

BERTSCHfoodtec

Technologie für die
Nahrungsmittelindustrie

90
JAHRE

TRADITION
QUALITÄT
KNOW-HOW
SEIT 1925

Bedarfsgerechter Anlagenbau
für beste Qualität in der Milchindustrie

International bewährte Prozesstechnik



BERTSCH

TRADITION, QUALITÄT, KNOW-HOW. SEIT 1925



» Hohes Innovationspotenzial

»BERTSCHfoodtec – kompetenter Partner der modernen Milchindustrie«

BERTSCHfoodtec ist Ihr kompetenter Partner in der Milchindustrie. Schonender Umgang mit dem Naturprodukt Milch, höchster technischer Standard und erstklassige Qualität zeichnen die Molkerei- und Käsereianlagen aus.

Durch Spezialisierung, Investitionen und Pioniergeist über Generationen hat sich aus dem Vorarlberger Familienbetrieb ein international anerkannter Partner für die Milch- und Käseindustrie entwickelt. Als Komplettanbieter begleiten die Spezialisten von BERTSCHfoodtec ihre Kunden von der ersten Beratung über die Projektierung und Planung bis zur Montage und Inbetriebnahme maßgeschneiderter Anlagen. Dabei kann es sich um die Integration von Einzelkomponenten in eine Produktionslinie, oder um eine ganzheitliche Produktionslösung handeln. Langjähriges Know-how, hochwertige Komponenten und modernste Prozesstechnik garantieren optimale Produktergebnisse und eine kompromisslose Qualität.

» BERTSCHfoodtec | Leistungsspektrum

- » BERTSCH Universal Käsefertiger
- » Käsereianlagen und Käselagerung
- » Be- und Entladestation für Salzbadhorden
- » Käsereianlagen für Kleinproduktionen
- » Molkereianlagen
- » CIP Reinigungsanlagen
- » Montage und Service

»Die Kunst des KäSENS in Perfektion – der BERTSCH Universal Käsefertiger«

Die Käseherstellung ist ein komplexer Prozess, bei dem es nicht nur auf erstklassige Rohstoffe sondern vor allem auf eine perfekte Verarbeitung ankommt. Viele erfahrene Käser setzen deshalb seit Jahrzehnten auf die bewährte Technik und die Zuverlässigkeit des BERTSCH Universal Käsefertigers. Seine hervorragenden Rühr- und Schneidresultate sowie die optimierte Prozesstechnik machen ihn zum Spitzenprodukt und einer wichtigen Komponente bei der Produktion von erstklassigem Käse.

» Hochwertige und zuverlässige Komponenten

- » Erprobte und bewährte Konstruktion
- » Gesamte Konstruktion komplett aus Chromnickelstahl (ausgenommen Getriebe)
- » Getrieberaum und Antrieb Molkeabsaugung hermetisch getrennt vom Produktbereich
- » Doppel-O Form mit großer Oberfläche, dadurch geringe Bruchkornbelastung
- » Beheizung mit Heißwasser und Dampf möglich

» Rasche und effiziente Entleerung

- » Doppelkegel mit zwei Ausläufen, schnelle, schonende, restlose Entleerung
- » Molkeabsaugung mit groß dimensioniertem pneumatisch betätigtem Korb alternativ: Ventile in der Fertigerwand
- » Höchster Hygienestandard
- » Steuerungskonzept angepasst an die Kundenvorgaben

» Hervorragende Rühr- und Schneidresultate

- » Freitragende Rührwerke ohne Bodenlager
- » Elektropoliertes Schneid- und Rührwerk hergestellt aus speziellem Messerstahl
- » Optimierte Rührschaufeln für gleichmäßige Strömung im Fertiger

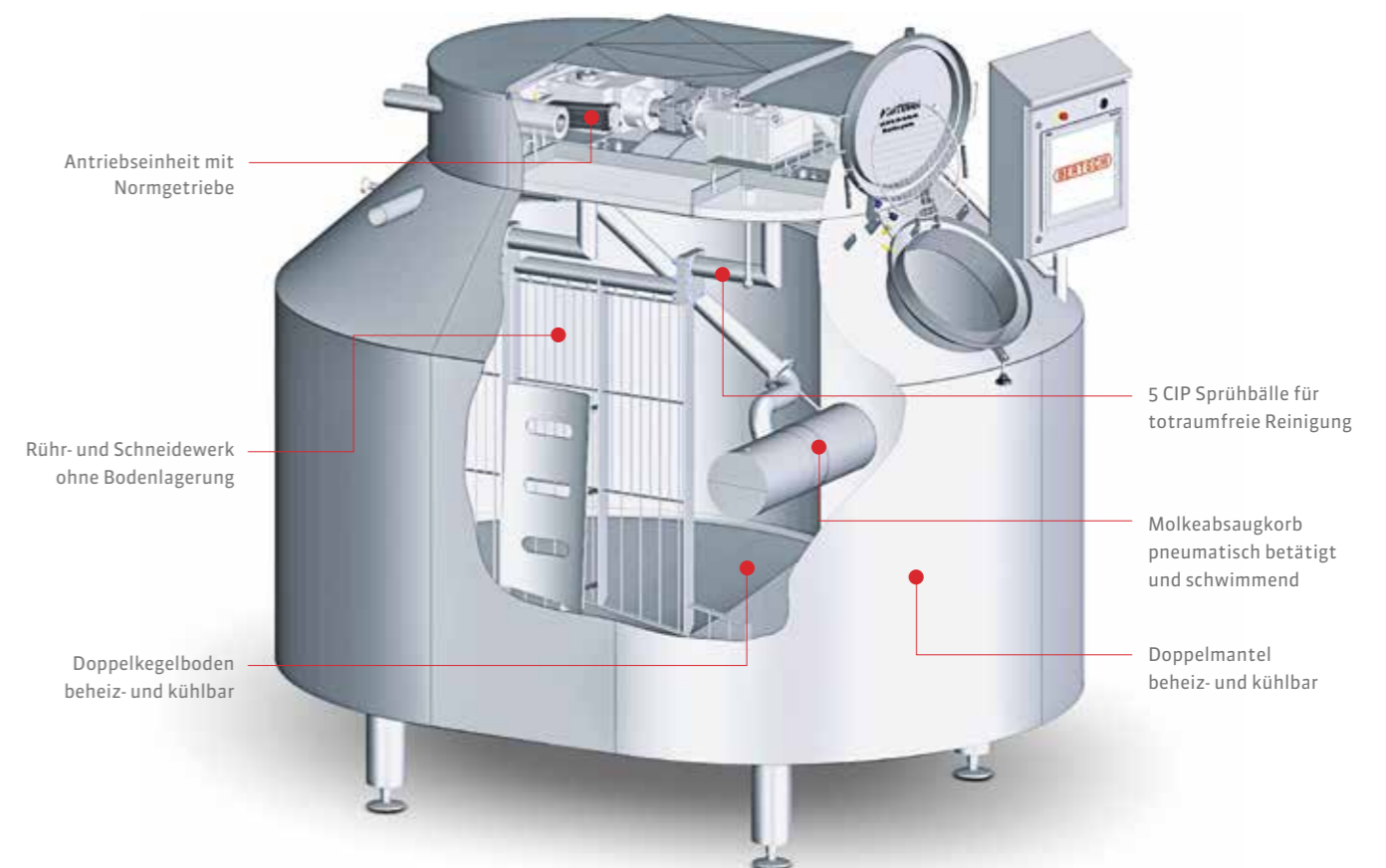
» Optimierte Prozesstechnik

- » Rezeptursteuerung für automatischen Prozessablauf
- » Fernüberwachung mit Ethernet
- » Gallertemessung / automatische Bestimmung des Schneidzeitpunkts (optional)



»Universell einsetzbar für viele verschiedene Käsesorten«

Der BERTSCH Universal Käsefertiger ist ein wahres Multitalent für die Herstellung verschiedenster Käsesorten. Ganz gleich ob Hart- oder Schnittkäse, seine erprobte und bewährte Auslegung und Technik sorgt immer für optimale Resultate.



» Für unterschiedlichste Füllvolumen geeignet

Type	DK500N Versuchsfertiger	DK1000N Versuchsfertiger	DK200GN	DK400GN	DK600GN	DK800GN	DK1000GN	DK1200GN	DK1500GN	DK2000GN	DK2500GN
Inhalt (l)	500	1.000	2.000	4.000	6.000	8.000	10.000	12.000	15.000	20.000	25.000
Länge (mm)	1.355	1.630	2.256	2.670	2.880	3.260	3.820	3.820	4.445	4.950	5.320
Breite (mm)	1.030	1.260	1.646	2.020	2.180	2.430	2.880	2.880	3.370	3.750	4.020
Höhe (mm)	1.950	2.000	2.950	2.750	2.950	3.045	3.340	3.500	3.650	3.760	3.900



» Hohes Innovationspotenzial

»Entscheidend für optimalen Käsebruch– das **BERTSCH Schneid- und Rührwerk**system«

Beste Käsequalität erfordert gleichmäßigen Käsebruch mit geringstem Staubanteil. Die Scheid- und Rührwerkstechnik des BERTSCH Käsefertigers ist das Ergebnis intensiver Entwicklungsarbeit. Die Herstellung eines optimalen Bruchkorns stand im Vordergrund.

BERTSCH Schneid- und Rührwerkzeuge sind aus speziellem Messertahl hergestellt und werden anschließend vollumfänglich elektroliert. Die Rührflügelplatten werden strömungstechnisch optimal auf die jeweilige Käsesorte ausgelegt. Zur raschen und vollständigen Entleerung ist der BERTSCH Käsefertiger mit zwei großzügig dimensionierten Auslaufventilen im Doppelkegel ausgestattet. Ergänzt mit der optional lieferbaren Gallersonde wird die Käsebrucherstellung automatisiert.

» BERTSCHfoodtec – Schneid- und Rührwerkzeuge

- » Scheid- und Rührwerk freitragend ohne Bodenlagerung
- » Gesamte Rührwerkskonstruktion elektroliert
- » Pneumatisch betätigter Molkeabsaugkorb oder seitliche Wandventile
- » Doppelkegelboden mit zwei Ausläufen

»Weltweit erprobte und bewährte Käsereianlagen«

Damit jede Käselinie oder komplette Käserei exakt den Bedürfnissen und Marktanforderungen entspricht, wird jede Anlage auf Maß geschneidert. Das bietet die Grundlage für die Produktion hochstehender Produkte. Erfahrene Käsemeister vertrauen bei der Anlagen- und Verfahrensplanung, Konzeption von Linien oder gesamten Anlagen sowie Automationslösungen auf den Rundum-Service von BERTSCHfoodtec. Unser Leistungsspektrum umfasst weiters die Schulung, Vor- und Machbarkeitsabklärungen.

» Milchannahme und Behandlung

- » Milchannahme, Entgasung, Mengenerfassung
- » Erhitzen, Kühlen, Filtrieren, Standardisieren
- » Hygienische Ventil- und Leitungssysteme
- » Prozess-/Lagertanks

» Produkte

- » Hart-/Schnittkäsesorten
- » Mozzarella und Weichkäse
- » Frischkäse, Cottage Cheese
- » Spezialprodukte aus Schaf- und Ziegenmilch

» Produktionslinien

- » Käsefertiger, Ausführung Edelstahl/Kupfer
- » Abfüll- und Presssysteme
- » Salzbadanlagen/Anlagen zur Molkebehandlung

» Innovatives Engineering

- » Anlagenplanung mit modernen CAD-Systemen
- » Individuelle Steuerungskonzepte
- » Technologische Unterstützung
- » Durchdachte Lösungen



»Mit bedarfsgerechten Käsepress-Systemen Wettbewerbsvorteile sichern«

Um höchste Qualität und damit Markt- und Wettbewerbsvorteile zu erzielen sind passgenaue Press-Systeme von entscheidender Bedeutung. Ob Groß- oder Kleinbetrieb, BERTSCHfoodtec hat die passende Lösung. Die Press-Systeme können wir in verschiedenen Automatisierungsstufen anbieten, von manuell bedienten Käsepressen bis zu automatisch arbeitenden Press-Systemen. Die Konzepte zeichnen sich durch Effizienz, Wirtschaftlichkeit sowie eine schonende Produktbehandlung aus.

» BERTSCHfoodtec bietet bedarfsgerechte Lösungen für folgende Bereiche

- » Press-Systeme mit automatischer Austragung der Käseläibe
- » Einschwemmpressen zur manuellen Entnahme der Käse
- » Press-Systeme zum Direkteinschwemmen in Formen oder Kuchenpressung
- » Press-Systeme für Bergkäse, Greyerzer, Emmentaler und weitere Hart- und Schnittkäse



»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 Käselaike positioniert werden.

» Robustes Design

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

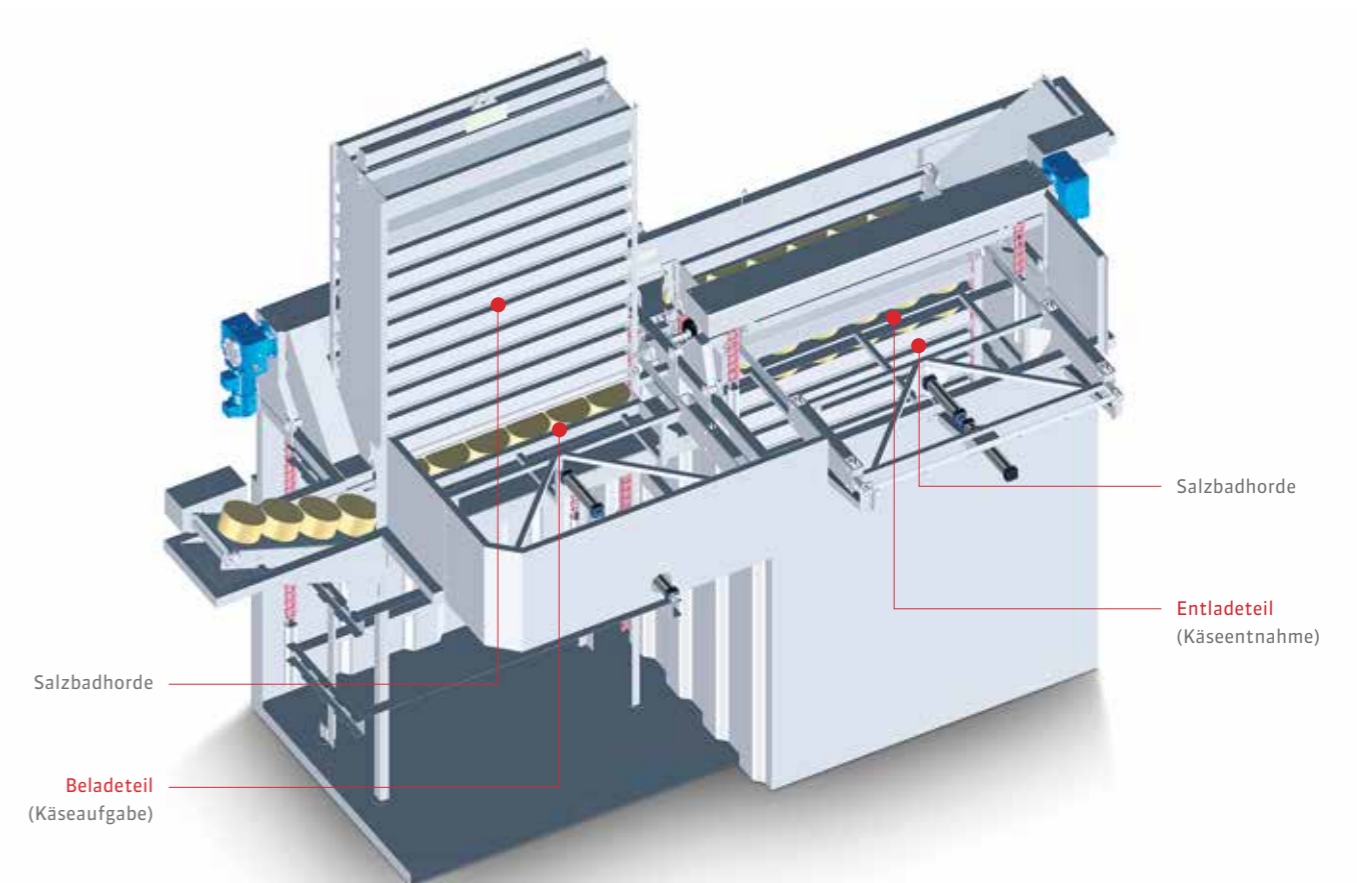
» Konstante Qualität

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



»Gesteigerte Effizienz durch intelligente Technik«

Nach der Käsepresse werden die frischen Käselaike 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 ein. 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

- » Salzlakepuffertank
- » Filtrationsanlage zur Salzlakereinigung
- » Diverse Salzbadhorden
- » Salzlakekühlung
- » Salzauflösestation
- » Salzlake in Edelstahlausführung

»Der Komplettanbieter für Kleinproduktionen«

Erfolgreiche Produktionsbetriebe setzen auf die Herstellung von Spitzenprodukten, denn nur diese können sich am Markt durchsetzen. Daher vertrauen unsere Kunden auf Prozesslösungen von BERTSCHfoodtec. Individuell und bedarfsgerecht entwickelt BERTSCHfoodtec exakt auf Kundenbedürfnisse abgestimmte Produktionskonzepte. Ausgereifte Prozesstechnik kombiniert mit Fachwissen und Know-how unserer Kunden ergeben die entscheidenden Vorteile für die Herstellung von Qualitätsprodukten.

» Leistungsspektrum

- » Beratung und Konzepterstellung
- » Prozess-, Verfahrens- und Layoutplanung
- » Modernste Komponenten
- » Bedarfsgerechte Automationslösungen
- » Montage, Inbetriebnahme durch Fachspezialisten
- » Notfallnummer, Service und Ersatzteilservice
- » Optionale Fernwartung über Ethernet

» Prozesslösungen für

- » Hart- und Schnittkäse
- » Trinkmilch und Milchmodiggetränke
- » Topfen, Joghurt und Sauermilch
- » Mozzarella, Rahm und Butter
- » Weitere Spezialprodukte



»Auf Premium-Produkte abgestimmte Lösungen«

Als Anbieter von Gesamtanlagen und Produktionslinien umfasst unser Lieferprogramm sämtliche Komponenten, um aus den Vorgaben der Kunden bedarfsgerechte Lösungen zu entwickeln. Für Kleinproduktionen ist gerade das ein entscheidendes Kriterium für eine wirtschaftliche Produktion.



»Molkereianlagen perfekt auf den Bedarf abgestimmt«

BERTSCHfoodtec plant und entwickelt Anlagenlösungen, die optimal auf betriebliche und wirtschaftliche Vorgaben abgestimmt sind. Ganz gleich, ob es sich um einzelne Produktionslinien oder um gesamte Betriebe handelt. So sichern wir unseren Kunden maximale Effizienz, bei gleichzeitig größter Wirtschaftlichkeit. Für Molkereiprodukte von bester Qualität und höchstem Genuss.

» Prozesslösungen

- » Milchannahme, Entgasung, Mengenerfassung
- » Pasteurisieren, Erhitzen, Kühlen
- » Separieren, Reinigen, Homogenisieren
- » Filtrationsanwendung (UO / NF / UF / MF)
- » Automatische Standardisierungssysteme für Milch
- » Hygienische Ventil- und Leitungssysteme
- » Lager- und Prozesstanks
- » Mischanlagen

» Produkte

- » Trinkmilch / ESL / UHT
- » Milchlischgetränke
- » Joghurt, Joghurt Drink
- » Rahm
- » Butter
- » Quark
- » Dessertprodukte
- » Sauer Milch

» Automation

- » Maßgeschneiderte Steuerungskonzepte
- » Klare übersichtliche Visualisierung
- » Protokollierung der Prozessschritte
- » Eingliederung in übergeordnete Steuerung
- » Fernwartung über Ethernet

» Wirtschaftlichkeit

- » Modernste Anlagentechnik
- » Schonende Produktbehandlung
- » Bedarfsorientierte Anlagenkonzepte
- » Energieeffizient, zuverlässig und langlebig



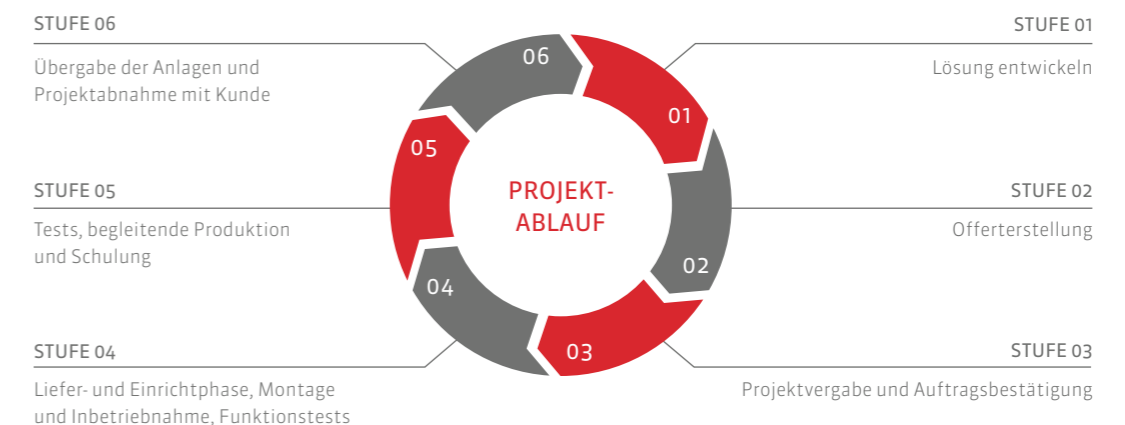
»Mit BERTSCHfoodtec entscheidende Wettbewerbsvorteile sichern«

Nur moderne, prozessoptimierte und vor allem passgenaue Anlagen können ihr ganzes Potenzial bei der Produktion hochwertiger Molkereiprodukte zeigen. Wir sichern durch eine exakt auf Ihre Anforderungen ausgelegte Lösung entscheidende Wettbewerbsvorteile für eine schonende und wirtschaftliche Produktbehandlung und -herstellung. Unser kompetentes und erfahrenes Servicepersonal sichert Ihnen darüber hinaus die maximale Verfügbarkeit Ihrer Anlage.



» Von der Idee zur Realisierung – 6 Schritte bis zur Übergabe der Anlage

Die kompetente Planung ist der Grundstein für eine erfolgreiche Projektrealisierung. Wir stehen unseren Kunden mit langjähriger Erfahrung und Know-how in allen Phasen, bis zur Übergabe der maßgeschneiderten Anlage, zur Verfügung.



»Hygiene die Vertrauen schafft – CIP Reinigungsanlagen«

Moderne Produktionsanlagen mit ihren komplexen Leitungssystemen stellen höchste Anforderungen an die CIP Reinigung. Wir konzipieren und bauen bedarfsgerechte Reinigungsanlagen für sämtliche Anwendungsbereiche, mit welchen sich Kosten, Energie und Zeit sparen lassen. Ganz gleich, ob Sie für Ihre Produktionsanlage ein einfaches oder komplexes und vollautomatisches Reinigungssystem planen. Mit BERTSCHfoodtec setzen Sie immer auf Anlagen, deren Komponenten dem neuesten Stand der Technik entsprechen.

» Hochwertige Komponenten

- » Edelstahlkonstruktion
- » Hochwertige Komponenten
- » Bewährte Ventiltechnik für höchste Sicherheit
- » Automatische Aufschärfung der Reinigungsmittel
- » Beheizen der Reinigungslösung mittels Röhrenwärmetauscher
- » Tankdesign nach Bedarf, zylindrisch oder kubisch
- » Modernste Mess- und Regeltechnik
- » Weltweit erprobte und bewährte Anlagen

» Maßgeschneiderte Automation

- » Frei programmierbare Siemens SPS Steuerung
- » Klare und einfache Visualisierung
- » Gesamtüberblick über den Prozessablauf
- » Konstante Kontrolle der Reinigungsparameter
- » Überwachung CIP Vor- und Rücklauf
- » Protokollierung und Rückverfolgbarkeit
- » Optionale Fernwartung durch Ethernet
- » Eingliederung in übergeordnete Steuerung möglich



»Für jede Anlage und Situation die richtige Reinigung«

Eine BERTSCHfoodtec Reinigungsanlage wird immer exakt für Ihre Prozesslinie konzipiert. Das Reinigungsprinzip ist bei allen Anlagen identisch und basiert auf einer Zirkulation von Wasser bzw. Reinigungsflüssigkeit. Die Steuerung übernimmt eine programmierbare SPS-Einheit. Sie überwacht mit modernster Messtechnik sämtliche Reinigungsparameter.

Abweichungen sind dadurch sofort erkenn- und regulierbar. Vor der Einleitung in den Reinigungskreis werden die Reinigungslösungen über einen Röhrenwärmetauscher aufgeheizt. Nach ihrem Einsatz werden diese wieder aufgefangen und aufbereitet, wie auch das Wasser der letzten Anlagenspülung. Es dient als Vorspülwasser für die nächste Reinigung. Wahlweise ist es möglich, gereinigte Anlagen auch zusätzlich mit einem Desinfektionsmittel zu entkeimen.



STEUERUNG UND AUTOMATISIERUNG

Jede Anlage ist immer nur so gut, wie das Zusammenspiel sämtlicher Komponenten. Deshalb bietet BERTSCHfoodtec als Komplettanbieter das gesamte Leistungsspektrum von der Planung, über die Software, bis hin zur Montage und dem After Sale Service von kompletten Steuerungsanlagen mit S7, Prozessleitsystem WinCC oder PCS 7. Immer abgestimmt auf die individuellen Bedürfnisse und Anforderungen der Kunden. So ist eine maximale Reinigungsleistung, bei höchster Wirtschaftlichkeit und Verfügbarkeit sichergestellt.

»Die **Montage und unser Service** sichern Ihnen höchste Anlagenverfügbarkeit«

Ein guter Service beweist sich immer dann, wenn man ihn benötigt. Bei BERTSCHfoodtec tun wir alles für den optimalen Betrieb und die Verfügbarkeit Ihrer Anlagen. Der Service von BERTSCHfoodtec ist somit eine wichtige Investition für Ihre Produktivität, denn er schützt vor Ausfällen und unliebsamen Folgekosten. Wir erstellen Ihnen gerne ein auf Ihre Bedürfnisse abgestimmtes Serviceangebot.

» Montage

- » Eigenes, erfahrenes Montagepersonal
- » Großer Pool an Monteuren
- » Dezentral stationierte Montageteams
- » Kontinuierliche Schulung/Weiterbildung
- » Weltweit erfahrenes Personal

» Service

- » Vorbeugende Wartung nach Plan
- » Kontrolle sämtlicher Anlagen
- » Wartung nach Bedarf gemäß Vereinbarung
- » Individuell abgestimmter Serviceplan
- » Unsere Serviceteams verfügen über umfassende Anlagenkenntnisse



»Unser **Rundum-Service-Programm**, wenn es darauf ankommt«

Die Anlagen von BERTSCHfoodtec zählen auf Grund ihrer soliden Auslegung zu den zuverlässigsten am Markt. Sollte dennoch einmal etwas passieren, stehen wir Ihnen jederzeit mit unseren Servicespezialisten rasch vor Ort zur Seite. Die dezentrale Stationierung unserer Serviceteams ermöglicht kurze Wege mit raschen Reaktionszeiten. Außerdem stellen wir eine rasche und weltweite Ersatzteilversorgung sicher. Die BERTSCHfoodtec 24 h Service-Hotline ist für Sie stets erreichbar. Unsere Servicespezialisten sichern Ihnen hohe Anlagenverfügbarkeiten sowie im Störfall kürzestmögliche Standzeiten der Anlagen.



» BERTSCHfoodtec – Ihr Partner für Montage und Service

- » Internationaler Service vor Ort
- » Prompte Ersatzteillieferung
- » 24 h Service-Hotline
- » Ständig einsatzbereiter Notfallservice
- » Ventilwartung nach HACCP Konzept
- » Prüfung von Pasteuranlagen

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



BERTSCH

TRADITION, QUALITÄT, KNOW-HOW. SEIT 1925