller Service ist die Grundlage für die Wirtschaftlichkeit, Lebensdauer und Verfügbarkeit von Komponenten und Komplettanlagen. Eine fachgerechte Montage und Inbetriebnahme sind weitere wesentliche Erfolgsfaktoren. Deshalb arbeitet bei BERTSCHlaska in der Montage nur bestens geschultes und erfahrenes Fachpersonal. Dieses bildet auch die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter der Kunden an den Maschinen aus und legt so die Basis für eine reibungslose Produktion. Damit werden Zeitverluste im Prozessablauf vermieden.



KOMPETENZ
Komplettanbieter, Qualität
und Lösungen

» Schlachtung, Rohrbahntechnik und Zerlegung

»Unser Know-how sorgt für **überzeugende Qualität**«

Als Spezialist für individuelle Komplettlösungen von Schlachtanlagen inkl. Nebenprodukteverwertung, Zerlegung, Logistik und Kühlung hat sich BERTSCHlaska weltweit einen Namen gemacht. Vor allem erstklassige Technik kombiniert mit jahrzehntelanger Erfahrung auf internationalen Märkten wissen die Kunden zu schätzen.

Nicht umsonst kann BERTSCHlaska auf eine Vielzahl von langjährigen, erfolgreichen Kundenpartnerschaften bauen. Dieses hohe Vertrauen unserer Kunden ist der beste Beweis für unsere gelungene Arbeit.

» BERTSCHlaska – Ihr Partner für Schlachtanlagen

- » Planung und Umsetzung von Einzellinien oder kombinierten Schlachtanlagen
- » Maßgeschneiderte Anlagen nach internationalen Standards
- » Ressourcenschonende Auslegung der Anlagen
- » Modernste, energieeffiziente Technik
- » Effiziente Prozessabläufe



»Schlachtung«

Gerade im Schlachtbetrieb spielen Sicherheit, Ergonomie, Effizienz und natürlich Hygiene eine entscheidende Rolle. Innovative und bewährte Technologien von BERTSCHlaska sichern sämtliche Arbeitsabläufe in jeder Schlachtlinie und steigern die Effizienz markant. Sämtliche Schlachtlösungen werden präzise auf die Bedürfnisse unserer Kunden und die jeweiligen Marktanforderungen angepasst.

» Schlachtung: Rinder, Schafe, Schweine, Pferde

Schonendes, sicheres und effizientes Schlachten ist eine komplexe Herausforderung. BERTSCHlaska bietet Lösungen, die sämtliche Aspekte berücksichtigen. Durch die optimale Auslegung einer Anlage greifen alle Prozessschritte reibungslos ineinander sodass Stehzeiten so kurz wie möglich gehalten werden.

Intelligente Technik erleichtert den Schlachtprozess und hält den Stress für die Tiere so gering wie möglich. So kann profitabel und mit höchster Produktqualität gearbeitet werden. Wir unterstützen unsere Kunden bei der Konzeption, Umsetzung und Inbetriebnahme ihrer individuellen Schlachtlinie.

Schlachtkapazitäten

Jahrelange Erfahrung und fundiertes Know-how unserer Spezialisten stellen eine Auslegung der Anlagen für alle Schlachtkapazitäten sicher.

- » **Schweine** – 20 bis 300 pro Stunde
- » **Rinder** – 3 bis 80 pro Stunde
- » **Schafe** – 5 bis 300 pro Stunde
- » **Kombinierte Linien** – bis 80 Rinder oder bis 300 Schweine pro Stunde

Professionelle Unterstützung

Im umfangreichen Maschinen- und Anlagenprogramm von BERTSCHlaska führen wir sämtliche Maschinen und Gerätschaften, die alle Schlachtprozesse professionell unterstützen und die tägliche Arbeit erleichtern. Hochwertige Qualität, hohe Verfügbarkeit, lange Lebensdauer, ergonomisches Design und einfache Bedienbarkeit zeichnen das vielfältige Sortiment aus.

- » **Betäubungsanlagen**
- » **Hörner- und Beinzangen**
- » **Halbierungssägen**
- » **Rückenmarkabsauganlagen**
- » **Brustbeinsägen**
- » **Rohrbahnhaken**
- » **Schlachtwerkzeuge**

» Nebenprodukte im Schlachtprozess

Bei jeder Schlachtung fallen wertvolle Nebenprodukte wie Därme, Pansen, Köpfe, Füße und Häute an, die für die Wertschöpfung des Betriebes einen erheblichen Beitrag leisten können. Je präziser und hygienischer, umso effektiver ist das Ergebnis. Damit dieses Ergebnis in die Gesamtwirtschaftlichkeitsrechnung mit einfließt, werden sämtliche Verarbeitungslinien für anfallende Nebenprodukte, wie beispielsweise Blutrührgeräte, Blut-tanks und Darmreinigungslinien sowie umweltneutrale Entsorgungsanlagen von Schlachtabfällen bereits bei der Planung berücksichtigt.



SCHLACHTUNG
Platzsparend, personal-sparend, effizient, nach EU-Richtlinien

»Zerlegung und Rohrbahntechnik«

» Zerlegung

BERTSCHlaska bietet seinen Kunden komplette Linien, die eine präzise, fachgerechte und hygienische Zerlegung der Schlachtkörper in verbrauchergerichte Portionen und in Teilstücke erlauben. Der Kunde selbst bestimmt den jeweiligen Automatisierungsgrad. Unsere Spezialisten sorgen für einen reibungslosen Ablauf sämtlicher Prozessschritte, inklusive einem durchdachten Hygiene- und Logistikkonzept, für stets frische und maximal haltbare Produkte.

Sicherheit und Wirtschaftlichkeit durch optimale Prozessgestaltung

Schon bei der Planung einer Anlage wird auf optimale Arbeitsbedingungen geachtet. Denn diese sind ein wesentlicher Garant für eine hervorragende Qualität, Sicherheit und maximale Wirtschaftlichkeit. Ganz gleich, ob es sich dabei um Einzelarbeitsplätze oder ganze Fertigungslinien mit mehreren Arbeitsstationen handelt. Dies berücksichtigt auch eine effiziente und qualitätssteigernde Aufgabenverteilung innerhalb des Zerlegungsprozesses.

» Zerlegewerkzeuge in höchster Qualität

- » Kreismessersägen, Bandsägen, Zerlegesägen
- » Entschwartungs- und Entvliesmaschinen
- » Maschinen zum Separieren und Entsehnen
- » Handmesser und diverse Werkzeuge

» Rohrbahntechnik

Damit die ausgeschlachteten Tierkörper ohne Verzögerung und mit minimalem Aufwand in die Kühlräume transportiert werden können, bedarf es eines durchdachten Rohrbahnkonzeptes. Dafür planen und bauen wir je nach Anforderung Rohrbahnsysteme zur manuellen, halb- oder vollautomatischen Befüllung und Entleerung von Kühlräumen, die dem neuesten Stand der Technik entsprechen.

Merkmale Rohrbahnsysteme

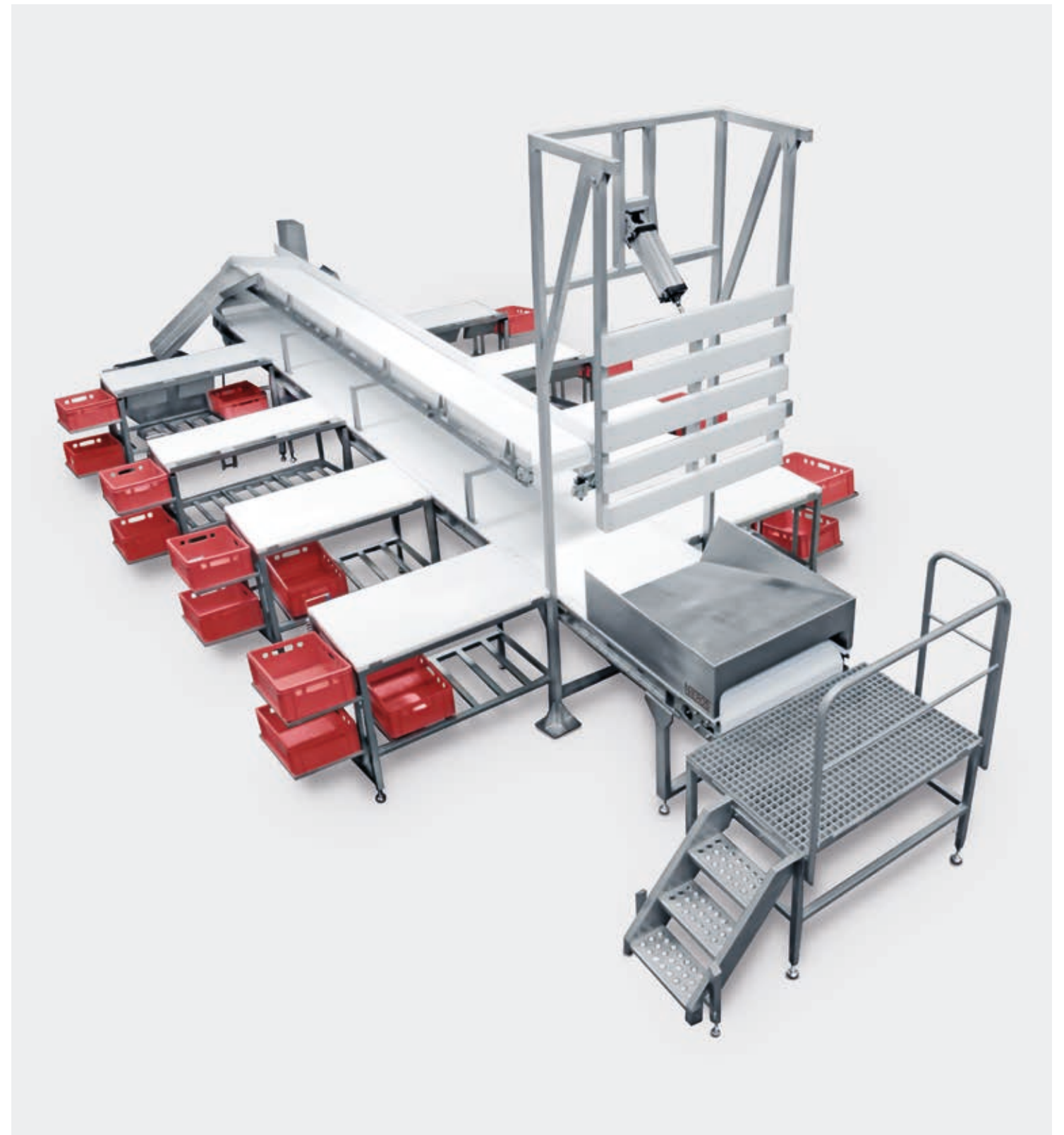
- » Massive Bauweise aus feuerverzinktem Stahl
- » Wirtschaftliche Ausnutzung der Kühlraumflächen
- » Manuelle oder vollautomatische Fördersysteme
- » Hakenrückführfördersysteme
- » Kunststoffeinlage für komfortablen Transport
- » Schnelle Be- und Entladung des LKW's

» Auftauanlagen

Bei der zuverlässigen und modernen Technik für unsere Auftauanlagen vertrauen wir auf langjährige, spezialisierte Partner, die mit erstklassiger Technologie und ständigen Innovationen weltweit überzeugen. Für das rasche, effiziente und dennoch schonende Auftauen von Rinder- und Schweinehälften sowie Schafekarkassen und Fleischblöcken verwenden wir ein spezielles Verfahren mit hoher Luftfeuchtigkeit. Dieses garantiert ein gleichmäßiges, hygienisches und nur mit geringsten Verlusten verbundenes Auftauen, ganz nach den Erfordernissen der Weiterverarbeitung. Optional bieten wir auch ein Verfahren zum Auftauen mit Radiowellen an. Jede Auftauanlage wird nach den individuellen Bedürfnissen und Kapazitätsanforderungen unserer Kunden geplant und gebaut.

Ausgereifte Technik für höchste Qualität

- » Verringerung von Lagerflächen
- » Kürzere Durchlaufzeiten
- » Gleichmäßiger Auftauprozess
- » Äußerst sensible Produktbehandlung
- » Bakteriologische Sicherheit
- » Energieeinsparungen durch modernste Auftauverfahren



ZERLEGUNG UND ROHRBAHNTECHNIK
Kostenminimierung, Arbeitserleichterung, Prozessoptimierung, Kapazitätssteigerung



» Wurst-, Delikatessen- und Halbfabrikateproduktion

»Beste Rohstoffe und modernste Technik für genussvolle Produkte«

Erst wenn alle Faktoren stimmen, können Endprodukte entstehen, die ein hohes Genusserlebnis und damit auch mehr Gewinn versprechen. Deshalb entwickeln und fertigen wir für unsere Kunden durchdachte Lösungen für die Wurst-, Delikatessen- und Halbfabrikateproduktion, die den hochstehenden Marktanforderungen entsprechen.

Hochwertige Rohstoffe, modernste Technik führender Hersteller, kombiniert mit jahrzehntelanger Erfahrung, sind die Grundlage für Spitzenprodukte. Mit innovativen, kundenspezifischen Produktionslinien setzen wir immer wieder neue Qualitätsstandards am Markt.

» BERTSCHlaska – Ihr Wurst-, Delikatessen- und Halbfabrikate Spezialist

- » Internationale Standards
- » Know-how auf allen Ebenen für effiziente Produktionslinien
- » Zusammenarbeit mit führenden Herstellern
- » Umfassendes Maschinensortiment
- » Ausgesuchte Komponenten
- » Garant für beste Endprodukte

»Wurstproduktion«

» Gefrierfleischschneider

Damit tiefgefrorene Blöcke durch Kutter oder Wölfe weiterverarbeitet werden können, müssen Gefrierfleischschneider diese zu passendem Schnittgut zerkleinern. Die Verarbeitungstemperatur der Blöcke bewegt sich dabei von -5°C bis zu -25°C. Hier haben sich zwei Technologien bewährt, die wir beide im Programm führen. Der Gefrierfleischschneider als Guillotinen- oder Walzenschneider. Jedes Gerät überzeugt durch eine grundsolide, robuste und vor allem sichere Bauweise mit höchster Schneideleistung.

- » Überzeugende Technik
- » Gefrierfleischschneider schonen das Schnittgut
- » Robuste Maschinenkonstruktion
- » Antriebselemente in geschlossenem Maschinengehäuse, daher perfekter Schutz gegen Verschmutzung
- » Geringer Energieaufwand bei großer Leistung

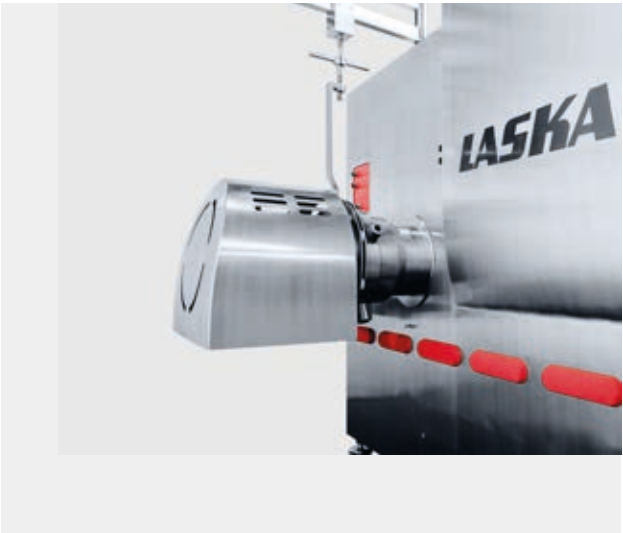


» Wölfe (130 – 400 mm Lochscheibendurchmesser)

Wölfe sind perfekte Arbeitsgeräte zum groben und feinen Zerkleinern von Fleisch und für die Herstellung von hochwertigen Fischprodukten, Suppen und Saucen, Käse, Obst- und Gemüseprodukten, Süßwaren und vielem mehr. Für beste Schnittleistungen und vielseitige Anwendungsmöglichkeiten sorgen die ausgezeichnete Technik und rostfreie Schneidsätze von 130 – 400 mm. Das exzellente Schnittbild, die robuste, wartungsarme Bauweise sowie die hohe Wirtschaftlichkeit überzeugen.

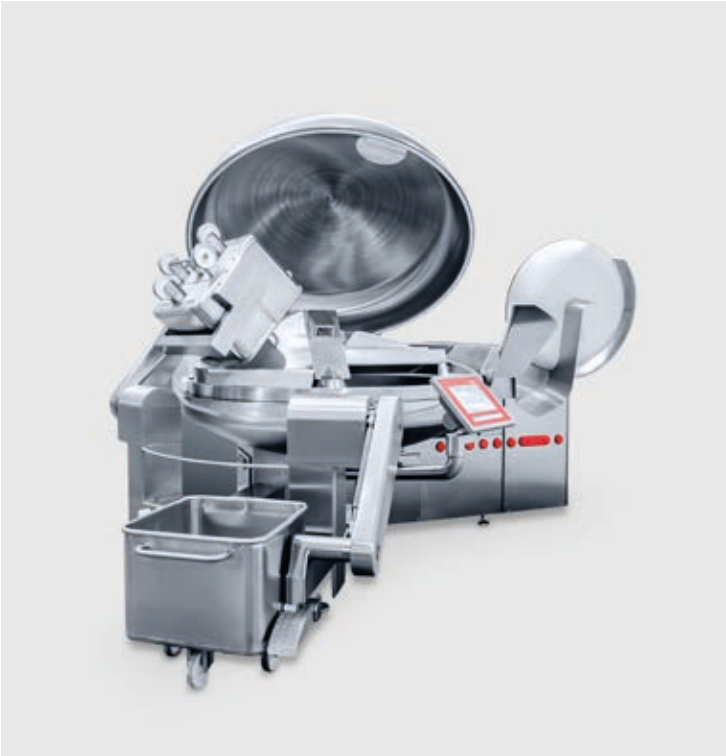
Unsere Maschinen-Varianten: Wölfe, Winkelwölfe, auch für Blöcke, Mischwölfe, Gefrierfleischwölfe, Wölfe mit Gefrierfleischschneider, Winkelmischwölfe

- » Vorteile bei der Herstellung von Qualitätsprodukten
- » Automatische Regelung der Zubringerschnecke
- » Geringer Verschleiß des Schneidsatzes
- » Robuste Bedienelemente
- » Produkttemperatur bis -18°C
- » Bester Schneideffekt durch Spezialschneidsatz
- » Minimaler Wartungsaufwand



» Kutter

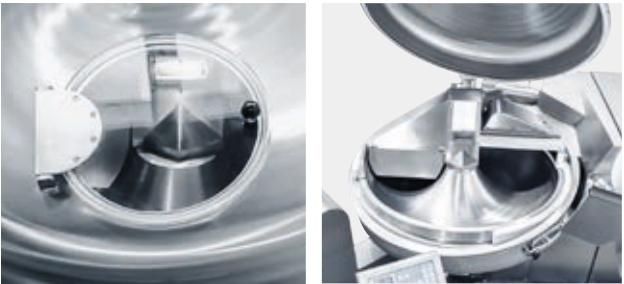
Die bewährte Kutter Technologie ist das Ergebnis vieler Jahre Praxiserfahrung und kontinuierlicher Weiterentwicklung. Die Grundlage aller Ausführungen bildet die innovative AC Antriebstechnik, kombiniert mit einer äußerst massiven Bauweise. Dadurch eignen sich Kutter sowohl für kleine als auch große Verarbeitungsmengen, bei gleichzeitig minimalen Wartungskosten und geringem Energieverbrauch. Sowohl Frischfleisch als auch vorzerkleinertes Gefrierfleisch lassen sich so perfekt verarbeiten und auch Schwartenemulsionen produzieren.



Für individuelle Ansprüche

- » Vakuumausführung
- » Kühleinrichtung
- » Kochfunktion
- » Automatische Schmiereinrichtung
- » Produktionsmanagement System (automatischer Arbeitsablauf und Datenaufzeichnung)

Schüsselinhalt passend für jede Betriebsgröße von 65 – 750 Liter.



- » Universell im Einsatz
- » Kurze Chargenzeit dank hoher Schnittgeschwindigkeit von bis zu 160 m/s
- » Feine Emulsion durch 360° Schneidwirkung
- » Geringer Schnittpalt von 0,8 – 1,3 mm zwischen Messer und Schüssel für eine verbesserte Feinheit
- » Schaltschrank mit neu gestaltetem Filtersystem, das vor Staub-, Feuchtigkeit- und Dampfeintritt schützt
- » Vibrationsfreie Messerwelle und Schüsselrotation für eine erhöhte Langlebigkeit der Maschine
- » Höchste Effizienz und geringe Energiekosten dank integrierter AC Antriebstechnik
- » Übersichtliches Bedienkonzept für ein optimales und transparentes Arbeiten

»Wurstproduktion«

» Mischmaschinen (von 130 – 6.000 Liter)

Die von BERTSCHlaska eingesetzten Mischmaschinen werden dank ihres idealen Mischeffekts und universellen Einsatzes von zahlreichen Branchen hoch geschätzt. Sie finden bei der Herstellung von Fleischprodukten, wie beispielsweise bei der Hackfleisch- und Hamburger-Produk-

tion, der Kebap- und Pastetenherstellung sowie bei der Herstellung von Fleischersatzprodukten (Veggie-Food), Süßwarenherstellung, Käseproduktion, Hefeherzeugung und der Tierfutterproduktion Verwendung.



» Universell im Einsatz

- » **Garantiert gleichmäßige** und intensive Vermischung
- » **Mit neigbarem Behälter oder mit Frontentleerung**
- » **Ineinandergreifende Mischwellen**
- » **Viele Varianten** z.B. mit Vakuum-Ausführung, Koch- und Kühl-Einrichtung, Wasserdosierung oder Mischprozess-Steuerung

» Feinstzerkleinerer (175 – 225 mm Lochscheibendurchmesser)

Der Feinstzerkleinerer, auch NanoCutter genannt, wurde zur Herstellung von feinsten Brüh- und Kochwurst entwickelt. Durch den Einsatz unterschiedlicher Lochscheiben lässt sich der Feinheitsgrad des Bräts exakt bestimmen. Dies ermöglicht höchste Qualität sowohl bei hoher Feinheit, als auch bei grober Körnung. Der Feinstzerkleinerer verfügt über benutzerfreundliche Bedienelemente wie beispielsweise einen schwenkbaren Touchscreen. Alle Antriebs- und Steuerungselemente befinden sich im Maschinengehäuse und sind optimal gegen Verschmutzung geschützt. Bei

einem Produktmangel schaltet sich die Maschine automatisch ab, um den Schneidsatz zu schonen.



» Eiserzeuger

Scherbeneis ist bei der Fleischverarbeitung und -kühlung nicht mehr wegzudenken und ein entscheidender Qualitätsfaktor sowohl bei der Wurstherstellung, als auch bei Transport, Lagerung und Verkauf. Wir bieten unseren Kunden maßgeschneiderte Lösungen mit automatischem Verwiege-System, welches ein manuelles Verwiegen von Scherbeneis nicht mehr notwendig macht.



» Füllen und Clippen

Unser äußerst dynamischer Markt verlangt ständig nach Innovationen wie neue und ungewöhnliche Produktformen. Mit unserem umfangreichen Produktprogramm an Clippern und Füllmaschinen lassen sich alle denkbaren Formen realisieren. Von der kleinen Serie, bis zur großen, industriellen Produktion.

» Vakuumfüllmaschine

Unsere kontinuierlichen Vakuumfüllmaschinen sind bekannt für ihre hohe Qualität. Sie eignen sich für den Einsatz in Klein- und Industriebetrieben sowie für alle Anwendungsbereiche: als Brätpumpe, als Portioniereinheit in Verbindung mit einem Clipper oder zum automatischen Abdrehen aller Darmsorten. Im Rohwurstbereich sorgt die Vakuumfüllmaschine mit Wolfssystem für ein hervorragendes Schnittbild. Der Touchscreen garantiert eine einfache Bedienung und gewährleistet damit die gleichbleibende Qualität der Produkte.



» Vorteile bei der Herstellung von Qualitätsprodukten

- » **Füllleistung** bis 13.000 kg/h
- » **Portionierleistung** bis 1.200 Portionen/min
- » **Maximale Portioniergenauigkeit**
- » **Vielseitige Ergänzungsmöglichkeiten** in Kombination mit diversen Clip-Maschinen
- » **Hoher Hygienestandard** und einfache Reinigung

» Clip-Maschinen – Präzise und schnell

Die ideale Ergänzung für unsere Füllmaschinen sind die flexiblen Clip-Maschinen. Das breite Produktspektrum reicht vom einfachen Tischclipper für kleine Serien bis hin zu leistungsstarken halb- und vollautomatischen Clip-Maschinen für die industrielle Produktion.



» Kalibriersystem und Würstchenaufhängelinie

Mit dieser Lösung lassen sich Kunst- und Naturdarmsorten exakt kalibrieren. Sie kann problemlos in sämtliche Prozesse von Betriebseinheiten eingebunden werden. Durch die genaue Kalibrierung ist eine exakte Länge und höchste Gewichtsgenauigkeit möglich.



»Produktionslinien«

In der Lebensmittelproduktion ist weltweit ein Bedarf an automatisierten Produktionslinien zu beobachten. Die Gründe dafür liegen auf der Hand: Produktionskosten müssen gesenkt werden ohne dass dabei die Qualität leidet. Das setzt eine standardisierte Verarbeitung der Rohstoffe und ihre Rückverfolgbarkeit voraus.

Unser umfangreiches Maschinenprogramm bestehend aus Wölfen, Kuttern, Mischmaschinen oder Feinstzerkleinern bildet die Basis für effiziente Produktionslinien. Eine breite Palette von Transportsystemen ist die Verbindungskomponente, die aus Insellösungen eine funktionsfähige Linie macht. Spezifische Komponenten wie Leitstände mit Visualisierung der Prozesse sowie optimale Sicherheitslösungen runden die Produktionslinie ab. Je nach Anforderung lässt sich auch ein Online-Analysesystem zur Aufzeichnung und Qualitätssicherung einplanen.

» Vorteile, die am Markt entscheiden	
» Standardisierung eingesetzter Rohstoffe und Produktionsabläufe	» Übersichtliche Steuerung und einfache Handhabung durch die Programmsteuerung
» NIR Analysensysteme messen den Fett- und Eiweißgehalt während des Produktionsprozesses, dadurch ist ein Korrigieren der Charge jederzeit möglich	» „PMS“ (Production Management System)
	» Rückverfolgbarkeit, wann, wo und durch wen die Ware verarbeitet wurde

» Produktionslinien und Ablaufplanung

Aus unserem breiten Spektrum stellen wir gemeinsam mit unseren Kunden individuelle, optimale Kombinationen von Maschinen für ihre konkreten Ziele zusammen. Dabei werden die vorhandene Raumgröße, die Produktionsmengen, die Verarbeitungsmethoden und die Produktvielfalt berücksichtigt. Wir gewährleisten den Materialfluss und verknüpfen die Anlage sowohl mechanisch als auch bezüglich Handhabung, Datenverarbeitung und Sicherheitstechnik. Das Ergebnis sind fertige Lösungen vom Ausgangsmaterial bis zum portionierfertigen Produkt. Dadurch erreichen unsere Kunden qualitativ hochwertige, effiziente und zuverlässige Produktionsprozesse für Ihre individuellen Produkte.



»Delikatessenproduktion«

» Injektoren

BERTSCHlaska verfügt über ein auf Produktionsbedingungen des Kunden abgestimmtes Programm an Injektorlösungen zum Pökeln, zur Verfeinerung, Geschmacksintensivierung und Konservierung von Schinkenprodukten. Diverse Zusatzgeräte wie beispielsweise Lakefiltersysteme, Lakeaufbereitungssysteme oder Beschickungssysteme runden das umfangreiche Maschinenportfolio ab.

» Injektoren für hervorragende Delikatessenqualität

- » Für Frischfleisch, Geflügel und Fisch
- » Für Fleisch mit und ohne Knochen
- » Produktabhängige Kapazitäten bis zu 11.500 kg/h und Injektionsraten bis zu 120 %
- » Bandbreiten von 250 bis 800 mm
- » Lakekreislauf gekühlt und ungekühlt
- » Singlekopf- und Doppelkopfmashinen
- » 1-fach, 2-fach oder 4-fach Nadeln
- » Nadelndurchmesser 2 mm, 3 mm oder 4 mm



» Massiertechnologie für höchste Produktivität

Moderne Massiertechnologie sorgt für eine maximale Produktionsausbeute durch optimale Lakebindung. Ein effizienter Eiweissaufschluss und die damit verbundene hervorragende Qualität lassen sich nur durch einen intensiven Massiereffekt in möglichst kurzer Zeit erreichen. Unterschiedliche Schikanen, z.B. Schonschikanen für empfindliche Produkte, garantieren dabei eine fachgerechte Behandlung von wertvollen Rohmaterialien.

» Massieranlagen für optimale Ausbeute

- » Von 50 bis 12.000 Liter Fassungsvermögen
- » Ungekühlt und gekühlt, horizontal und kippbar
- » Maschinen mit Reibradantrieb oder Direktantrieb
- » Beschickung mit Lift, Vakuumansaugung, Förderband oder manuell
- » Manuelle Bedienung oder mittels Touch Control
- » Intensivmassieranlage – Verkürzung der Massagezeit bis zu 80 %
- » Auch als Auftauanlage – Defroster lieferbar



»Halbfabrikateproduktion«

Innovative Technologien ermöglichen eine präzise und restoptimierte Portionierung für verschiedene Arten von Produkten der fleischverarbeitenden Industrie. Einfaches Handling, optimierte Arbeitsprozesse und wartungsarme Maschinen sorgen für hohe Wirtschaftlichkeit bei gesteigerter Produktqualität.

» Hackfleischproduktion

Die modular aufgebauten Wolfköpfe nehmen ganz unterschiedliche Schneidsatzvarianten auf. Die Endlochscheibe im Wolf wird individuell und ganz auf die Formgröße des Produktes abgestimmt. Die Produktbreite reicht dabei von 60 bis 220 mm mit verschiedenen Endkörnungen. Es besteht auch die Möglichkeit, eine Sonderendlochscheibe einzusetzen, um z.B. mehrreihig Cevapcici auf Papier zu portionieren.



Der mit der Füllmaschine verbundene und an den Hackfleischfüllwolf angebrachte Hackfleischportionierer transportiert den ausgestoßenen Produktstrom und schneidet die Portionen exakt auf gewünschte Größe und Gewicht.



Hamburger-Portionierer

Der Hamburger-Portionierer ist die perfekte Maschinenlösung zum Formen von runden, ovalen oder eckigen Hamburgern. Er wird einfach und unkompliziert an die Vakuumfüllmaschinen angebunden und von dort auch gesteuert. Die Füllmaschine portioniert die korrekte Menge in die Form welche nach der Befüllung durch pneumatische Zylinder horizontal verschoben und danach ausgestoßen wird.

» Viele Vorteile für die industrielle Produktion

- » Exakte Portionierleistung
- » Individuell einstellbare Portionsgrößen
- » Einfache und rasche Linieneinbindung
- » Perfektes Endprodukt bei hoher Wirtschaftlichkeit



Brätabschneider



Dosenfüllkopf



Knödelformer

» Würfel, Streifen, Schneiden von Rotfleisch, Wurst, Geflügel, Käse, Fisch und Gemüse

BERTSCHlaska verfügt über ein umfassendes Programm an halb- oder vollautomatischen Mehrzweckschneidern mit einer Durchsatzleistung von 950 bis 4.000 kg pro Stunde. Höchst belastbare Edelstahl-Schneidsätze mit automatisch arbeitenden Quermessern machen das zeitaufwändige Vorschneiden überflüssig und bieten gleichzeitig die Möglichkeit der automatischen Beschickung. Die Schneidgutabführung erfolgt über große Abläufe aus rostfreiem Edelstahl und garantiert einen hohen Hygienestandard. Hochwertige Computersteuerungen sichern einen zuverlässigen Betrieb. Die werkzeuglose Entnahme der Schneidwerkzeuge, zuschaltbare Restmengenreduzierung und ein spezieller Reinigungsmodus sorgen für einen minimalen Reinigungsaufwand und perfekte Hygiene.



WURST-, DELIKATESSEN- UND HALBFABRIKATEPRODUKTION

Gewichtsgenaues Schneiden und Portionieren

Der bei den Konsumenten stetig steigende Bedarf an Frischfleisch erhöht die Anforderungen an die Supermarktketten. Damit die Produzenten diese hohen Anforderungen der Supermarktketten erfüllen können, bietet BERTSCHlaska Lösungen für grammgenaue Stück- und Packungsgewichte. Die einzelnen Stücke werden im ersten Schritt geformt, dann in einem Schnellfroster randgefrostet und anschließend auf einer Portionier-Schneidemaschine zu gewichtsgenaue Scheiben oder Würfeln geschnitten. Die Linien können mit Kontrollwaagen, Packungsbeladern, Gewichtsegalisierungsstrecken und Transportbändern erweitert werden.

Anwendungsbereiche

- » Automatisierte Herstellung von Packungen für Selbstbedienungsregale in Supermärkten
- » Anwendung bei Rind- und Schweinefleisch
- » Fleisch mit oder ohne Knochen
- » Frischfleisch oder thermisch bearbeitete Produkte
- » Scheiben, Würfel, Streifen
- » Minimierung der Randstücke beim letzten Schnitt
- » Optisch perfekte Schnittflächen

Vorteile

- » Hohe Leistung bei hoher Gewichtsgenauigkeit
- » Automatische Beladung der Packungsschale
- » Ausschleusung der Portionen und Gewichtsegalisierung bei Abweichungen
- » Einfache Anbindung an nachfolgende Verpackungsline
- » Minimaler Personalaufwand
- » Gewährleistung der Produkthygiene
- » Perfektes Endprodukt bei hoher Wirtschaftlichkeit



Scheiben



Streifen



Würfel

»Aus Tradition und für den guten Geschmack – **die thermische Behandlung**«

Jahrzehntelange Erfahrung, innovatives Engineering und modernste Technik sorgen bei der thermischen Behandlung für präzise und sichere Verarbeitungsmethoden und Verfahrensabläufe. Das Ergebnis sind delikate Produkte, wie beispielsweise Brühwürste, Rohwürste, Rohschinken, Salami und Pöckelware, die weltweit von den Konsumenten geschätzt werden.

BERTSCHlaska nutzt das breitgefächerte Know-how und ausgereifte, modernste Maschinentechнологien für die Entwicklung von Rauch-, Koch- und Reifeanlagen, die den Herstellern neben Qualität, auch die Sicherheit von hoher Wirtschaftlichkeit und Effizienz bieten. Anlagenwartung und -reinigung sowie einfache Bedienung tragen ebenfalls wesentlich zum Erfolg bei. Nur so lassen sich Spitzenprodukte für unterschiedliche Geschmacksvorlieben herstellen, die den lokalen und internationalen Anforderungen entsprechen und gleichzeitig eine optimale Wertschöpfung garantieren.

» BERTSCHlaska – Ihr Partner für thermische Bearbeitung

- » Komplette Produktionslinien für jede Betriebsgröße
- » Erstklassige Konzeption durchdacht bis ins Detail
- » Sichere und gleichmäßige Produktion
- » Einfaches Handling, Wartung, Reinigung
- » Umwelt- und ressourcenschonende Produktionsanlagen



»Thermische Bearbeitung«

BERTSCHlaska verfügt über alle Komponenten für das professionelle Kochen, Braten, Umröten, Trocknen, Heißräuchern, Kalträuchern und Kühlen. Sämtliche Maschinen lassen sich individuell auf die Bedürfnisse und Anforderungen abstimmen und bilden das perfekte Handwerkszeug zur Herstellung erstklassiger Produkte.

» Rauch- und Kochanlagen

Die Rauch- und Kochanlagen sind wahre Multitalente für die hochwertige Produktion von Fleisch-, Geflügel-, Fisch- und Käseprodukten, wie beispielsweise Brühwürste, Kochschinken und Fischfilets. Unsere Kunden haben die Wahl zwischen elektro-, öl-, dampf- oder gasbeheizten Rauch- und Kochanlagen, die wir in ein- oder zweireihiger Ausführung auch in Tunnelbauweise komplett aus Edelstahl liefern. Die solide Auslegung, kombiniert mit modernster Technik, sorgt für einen geringen Energieverbrauch und minimalen Wartungsaufwand.

» Vielseitig im Einsatz für optimale Ergebnisse

- » Geschlossenes oder halboffenes Rauchsystem
- » Hermetische Heißrauchanlagen für umweltfreundliche, energiesparende Produktion
- » Jede Wageneinheit verfügt über eigene Umluftverteilung mit angepasster, mehrstufiger Umluftgeschwindigkeit
- » Selbst arretierende Türhebebänder aus Edelstahl
- » Massiver Anlagenboden nahtlos verschweißt

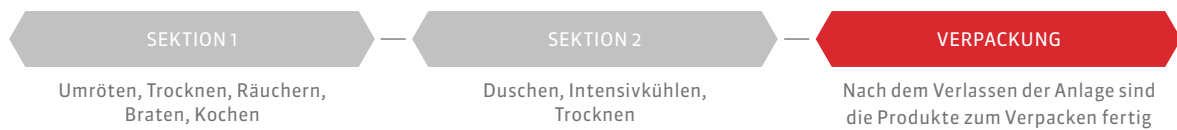
» Hochmoderne Steuerungstechnologie

Je nach individuellen Anforderungen stehen verschiedene Steuerungssysteme zur Auswahl – großflächige Farb-LCD-Steuerungen oder Touchscreen-Paneele für frei programmierbare Funktionen. Unsere Steuerungstechnologie besitzt ein komfortables Qualitätsmanagement mit Produktionskontrolle. Die Software-Architektur ist maßgeschneidert für die tägliche Praxis.



» Konti-Anlagen

Unsere kontinuierlichen Rauch- und Intensivkühlanlagen sorgen für eine vollautomatische und hochrationelle Produktion, wie beispielsweise von Brühwürsten oder Kochwürsten. Sie eignen sich durch ihre Auslegung ideal für große Produktionschargen bei geringem Platzbedarf. Modernste Technik stellt sicher, dass selbst strengste Hygienevorschriften eingehalten werden. Die Anlagen sind in zwei Sektionen unterteilt und durch pneumatische und doppelisolierte Hubtüren getrennt.



Ein eigenes Transportsystem in der Anlage für bodenbefahrbare Wagen oder Gestelle sorgt für optimale Arbeitsbedingungen, da kein manueller Transport der Wagen in die Kammern und aus den Kammern mehr nötig ist. Das spart wertvolle Kühlraum- und Lagerflächen. Die Beschickung und Entnahme erfolgt vollautomatisch durch Pufferzonen vor und nach der Anlage. Das ermöglicht zudem einen Nachtbetrieb ohne Bedienungspersonal dank vollautomatischer Prozessabläufe und modernster Steuerung mit Onlinezugriff und Aufzeichnungssystemen.



» Raucherzeuger

Die verschiedenen Raucherzeuger und -systeme überzeugen durch ihre enorme Vielseitigkeit beim Räucherprozess und bei der Produktion unterschiedlichster Räucherwaren. Ihre solide Bauart sorgt für einen reibungslosen Betrieb über viele Jahre und einen geringen Wartungsaufwand.

» Mögliche Arten der Raucherzeugung

- » Glimmraucherzeuger
- » Reibraucherzeuger
- » Hackschnitzelraucherzeuger
- » Dampfraucherzeuger
- » Flüssigraucherzeuger



»Rohwurst- und Rohschinkenanlagen«

Der Reifeprozess von empfindlicher Rohware stellt höchste Anforderungen an die Energie-, Luft- und Regeltechnik der Anlagen. Modernste Anlagentechnik und eine exakte Auslegung, abgestimmt auf alle individuellen Kundenbedürfnisse und Betriebsgrößen, garantiert Endprodukte, die in Farbe, Geschmack und Aroma überzeugen.

» Vorreifeanlagen

Unsere modernen Vorreifeanlagen bieten optimale Bedingungen zum Vorreifen, Reifen, Trocknen, Schnelltrocknen, Schwitzen, Kalträuchern und Lagern, bei einem Temperaturbereich von +12°C bis +28°C. Für spezielle Produktanforderungen ist jedoch auch ein Betrieb in einem niedrigeren oder höheren Temperaturbereich möglich.

» Nachreifeanlagen

Die endgültige Qualität wird in den Nachreifeanlagen erreicht. Diese arbeiten in der Regel im Temperaturbereich von +10°C bis +18°C. Bei speziellen Produktanforderungen ist auch ein Betrieb in einem niedrigeren oder höheren Temperaturbereich möglich. Dank ihrer flexiblen Bauweise lassen sich Nachreifeanlagen auch in bestehende Räume installieren. Die Luftaufbereitung erfolgt im externen Mischgehäuse und wird durch speziell gefertigte Kanäle eingebracht. Weitere Anwendungsmöglichkeiten sind die Lagerung und Aufbewahrung der fertigen Erzeugnisse.

Anlagen für jede Betriebsgröße

Wir planen und realisieren Reifeanlagen exakt abgestimmt auf Produkte, räumliche Gegebenheiten und Produktionsmengen mit Beschickungshöhen bis zu 8,0 m. Ein wesentlicher Vorteil ist, dass auch bei größten Anlagen der Reifeprozess gleichmäßig erfolgt. Die Anlagentechnik lässt sich in einem eigenen Technikraum installieren. Die Beheizung der Anlagen erfolgt wahlweise elektrisch, mit Dampf, Heißwasser oder Warmwasser. Für das Kühlen kann Freon, Glykol, Sole oder Ammoniak eingesetzt werden.

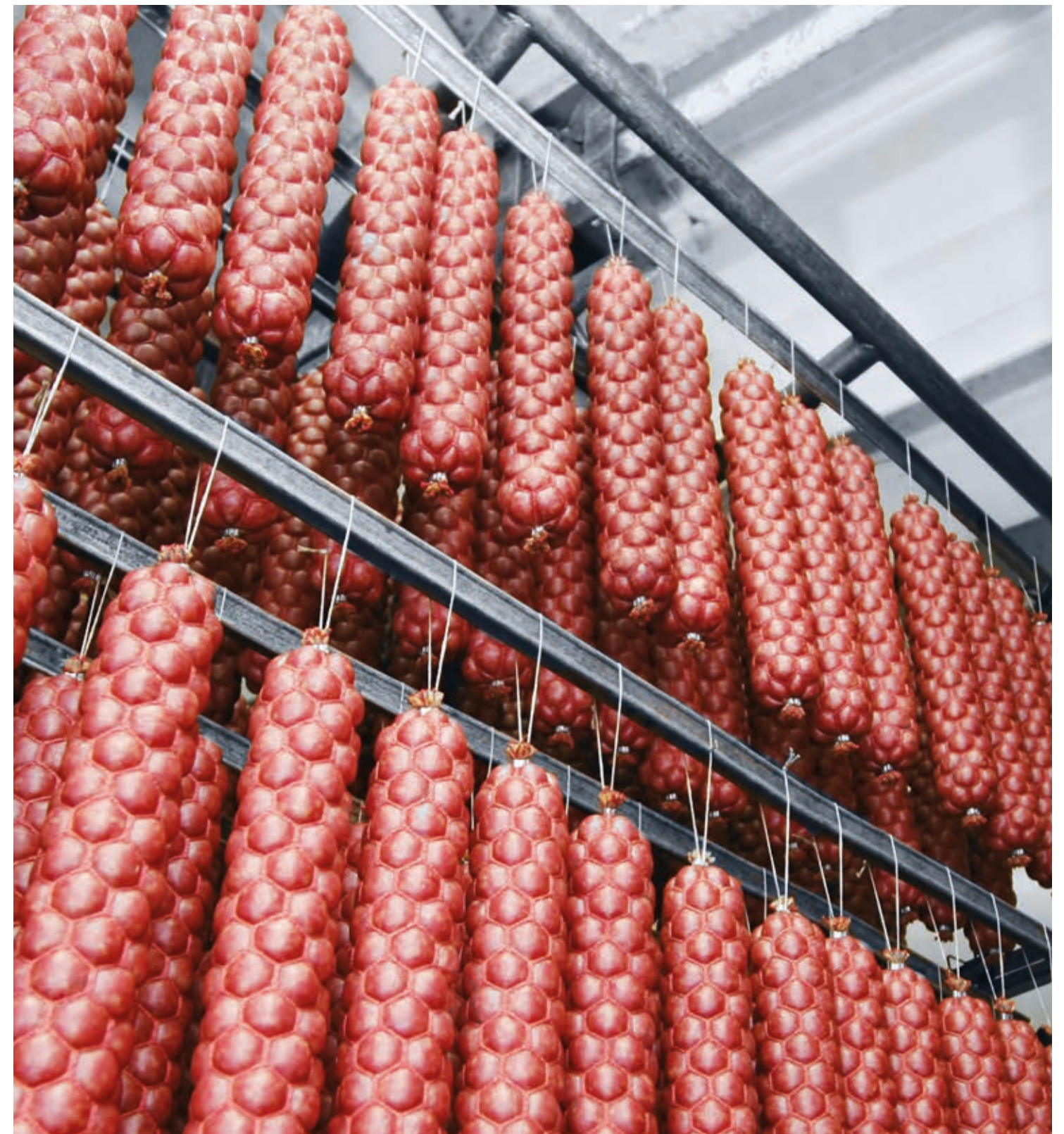
» Raucherzeuger abgestimmt auf die Anlagen

Unsere spezifischen Kaltrauch- und Vorreifeanlagen können mit allen gängigen Räuchersystemen wie z.B. Reibraucherzeugern, Glimmraucherzeugern, Dampfraucherzeugern und Flüssigraucherzeugern ausgestattet werden. Alle Raucherzeuger erfüllen die vorgegebenen Umweltvorschriften und Hygienestandards.



» Vorteile BERTSCHlaska

- » Optimale Nutzung von klimatischen Verhältnissen der Außenluft durch Enthalpie-Systeme
- » Einblasdüsen und Ansaugkanäle speziell entwickelt und individuell anpassbar
- » Luftzirkulation durch Wechselluftzyklen gewährleistet ein gleichmäßiges Reifen
- » Klimaaggregat in bedienungs- und wartungsfreundlicher Konstruktion
- » Anlage aus hochwertigem Chrom-Nickelstahl



ROHWURST- UND ROHSCHINKENANLAGEN
BERTSCHlaska arbeitet nur mit besten Herstellern zusammen



»Effizient produziert und überzeugend präsentiert«

Frische, Hygiene und eine funktionierende Lager- und Transportlogistik sind in der Lebensmittelindustrie wesentlich. Verpackungen sind dabei ein entscheidendes Element, um hochwertige Produkte zu schützen, haltbar zu machen und ansprechend zu präsentieren. Neben der Qualitätssicherung ist aber auch die Maximierung der Wirtschaftlichkeit entscheidend.

Mit den Verpackungs- und Logistiklösungen von BERTSCHlaska setzen Kunden in allen Bereichen und Märkten auf technisch ausgereifte Anlagen. Alle Anforderungen an Frische, Optik, Handling und einen optimierten Materialfluss zur effizienten Produktion werden erfüllt. So sichern wir den Erfolg für unsere Kunden.

» BERTSCHlaska – Moderne Verpackungs- und Logistikanlagen

- » Großes Angebot an individuellen Lösungen nach Maß für diverse Produktbereiche und Betriebsgrößen
- » In bestehende Infrastruktur und Systeme integrierbar
- » Verwendung von korrosionsbeständigen Materialien und Transportsystemen, robuste Edelstahl Ausführungen
- » Für optimale Hygiene, einfache Reinigung und Wartung
- » Einfache Bedienbarkeit



»Verpackung«

BERTSCHlaska liefert Anlagen mit modernster Vakuumverpackungstechnik für alle Produktbereiche und einer Vielzahl von Maschinengrößen und Verpackungslösungen. Alle Verpackungsmaschinen verfügen über ausgereifte Steuerungs- und Überwachungssysteme und erfüllen sämtliche Hygienerichtlinien.

» Vakuum-Kammermaschinen

Durch Schrumpfverfahren kommen Schnittflächen des Produktes oder Strukturen der Oberfläche besser zur Geltung. Beim Vakuum-Verpackungsverfahren werden die Produkte in vorgefertigte Vakuumbeutel verpackt. Anschließend wird die Luft abgesaugt und der Beutel verschweißt. So lassen sich flüssige und feste Produkte verpacken. Da sich der zu erreichende Unterdruck justieren lässt, eignet sich dieses Verfahren ideal für Fertigprodukte wie z.B. Teilstücke, Schinken, Speck, Käse und vieles mehr.

Unsere Kammermaschinen sind in der Lage, mehrere Produkte mit unterschiedlichen Beutelgrößen gleichzeitig zu verpacken. Das Maschinenprogramm reicht von kleinen Tischmodellen über die automatische Bandmaschine bis hin zur kompletten Schrumpflinie mit Trockner.



» Vorteile Kammermaschine

- » Maximale Flexibilität bei der Packungsgröße
- » Vakuum-, Schrumpfbeutel und MAP-Packungen
- » Hohe Leistung bei kleinem Platzbedarf

» Schalensiegelmaschinen

Bei unseren Schalensiegelmaschinen werden Produkte wie Hackfleisch oder Convenience-Produkte in vorgeformte Schalen gelegt und anschließend mit einer Folie mit Schutzgas versiegelt. Damit ist eine portionsgerechte Verpackung mit längerer Haltbarkeit und ansehnlicher Produktpräsentation beim Kunden garantiert. Dieser

Maschinentyp wird als Halbautomat oder als vollautomatische Verpackungsmaschine angeboten und eignet sich für Kleinstmengen bis zu Quantitäten, die im Mehrschichtbetrieb verarbeitet werden. Vollautomaten sind bei Bedarf auch in Frischfleisch-Portionierlinien integrierbar.



» Vorteile Traysealer

- » Für unterschiedliche vorgefertigte Schalen und Folien
- » Vakuum-, MAP- und Skinverpackungen
- » Einfache Bedienung durch Programmsteuerung
- » Packungen mit vorteilhafter Optik

» Tiefzieh-Vakuumverpackungsmaschinen

Unsere Tiefzieh-Vakuumverpackungsmaschinen kommen zum Einsatz, wenn große Mengen an Produkten mit nahezu gleicher Größe und Form verpackt werden. Die Verpackung besteht aus einer Ober- und Unterfolie. Die Unterfolie wird erst in der Maschine geformt. Dadurch sind die Kosten für das Verpackungsmaterial und die Logistik besonders gering. Es lassen sich Folien von unterschiedlichen Stärken und Eigenschaften einsetzen. So können flexible und formstabile Schalen erzeugt werden. Mehrfachwerkzeuge gewährleisten schnelle Durchlaufzeiten bei hohem Produktionsvolumen. Ob Siegeln, MAP oder Skin, flexible Verpackungen und formstabile Schalen – selbst die Einstiegsmodelle unserer Tiefziehmaschinen bieten alle Möglichkeiten.



Hoch begehrt und ganz im Trend – Skin-Verpackungen

Der Erfolg zeigt: Skin-Verpackungen liegen immer mehr im Trend und sind für eine anspruchsvolle Produktpräsentation geeignet. Sie sind vor allem für Tiefzieh- und Schalen-siegelmaschinen einsetzbar und bringen im Selbstbedienungsbereich die Produkte attraktiv zur Geltung. Bei der Skin-Verpackung umschließt die Oberfolie das Produkt wie eine zweite Haut. Diese wird mit Wärme gedehnt und über die starre Unterfolie oder die Schale geführt.

» Die Vorteile von Skin-Verpackungen

- » Verlängerte Haltbarkeit
- » Produkte sondern keine Flüssigkeit aus
- » Schonung des Verpackungsgutes
- » Kein Verrutschen oder Absacken der Produkte im Hängeregal oder in Schräglage
- » Attraktive Produktpräsentation
- » Klare Folien bilden die Farbe und Form des Produkts sehr vorteilhaft ab

» Schlauchbeutelmaschinen

Die Schlauchbeutelverpackung dient hauptsächlich zum Schutz bzw. Griffschutz von Produkten. Dabei wird die Folie um das Produkt gelegt und die Längsnaht vor und nach dem Produkt verschweißt. Zusätzlich können Perforierungen oder Euro-Löcher in die Folie gestanzt werden, damit sich die Produkte im Verkauf besser präsentieren lassen. Diese Verpackungslösung kommt hauptsächlich bei geräucherter Ware zum Einsatz, da durch die Verpackung keine Verlängerung der Haltbarkeit erzielt werden muss.

» Slicer

Unsere Slicer finden überall dort Einsatz, wo es um das perfekte Schneiden von Wurst, Schinken oder Käse geht. Es können alle Formen wie Stücke, Scheiben und vieles mehr geschnitten werden. Der Slicer erledigt vollautomatisch sämtliche Arbeitsschritte – vom Beladen, Schneiden, Portionieren, Wiegen bis hin zum Einlegen in die Verpackungsmaschine. Auch das Handling ist extrem einfach. Beim Sortenwechsel können alle produktspezifischen Teile werkzeuglos ausgewechselt werden.

»Lagerlogistik«

Moderne Warenlogistik trägt wesentlich zur Wirtschaftlichkeit eines Unternehmens bei. Sie sorgt für optimierte Lagerbestände, kurze Durchlaufzeiten und hohe Flexibilität innerhalb der Produktion sowie für die Erhöhung der Kapazität im Expeditbereich. Manuelle und automatische Lagersysteme gewinnen auch in kleineren und mittleren Produktionsbetrieben zunehmend an Bedeutung. Bei BERTSCHlaska finden Kunden eine umfassende Auswahl an passenden Lösungen für sämtliche Arbeitsschritte.

» Transportsysteme

Unsere modernen Transportsysteme für Leerkisten, Vollkisten, Kartons und auch Paletten sorgen bereits seit vielen Jahren in den intralogistischen Betriebsprozessen unserer Kunden für eine massive Erleichterung der täglichen Arbeit. Direkte Transportwege sichern kürzere Verweilzeiten und sparen wertvolle Arbeitszeit.

» Transportsysteme, die Ihr Unternehmen voranbringen

- » Leistungsfähiger und vollautomatischer Transport
- » Einsatz von automatischen Förderstrecken mit großen Niveauunterschieden
- » Transport mit minimalem Personalbedarf
- » Platzsparend durch Wand- und Deckenmontage
- » Einbindung in bestehende Produktionen möglich



» Eingangskontrollsysteme und Datenerfassungssysteme

Einfache Datenerfassung bildet die Grundlage für eine automatische und vor allem effiziente Abwicklung. Bei der I-Punkt Datenerfassung werden alle relevanten Daten wie Datum, Produkt, Gewicht, Artikelnummer, Charge, Verwiegungskennzeichen etc. für einzelne Behälter, Kartons, Trolleys oder auch ganze Paletten gespeichert.

» Volle Kontrolle mit System

- » Konsequente Warenkontrolle mit geringstem Aufwand
- » Automatische Übernahme der Gebinde-Daten in den Lagerbestand
- » Bedienerfreundliche, transparente Softwarelösungen



» Lagertechnik

Für die richtige Lagertechnik setzen wir auf den Einsatz von halbautomatischen, vollautomatischen, kombinierten oder Einzelstellplatzlagersystemen.

Moderne Lagerlogistik rechnet sich durch maximale Auslastung auf engstem Raum, umfangreiche Kontrolle ohne hohen Personalaufwand, einfache Realisierung des FIFO- (First in First out) und „Ware zum Mann“-Prinzips durch automatisches Lagerhandling und Personaleinsparung.

Halbautomatische Durchlaufregalsysteme

- » Einsatz als Kommissionierlager bzw. als Zwischenpuffer im Produktionsbereich
- » Einlagerung mit fester Artikel-Schachtzuordnung

Vollautomatische und kombinierte Durchlaufregalsysteme

- » Vollautomatische Ein- bzw. Auslagerung durch Roboter
- » Kombination von Regalsystemen zur Voll- und Teilmengenentnahme
- » Vollautomatischer Durchsatz von Großmengen ohne Personalbedarf
- » Einsatz von Umlagerungsstrecken für eine „chaotische Lagerhaltung“
- » Einsatz bei großem Sortiment und Kleinmengen
- » Automatische Fehlerkorrektur durch No-read-Systeme

Einzelstellplatzlager

- » Höchste Verfügbarkeit der Lagerplätze durch Zugriff auf jeden einzelnen Behälter
- » Lagerung bei geringstem Raumhöhenverlust
- » Ideal für den Einsatz von ganzen Paletten
- » Kombinierbar mit Durchlaufregalsystemen für Teilmengenentnahmen



» Kommissionierung und Warenausgang

Die kundenspezifische Kommissionierung von Teil- und Vollmengen in Kombination mit Regalsystemen hat sich seit vielen Jahren bewährt. Über K-Punkte, die aus einem fahrbaren Bedienpult mit Waage, PC und Drucker bestehen, wird auftragsspezifisch kommissioniert und an den Auslieferungsbereich freigegeben.

Unverzichtbar in der Logistik – K-Punkte

- » Einfache, flexible und effektive Auftragsabwicklung
- » Vollautomatische Kommunikation zwischen Kommissionierer und Sorter ermöglicht eine sichere und automatische Tourenzusammenstellung

» Leerbehältersysteme

Puffersysteme ermöglichen eine flexible Ein- bzw. Auslagerung von unterschiedlichsten Behältertypen nach dem Waschprozess. Vollautomatische Stapel- und Entstapel-systeme sorgen für eine optimale Raumausnutzung – ohne Personalbedarf.

Überzeugende Leerbehältersysteme

- » Einhaltung vom "Ware zum Mann" Prinzip
- » Vermeidung von Engpässen im Leerbehälternachschub
- » Einbindung in bestehende Produktionen möglich

» Produktionssicherheit

»Mehr Sicherheit durch perfekte Rahmen- bedingungen«

Kältetechnik und Hygiene sind gerade in der Lebensmittelproduktion Grundvoraussetzungen für den nachhaltigen Erfolg. Denn nirgendwo sonst sind die Auflagen und Hygienevorschriften so streng geregelt wie hier. Perfekte Hygiene, eine unterbrechungsfreie Kühlkette, passendes Verbrauchsmaterial sowie Originalzubehör sind die Basis für eine moderne Produktionssicherheit und ein positives Image eines Unternehmens.

Nicht umsonst verbinden Kunden und Verbraucher hohe Kälte- und Hygienestandards mit hoher Qualität. Schwachstellen in essentiellen Produktionsprozessen führen zu wirtschaftlichen Verlusten. Um diese durch entsprechende Maßnahmen zu vermeiden, müssen alle Faktoren und Rahmenbedingungen miteinbezogen werden.

» BERTSCHlaska – Ihr Partner für beste Produktionssicherheit

- » Raumkühlung angepasst an die technologischen Anforderungen in allen Tiefkühlräumen, Kühlräumen und klimatisierten Arbeitsräumen des Betriebes
- » Betriebs- und Personalhygiene auf höchstem Niveau
- » Höchste Produktqualität durch den Einsatz von ausgewählten Verbrauchsmaterialien
- » Mit hochwertigen Werkzeug-Bearbeitungsanlagen ist der einwandfreie Arbeitsablauf in der Produktion gewährleistet



»Kältetechnik«

Für eine unterbrechnungsfreie Kühlkette in der gesamten Supply Chain ist die professionelle Kälteerzeugung ein entscheidendes Kriterium der Qualitätssicherung innerhalb der Lebensmittelfertigung. Energiekosten und eine sichere Dimensionierung spielen dabei eine wichtige Rolle.

BERSCHlaska verfügt über modernste Technik in Kombination mit einer bedarfsgerechten Planung und professionellen Montage und Inbetriebnahme. So entstehen Kälteanlagen, die genau den Kundenanforderungen entsprechen. Eine sichere und hochwertige Produktion in allen Bereichen ist dadurch gewährleistet.

» Betriebskältetechnik

Unser Produktspektrum umfasst zentrale kältetechnische Anlagen zur Versorgung von Kühlräumen und Tiefkühlräumen, Schockfrostern und Arbeitsräumen im gesamten Betrieb. Weiters planen und verwirklichen wir Anlagen zur Tiefkühlung mit Primär-Kälteträgern, wahlweise mit Ammoniak NH_3 , CO_2 oder Freon und Anlagen zur Kühlung von Arbeitsräumen und Kühlräumen mit Sekundär-Kälteträger Glykolwasser.

Anlagenkältetechnik

Ergänzend zur Betriebskältetechnik bieten wir innovative Kälteanlagen für die Versorgung von einzelnen Klima-Reifeanlagen, Intensivkühlanlagen, Platten- und Spiralfrostern mit unterschiedlichen Kühlmedien an. Diese sind als Einzelaggregate oder als Verbundanlagen erhältlich. In Verbindung mit unseren Betriebskälteanlagen wird die vollkommene Prozesssicherheit der Anlagen gewährleistet.

» BERTSCHlaska – Ihr Partner für Kältetechnik

- » Standardserien oder Sonderlösungen
- » Ausgereiftes Engineering
- » Höchste Betriebssicherheit durch automatische Steuerung
- » Langjährige internationale Erfahrungen mit allen Kältesystemen

» Schockfroster

Diese werden zum Schockfrieren von Fleisch- und anderen Lebensmittelprodukten bei Temperaturen zwischen -30° und -40°C eingesetzt.

Anwendungen

Vertikale sowie horizontale Plattenfroster zum Einfrieren von Brät, Innereien, Spiralfroster zum Frosten von Fertigprodukten oder Raumfroster zum Schockgefrieren von Tierhälften oder Fleischblöcken.



KÄLTETECHNIK
Betriebssicherheit,
Gewährleistung der
Produktqualität,
Einhaltung, ökologischer
Aspekte

»Hygiene«

Eine zuverlässige Betriebshygiene ist in der lebensmittelverarbeitenden Industrie ein absolutes Muss. Bei der Planung von Betriebshygienekonzepten sind deshalb alle Bereiche eines Unternehmens detailliert zu berücksichtigen. Von Bedeutung ist auch die konsequente Abgrenzung zwischen Arbeitsbereich und Sozialbereich. Abhilfe schaffen speziell konzipierte Hygieneschleusen, die den sensiblen Bereichen vorgelagert sind. So lässt sich auf einfache und kostengünstige Art und Weise ein effektiver Beitrag zur Qualitätssicherung leisten.

» Personal- und Werkzeughygiene

Die Personalhygiene beginnt mit der professionellen Handreinigung durch automatisches Einseifen und Waschen unter fließendem Wasser, dem Trocknen und Desinfizieren, plus einer gründlichen Sohlen-, Stiefel-, Schürzen- und Handschuhreinigung mit Desinfektion. Dies kann in einzelnen Schritten oder lückenlos in einer Anlage geschehen, optional mit Zutrittskontrolle und Zwangsführung in der Hygieneschleuse. Jede Hygieneschleuse setzt sich aus Standardbauteilen zusammen und wird dem individuellen Bedarf angepasst. Auf Universalspender für Einmal-Hygieneartikel wie Haarnetze, Handschuhe und Mundschutz darf in keinem lebensmittelverarbeitenden Unternehmen verzichtet werden.



- » BERTSCHlaska – Perfekte Hygiene sichert den Erfolg
- » Standardserien oder Sonderlösungen
- » Vollständig nach Maß und auf die Einrichtung des Betriebes abgestimmt
- » In bestehende Infrastruktur und Systeme integrierbar
- » Beratung und Umsetzung von Hygienekonzepten
- » Modernste Technologie für die Personal-, Werkzeug- und Maschinenhygiene

» Automatische Waschanlagen

Natürlich darf in einem Hygienekonzept auch die zuverlässige Reinigung von Behältnissen und Beschickungswagen nicht fehlen. Hier bieten wir ein umfassendes Programm an.

Für saubere Behälter und Container

- » Durchlaufwaschmaschinen für Eurobehälter und andere Behälter mit einer Kapazität von 250 – 2.000 Kisten
- » Erhältlich als Kompaktanlage oder in Tunnelausführung mit bis zu 2 Spuren
- » Universalwaschanlagen für 200/300 Liter Hub- und Beschickungswagen, Großcontainer, Paletten
- » Rauchwagenwaschmaschinen

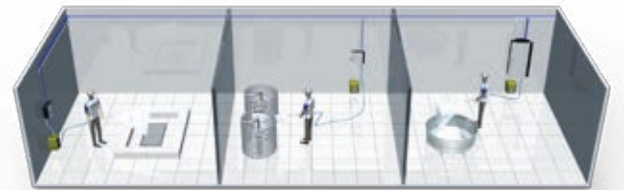


» Niederdruckreinigungsanlagen

Mangelnde Hygienewirkt sich auf die Qualität der Produkte aus und kann zu ungeplanten Ausfällen der gesamten Produktion führen. Nur eine sorgfältige Reinigung sorgt für eine 100%ige Lebensmittelsicherheit. Niederdruckanlagen sind wertvolle Helfer bei der Desinfektion und Beseitigung von Fett, Eiweißresten und Belägen. Damit wird zuverlässig die Bildung eines Biofilms vermieden. Im Gegensatz zu Hochdruckanlagen verhindern Niederdruckanlagen in Kombination von richtiger Temperatur, richtiger Wassermenge und den richtigen Chemikalien die Verbreitung von Aerosolen im Raum, die Schmutzpartikel und Bakterien enthalten. Unser umfangreiches Portfolio umfasst zentrale Hauptstationen, automatische Satelliten, Pumpstationen und mobile Reinigungseinheiten.

Dezentrale Lösung

Sie verringert durch ihre einfache Installation die Montagekosten und eignet sich perfekt für die Nachrüstung in bereits bestehende Produktionsanlagen, bei voller Flexibilität in Bezug auf die Wahl der Chemikalien und Dosierung.



Zentrale Lösung

Sie reduziert den täglichen Umgang mit Chemikalien, da in allen Bereichen die gleichen Reinigungsmittel verwendet werden. Das macht die Bedienung der Anlagen äußerst einfach und sicher. Diese Lösung eignet sich bei Erweiterung von Produktionseinrichtungen oder bei Neubau.

Automatische Lösung

Hier werden die Düsen fest installiert, wie beispielsweise in Entbluterrinnen, Rauchanlagen oder anderen Anlagen-segmenten, da in regelmäßigen Abständen die gleichen Bereiche gereinigt werden.

»Verbrauchsmaterialien und Zubehör«

Erst mit dem richtigen Zubehör können Kunden das Potenzial ihrer Maschinen und Anlagen bei der professionellen Verarbeitung voll ausschöpfen und so beste Qualität in Serie bieten. Um diese Qualität zu sichern, ist der Einsatz von Originalteilen ebenso von Bedeutung. Diese tragen wesentlich zur Produktionssicherheit bei und schützen vor teuren Ausfallzeiten. Des weiteren bietet BERTSCHlaska universell einsetzbare Präzisionsmesserschleifmaschinen für alle gängigen Maschinenmesser wie z.B. für Hand-, Kutter-, Linear- und Rundmesser, Lochscheiben und Wolfmesser an.



Kuttermesser

Für alle Fabrikate in allen Varianten, schnell und kostengünstig lieferbar.



Wolfscheiben

In vielen Varianten, für alle Fabrikate rasch und kostengünstig lieferbar.



Behälter und Wagen

Einsetzbar für alle Varianten und verschiedene Verwendungszwecke.



Schneidewerkzeug

Aus bestem Solingen-Stahl, Qualität mit besonderer Schärfe der Schneidmesser.



Clipse

Verwendbar für alle Fabrikate, Stangenclipse oder Clipse auf Rollen.



Schlaufen

In vielen verschiedenen Ausführungen lieferbar.

» Lieferspektrum

- | | |
|--|----------------------------------|
| » Präzisionsschleifmaschinen | » Rauchwagen und Rauchstöcke |
| » Stechschuttschürzen und Handschuhe | » Tische in vielen Varianten |
| » Arbeitskleidung und Einwegbekleidung | » Vakuumbutel und Folien |
| » Schuhe und Schürzen | » Hackspäne und Reiberauchblöcke |
| » Werkzeug zum Schärfen | » Ersatzteile |



VERBRAUCHSMATERIALIEN UND ZUBEHÖR

Ihr Komplettanbieter bis zum kleinsten Detail

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 Deutschland GmbH
T +49 6221 73901-0
F +49 6221 73901-66
Tullastrasse 20
69126 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 Linz
Werk Oberösterreich
T +43 7221 73448-0
F +43 7221 73623
Am Kirchenholz 4
4063 Hörsching | Österreich
bertschfoodtec.linz@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

Bertsch Laska Krasnodar
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, 89/3-8E
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, 89/3-8D
220020 Minsk | Weißrussland
bertschinternational@bertsch.by

Bertsch Laska Kiev
Vul. Wikentija Chwojki 18/14
04080 Kiev | Ukraine
bertschlaska@bertsch.ua

www.bertsch.at



BERTSCH

TRADITION, QUALITÄT, KNOW-HOW. SEIT 1925