



» Hohes Innovations-Niveau

»Damit ihr Käse in Form kommt«

BERTSCHfoodtec liefert individuell an Ihre Käse angepasste Chargen-press-Systeme.

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 werden in verschiedenen Automatisierungsstufen angeboten, von manuell bedienten Käsepressen bis zu automatisch arbeitenden Press-Systemen. Die Konzepte zeichnen sich durch Effizienz, Wirtschaftlichkeit sowie eine schonende Produktbehandlung aus.

- » BERTSCHfoodtec – Bedarfsgerechte Lösungen
- » Einschwemmpresse mit automatischer Abfüllung und ergonomischer Laibentnahme
- » Press-Systeme zum Direkteinschwemmen in Formen oder Kuchenpressung
- » Optimaler Säuerungsverlauf und Entmolkung der Käse
- » Individuelle Anpassung der Pressdrücke und Zeiten an die Käsesorte
- » Press-Systeme für Bergkäse, Greyerzer, Emmentaler und weitere Hart- und Schnittkäse

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



BERTSCHfoodtec

Technologie für die
Nahrungsmittelindustrie



BERTSCH Press-Systeme

Von der Hofsennerie bis zur Großkäserei



BERTSCH

TRADITION, QUALITÄT, KNOW-HOW. SEIT 1925

BERTSCH

TRADITION, QUALITÄT, KNOW-HOW. SEIT 1925



»PRODUKTNEUHEIT: Die BERTSCH Einschwemmpresse«

Damit jede Käselinie oder komplette Käserei exakt den Bedürfnissen und Marktanforderungen entspricht, wird die BERTSCH Einschwemmpresse auf Maß geschneidert. Wir bieten auf die Käsegröße abgestimmte Abfüll- und Press-Systeme, mit speziell strukturierten Käseformen und Pressdeckel für die Produktion formstabiler Käse.



Die Einschwemmpresse ist ein universelles Chargenpress-System für Schnitt-, Halbhart- und Hartkäse. Das direkte Einschwemmen des Käsebruches in die einzelnen Formen erfolgt über einen automatischen Abfüllwagen oder durch tangenciales Einschwemmen des Käsebruchs über einen Bruchverteiler mit Dosierstücken. Das Deckelhandling entfällt, da die Deckel an der Presseinheit befestigt werden können.

Bei Bedarf werden die Käse händisch gewendet. Der integrierte Hubboden ermöglicht eine ergonomische Entnahme der Käse beim Ausräumen der Presse. Der gesamte Innenraum der Presse inklusive Abfülleinrichtung, Hubboden, Formen und Deckel können in einem Arbeitsgang über die CIP-Stationen gereinigt werden.

» Fact Box
» Automatisches Abfüllen mit Bruchverteiler-System
» Gewichtsgenaue Käse durch auf die Käsesorten angepasste Abfülltechnik
» Innovative Steuerung mit individuell anpassbaren Pressprogrammen
» Effektives Arbeiten durch die am Press-System aufgehängten Pressdeckel
» Ergonomische Entnahme der Käse mittels Hubbodensystem
» Systemintegrierte Elektronik und Pneumatik
» Vollständige CIP-Reinigung inklusive Formen und Deckel
» Servicefreundlich und platzsparend

»Handwerkliche Käseproduktion mit den BERTSCH Jochpresswannen«

Das universelle Press-System für Schnitt-, Halbhart- und Hartkäse auf Basis einer Jochpresswanne.

Das Einschwemmen des Käsebruches erfolgt über einen Abfüllwagen oder tangenciales Einschwemmen über einen Bruchverteiler mit Dosierstücken direkt in die Käseformen. Speziell strukturierte Kunststoff-Käseformen halten die Käse warm und sorgen für einen guten Säuerungsverlauf sowie eine saubere Entmolkung der Käse ohne Käsematten. Alle für die Jochpresswanne benötigten Teile werden platzsparend auf Gerätewagen gelagert.

» Automatisierte Jochpresswanne
» Direktes Einschwemmen des Käsebruches in einzelne Formen
» Automatischer Abfüllwagen
» Deckel für die CIP-Reinigung der Presswanne und Käseformen
» Steuerung für den Abfüllwagen, die Pressdrücke und die Reinigung

» Manuelle Jochpresswanne
» Manuelles Einschwemmen eines Vorpresskuchens
» Geringer Platzbedarf durch Verwendung von Doppelstockformen
» Kontrolle des Pressdruckes durch Manometer mit Kilogrammanzeige
» Reinigungsmittelbehälter unter der Presswanne



BERTSCHfoodtec
Mit bedarfsgerechten
Käsepress-Systemen
Wettbewerbsvorteile
sichern.