



» Hohes Innovations-Niveau

»Unser Multitalent für jede Käserei«

Die Geschichte von BERTSCH in der Milchwirtschaft hat eine jahrelange Tradition, denn seit über 97 Jahren steht der Name BERTSCH für schonenden Umgang mit dem Naturprodukt Milch, für höchsten technischen Standard und beste Käsekultur.

Optimale Ergebnisse und erstklassige Qualität in Serie werden heute aber nur durch hochwertigste Komponenten und modernste Prozesstechnik gewährleistet. Unsere langjährige Erfahrung und jahrzehntelanges Know-how machen uns zu Ihrem Partner für Käsertechnik. Nicht umsonst sind unsere Produkte und Anlagen auf der ganzen Welt erfolgreich im Einsatz.

- » BERTSCHfoodtec – Ihr Partner für Käsereianlagen
- » Kompromisslose Qualität
- » Hochwertige Komponenten
- » Modernste Prozesstechnik
- » Optimale Produktergebnisse
- » Langjährige Erfahrung und Know-how

Kontakte

BERTSCHgroup

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

BERTSCHfoodtec

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

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

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

BERTSCHfoodtec Italia

Bertsch Foodtec Italia
T +39 59 681565
Via Chiesa Cortile, 21/A
41012 Carpi (Modena) | Italien
bertschfoodtec@bertsch.it

www.bertsch.at



BERTSCH

TRADITION, QUALITÄT, KNOW-HOW. SEIT 1925

BERTSCHfoodtec

Technologie für die
Nahrungsmittelindustrie

97
JAHRE

TRADITION
QUALITÄT
KNOW-HOW
SEIT 1925

BERTSCH Universal Käsefertiger

In Doppel – O – Form mit Doppelkonus



BERTSCH

TRADITION, QUALITÄT, KNOW-HOW. SEIT 1925



»Die Kunst des Käsens – 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

» Neues, innovatives Hygiene-Design

» Eigene Fertigung in Vorarlberg, Österreich

» Gesamte Konstruktion komplett aus Chromnickelstahl (ausgenommen Getriebe)

» Getrieberaum und Antrieb der Molkeabsaugung hermetisch getrennt vom Produktbereich

» Doppel-O Form mit großer Oberfläche, dadurch geringe Bruchkornbelastung

» Beheizung mit Heißwasser und Dampf möglich
- » Effizientes Arbeiten

» Doppelkegel mit zwei Ausläufen, schnelle, schonende, restlose Entleerung

» Molkeabsaugung mit groß dimensioniertem pneumatisch betätigtem Korb; alternativ: seitlich angebrachte Molkeventile

» Höchster Hygienestandard

» Integrierte, funktionale Statusanzeige

» Servicefreundliche Wartungsöffnung

» Totraumfreie Reinigung (CIP)
- » 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

» Automatische Rezeptursteuerung

» Steuerungskonzept nach Kundenwunsch

» Fernwartung

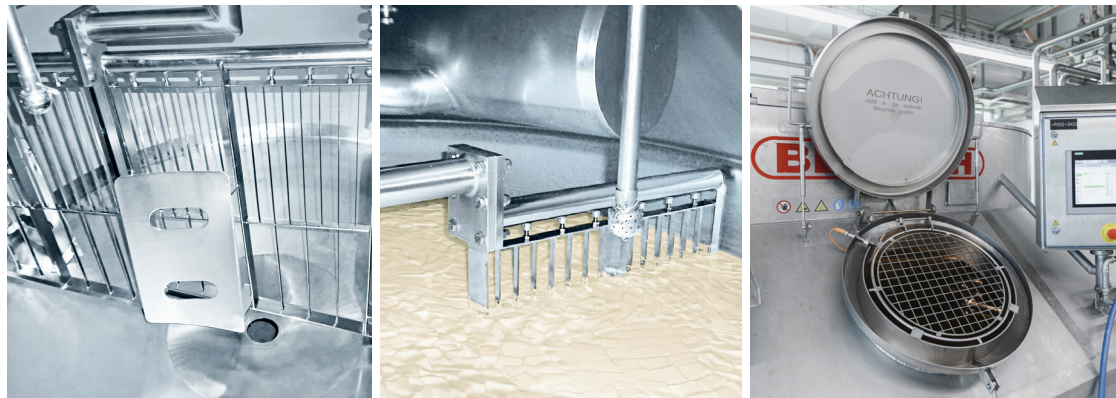
» Gallertemessung / automatische Bestimmung des Schnittzeitpunkts (optional)

»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 sorgen immer für beste Resultate.



BERTSCHfoodtec
BERTSCH Universal
Käsefertiger



Für unterschiedlichste Füllvolumen geeignet											
Type	DK200GN	DK400GN	DK600GN	DK800GN	DK1000GN	DK1200GN	DK1500GN	DK2000GN	DK2500GN	DK3000GN	DK3500GN
Inhalt (l)	2.000	4.000	6.000	8.000	10.000	12.000	15.000	20.000	25.000	30.000	35.000
Länge (mm)	2.256	2.670	2.880	3.260	3.820	3.820	4.445	4.950	5.320	5.320	5.320
Breite (mm)	1.646	2.020	2.180	2.430	2.880	2.880	3.370	3.750	4.020	4.020	4.020
Höhe (mm)	2.950	2.750	2.950	3.045	3.340	3.500	3.650	3.760	3.900	4.200	4.500