

KASAG



Lebensmitteltechnik
Umfassende
Leistungen,
Maschinen, Apparate

Experten für Maschinen und Apparate zur Prozessoptimierung

Wir stehen als lokale Grösse an Ihrer Seite

Schweizer Qualität und Präzision ist für Sie vor der Haustüre zu haben.

In einem dynamischen Marktumfeld sind Neubauten, Umbauten, Produktionserweiterungen und das nie ganz ausgeschöpfte Potential der Prozessoptimierung auch in der Nahrungsmittelindustrie dauernde Herausforderungen.

Die Experten von KASAG Swiss AG unterstützen und begleiten Sie bei all Ihren Investitions- und Unterhaltungsprojekten in der Lebensmitteltechnik mit Design, Engineering, Fertigung, Rohrleitungsbau und Montage.

Unsere jahrzehntelange Erfahrung im Bau kundenspezifischer Produktionshilfen und Apparate für die Lebensmittelindustrie umfasst folgende Produktfelder:

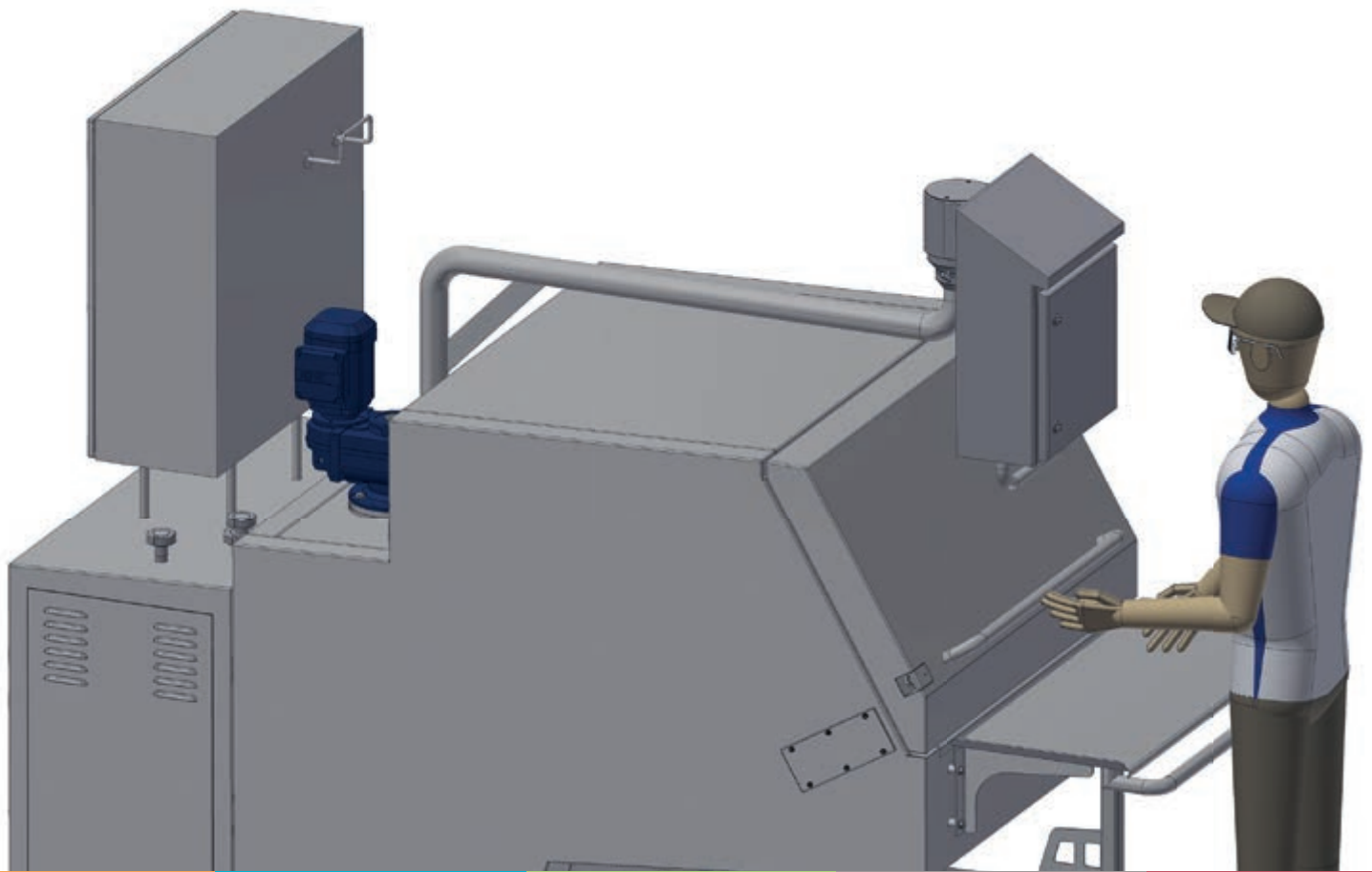
- Fettverarbeitung
- Milchverarbeitung
- Käseherstellung
- Back- und Süßwaren
- Handling und Verpackung

Zusätzlich steht Ihnen das Know-how der KASAG in folgenden Bereichen zur Verfügung:

- Engineering Dienstleistungen
- Expertise in Apparatebau, Behälterbau nach verschiedensten Regelwerken und umfassende Kenntnisse der Druckgeräte- und EU-Maschinenrichtlinie
- Breites Spektrum an zerstörungsfreien Prüfungen für die Kontrolle von Apparaten und Behältern
- Energierückgewinnung (Erneuerbare Energien) aus Wasser, Abwasser, Prozesswärme und Brüde (Abluft)
- Rohrleitungsbau, Montagen

Mit KASAG als Partnerin zählen Sie und andere namhafte Kunden aus der Region auf die Spezialisten vor Ort.





Umfassende Dienstleistungen und Apparate für die Lebensmittelindustrie

Fettverarbeitung

KASAG baut Anlagen zur Verarbeitung von Fett.

Dies sind:

- Fett-Schmelzer für die Bereitstellung von mittleren bis grossen Mengen an neutralem Flüssigfett. Die Anlagen werden nach Anforderungen der Kunden und Grösse der Fettblöcke individuell ausgelegt.
- Fett-Ölstation zum Aufschmelzen von Fettblöcken und Einmischen von Zutaten.
- Mobile Fetttanks mit Rührwerk für die Temperaturhaltung und Weiterverarbeitung.

Milchverarbeitung

Für die Verarbeitung des Grundnahrungsmittels Milch werden unterschiedliche Anlagen benötigt. KASAG hilft Ihnen dabei, die Prozesse in der Milchverarbeitung mit modernster Technologie zu optimieren. Wir bauen für Sie unter anderem Quarkmischer.

Käseherstellung

Die Käseherstellung benötigt für die verschiedenen Käsearten Maschinen für die Weiterverarbeitung der Käsemasse.

KASAG-Produkte garantieren Ihnen hervorragende Mischergebnisse:

- Käsemischer
- Crèmeur für Schmelzkäse
- Schmelzbehälter

«Regionale Zusammenarbeit schafft Identität und Arbeitsplätze, stärkt die Wirtschaft und ist dank kurzer Transportwege auch ökologisch sinnvoll. Und punkto Qualität sprechen wir alle die gleiche Sprache.»



Back- und Süßwaren

Die Back- und Süßwarenindustrie setzt Rohmaterialien ein, die für die Verarbeitung an Backstrassen oftmals temperiert werden müssen oder hohe Anforderungen an die Rührtechnologie stellen. Dazu werden Kompaktanlagen als anschlussfertige Produktionshilfen mit allen notwendigen Ventilen, Messsonden und der optimalen Steuerung eingesetzt. Beispiele sind:

- Erwärmer für Konfitüren und Marmeladen
- Temperiergeräte für Schokolade
- Glukosebehälter
- Teigtrommel mit Schredder

Handling und Verpackung

Bei der Herstellung von Lebensmitteln kann das Handling von Rohmaterial, Zwischenprodukt und Endprodukt mit speziellen Anlagen optimiert werden. Zunehmend steigen auch die Hygieneanforderungen an das Verschliessen von Verpackungen. KASAG bietet nachfolgende Lösungen oder entwickelt diese kundenspezifisch:

- Multifunktionelles Förderband nach kundenspezifischen Wünschen
- Glovebox für die Anwendung in sterilen und staubfreien Prozessen
- Doppelkippstation für Container
- Sackbegasungskammer für das sterile Abfüllen und Verschliessen von Säcken

? Haben Sie Fragen?

Zu Offerten und generellen Fragen zu Lebensmitteltechnik helfen Ihnen unsere Spezialisten gerne weiter:

Telefon +41 34 408 58 58
sales@kasag.com

 www.kasag.com/lebensmitteltechnik



«In Verfahrenstechnik, Design, Engineering und Fertigung von Behältern, Apparaten und Anlagen für die Lebensmittelindustrie gehören die KASAG-Spezialisten zu den globalen und regionalen Spitzenreitern.»

Rohrleitungsbau, Montagen, Reparaturen

KASAG bietet für die regionale Nahrungsmittelindustrie umfassende Dienstleistungen in Rohrleitungsbau, Montagen und Reparaturen. Durch die örtliche Nähe sind wir schnell auf Platz.

Engineering

Festigkeitsberechnungen nach Regelwerk
FEM (Finite Element Methode) Berechnungen
Erdbeben-, Wind-, und Stutzen-Lasten
Konstruktive Umsetzung, Formgebung, Optimierung,
Materialwahl, Oberflächen
Abstimmung mit Abnahmebehörden
CAD-Systeme: Autodesk (AutoCAD 2D, Inventor 3D)

Zerstörungsfreie Prüfungen

Verschiedenste Prüfmethoden wie RT, PT, VT, LT, PMI,
Druck stehen für Kontrollen zur Verfügung.

Zertifizierungen, Herstellerzulassungen

ISO 9001 / ISO 3834-2
PED (EN13445 / AD-2000)
ASME (U-Stamp, Code Section VIII Div. 1)
China Stamp (A1), China License
TP TC 032/2013 (EAC), Zollunion
Ergänzend zu unserem Zulassungsspektrum sind wir in der Lage, für fast alle Länder der Welt entsprechende Abnahmen vorzunehmen (z.B. Singapur, Japan, Malaysia, Kanada, etc.).



Für technische Exklusivität weltweit

KASAG Swiss AG
Hohgantweg 4
3550 Langnau / Switzerland
Phone +41 34 408 58 58
Fax +41 34 408 58 59
sales@kasag.com

ISO 9001 / ISO 3834-2
PED (EN13445 / AD-2000)
ASME (U-Stamp)
China Stamp (A1)
TP TC 032/2013 (EAC)

www.kasag.com

KASAG

Fettverarbeitung

Fett ist ein Grundstoff, der bei zahlreichen industriellen Prozessen zur Verarbeitung von Lebensmitteln Verwendung findet. Hierzu werden Fettblöcke aus Palmkernfett, Palmölfett, Kokosfett und Buttfett geschmolzen und für die Weiterverarbeitung auf Temperatur gehalten. Teilweise werden Zutaten zusätzlich eingemischt. KASAG Swiss AG unterstützt Sie dabei, diese Prozesse zu optimieren.



Fett-Ölstation

Die Fett-Ölstation ist eine Erweiterung zum Fett-Schmelzer und wird zum Einmischen von Zutaten ins Flüssigfett verwendet. Die Anlagen stehen auf einem Grundrahmen mit Nivellierfüssen. Sämtliche Komponenten sind anschlussfertig aufgebaut. Die Heisswasser-Aufbereitung und die Regulierung erfolgen mittels Temperiergerät oder Anschluss an ein bestehendes Heisswasser-Netz.

Die Anlage besteht aus drei Behältern:

- Schmelzbehälter mit beheizbarem Schmelzrost
- Mischbehälter mit Mixer zum Einmischen von Zutaten
- Pufferbehälter zur Speisung der Sprühanlage

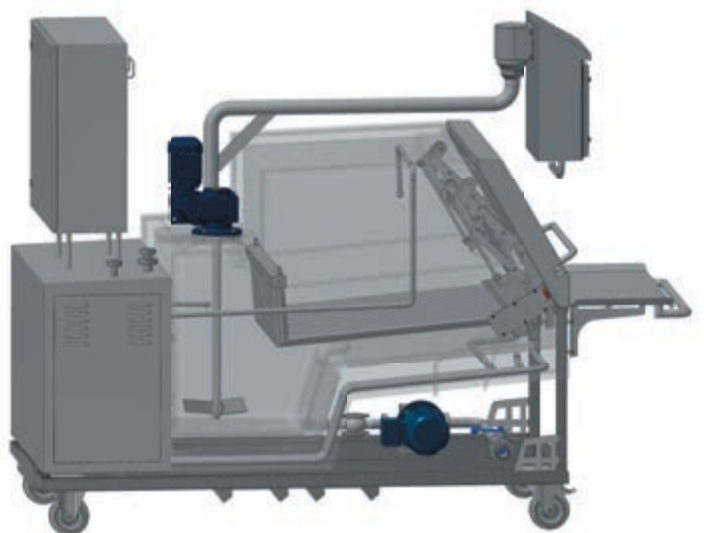
Im Pufferbehälter wird das zur Verarbeitung bereitgestellte Flüssigfett auf konstanter Temperatur gehalten.

Fett-Tanks

Fett-Tanks sind mobile Behälter mit Rührwerk und Temperaturhaltung, die für die Weiterverarbeitung der verflüssigten Fette eingesetzt werden.

Fettschmelzer

Die Fettschmelzer sind kompakte, mobile Anlagen zum Aufschmelzen von Fettblöcken. Das auf dem beheizbaren Rost gewonnene Flüssigfett wird für den jeweiligen Produktionsprozess in der Auffangwanne auf der gewünschten Temperatur gehalten. Grösse, Auslegung und Ausrüstung wie CIP (Cleaning in Place) werden von KASAG nach Anforderung des Kunden konzipiert.



Milchverarbeitung, Käseherstellung

Milch ist ein Grundnahrungsmittel, das in zahlreichen industriellen Prozessen zu weiteren Lebensmitteln verarbeitet wird. KASAG Swiss AG unterstützt Sie dabei, diese Prozesse zu optimieren. Dafür haben unsere Ingenieure mehrere Anlagen entwickelt.



Crèmeur

Mit dem Crèmeur wird erstklassiger Schmelzkäse hergestellt. Er ist mit einem Bodenrührwerk bzw. Ankerrührer und Abstreifer ausgestattet und wird auf einem Rahmen mit Wägezellen aufgebaut. Nutzinhalt und Betriebsanforderungen bestimmt der Kunde. Das von KASAG-Ingenieuren konzipierte Bodenrührwerk ermöglicht ein optimales Dispergieren der Käsemasse.

Quarkmischer

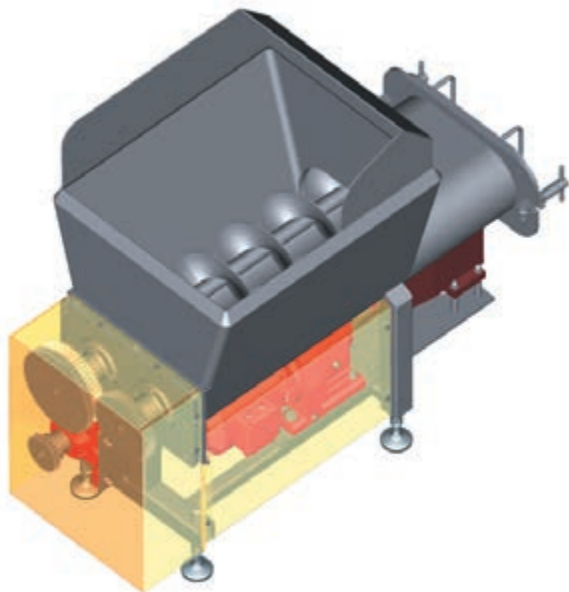
Der Quarkmischer zeichnet sich aus durch ein gleichmässiges und schonendes Vermischen der verschiedensten Zutaten. Er besteht aus einem Behälter, einem Koaxialrührwerk und den kundenspezifischen Anschlüssen. Der Boden sowie der Mantel werden gekühlt und sind mit einem dicht verschweissten Isolationsmantel versehen. Der KASAG-Quarkmischer lässt sich mit einem Paletthubwagen leicht verschieben.

Schmelzbehälter für Käse

Im Schmelzbehälter werden verschiedenste Käsesorten unter Druck bei hohen Temperaturen geschmolzen. Im Behälter ist ein Rührwerk mit Abstreifer integriert.

Käsemischer

Das Mischen der Käsemasse erfolgt mithilfe von zwei gegenläufiger Förderschnecken. Die KASAG-Spezialisten garantieren damit überzeugende Mischergebnisse bezüglich Qualität und Geschmack. Das Fassungsvermögen des Käsemischers kann Ihren Bedürfnissen entsprechend variabel angepasst werden.



Back- und Süswaren

Viele Nahrungsmittel werden industriell weiterverarbeitet. Konfitüren und Marmeladen, aber auch Schokolade können an Backstrassen zur Veredelung von Gebäck eingesetzt werden. Dafür müssen sie auf eine bestimmte Temperatur erhitzt werden. Die Ingenieure von KASAG Swiss AG haben für diese Prozesse spezielle Anlagen entwickelt.



Konfitüren- und Marmelade-Erhitzer

Der Konfitüren-Erhitzer wird an industriellen Backstrassen für die Bereitstellung von Konfitüre und Marmelade eingesetzt. Konfitüre oder Marmelade werden mit einer Pumpe durch beheizte Rohre gefördert. Seine Vorteile sind:

- Das Hantieren mit heisser Konfitüre entfällt
- Gleichmässige Förderung bei gleichbleibender Temperatur ist garantiert
- Exzellenter Wärmeübergang und sehr kurze Prozesszeiten

Temperiergerät für Schokolade

Das mobile Temperiergerät wurde für die Verarbeitung von Schokolade entwickelt. Es wird für Erwärmen, Kühlen und Homogenhalten sowie zur Optimierung von Produktionsprozessen mit Schokolade eingesetzt. Der Temperierbehälter verfügt über 100 Liter Nutzinhalt und ein spezielles Rührwerk.

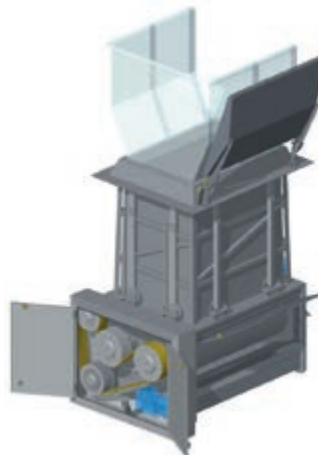


Glukosebehälter

Der vakuumtaugliche, isolierte Behälter wird elektrisch beheizt. Die Temperatur der Glukose wird auf dem manuell eingestellten Wert gehalten. Mittels Hochniveausonde können der Füllstand an die Leitstelle gemeldet und die Pumpen angesteuert werden. Als Zubehör dient eine beheizte Exzenter-schneckenpumpe auf einem fahrbaren Rahmen.

Teigtrommel mit Schredder

Die nach Kundenwunsch gefertigte Teigtrommel mit Schredder ist speziell für die unterschiedlichsten Teigarten der Biskuitindustrie konzipiert. Die verstellbare Trommelwalze für verschiedene Teigdicken, der Vorhacker gegen Brückenbildung sowie der 2-Welle-Schredder mit individuellen Drehzahlen sind optimal für die Verarbeitung unterschiedlichster Teigarten.



Handling und Verpackung

Bei der industriellen Produktion von Lebensmitteln fallen zahlreiche logistische Probleme an. Neben den Anlagen für den eigentlichen Produktionsprozess müssen auch Prozessschritte wie Umschütten, Materialförderung oder Verpackung optimiert werden. Dafür braucht es spezifisches Wissen. KASAG Swiss Ingenieure haben für Sie mehrere spezielle Anlagen entwickelt.



Sackbegasungskammer

Die Sackbegasungskammer wird für das sterile Verschliessen von Produkten in Säcke verwendet. Dazu wird der Kammer die Luft entzogen (Vakuum) und anschliessend mit Stickstoff überlagert. Der Apparat entspricht strengsten Hygieneanforderungen. Die Aufhängung kann leicht an die Sackgrösse angepasst werden.

Glovebox

Die Glovebox dient dazu, während sterilen Prozessen Handhabungen und Kontrollen durchzuführen. Die Handschuhbox mit Einführschleuse verfügt über ein Rüttelsieb und wird zum Einfüllen von pulvrigen Produkten unter Schutzatmosphäre in Säcke eingesetzt.



Container-Kippstation

Die Doppel-Kippstation mit integrierten Wägezellen garantiert ein einfaches Handling von Containern. Damit bleibt wenig Restprodukt im Container zurück.

