

BERTSCHfoodtec

Tecnología para
la industria alimentaria

97
YEARS

TRADITION
QUALITY
KNOW-HOW
SINCE 1925

Soluciones a medida

Para sus productos lácteos



BERTSCH

TRADITION, QUALITY, KNOW-HOW. SINCE 1925

Tecnología para
la industria alimentaria

BERTSCHfoodtec es un socio reconocido a nivel mundial en la fabricación de equipos para la industria alimentaria, desde el asesoramiento tecnológico, diseño, suministro y montaje hasta la puesta en marcha y el servicio técnico en todo el mundo.



» Plantas de elaboración de queso

- » Diseño completo de equipos y procesos
- » Líneas de producción para quesos semiduros y duros
- » Cuba de cuajar double-O“ con control de recetas
- » Sistemas de prensado para varios tipos de quesos
- » Sistema de salado de queso con estaciones de carga y descarga
- » Equipo de disolución de sal, enfriamiento y clarificación de salmuera
- » Maduración y tratamiento del queso



» Plantas de procesamiento de leche

- » Conceptos de instalaciones para una amplia gama de productos
- » Planificación | Suministro | Montaje | Mantenimiento
- » Para leche, yogur, mantequilla, crema, postres, etc.
- » Equipos modernos de pasteurización, calentamiento, agitación, mezcla, enfriamiento, homogenización y limpieza
- » Conceptos de gestión personalizados



» Sistemas de limpieza CIP y filtración

- » Sistemas CIP con tecnología de medición y control de alto nivel
- » Control PLC libremente programable
- » Limpieza de circuitos múltiples para tanques de almacenamiento
- » Sistema de concentración de soluciones de limpieza incorporado
- » Microfiltración | Ultrafiltración | Nanofiltración | Ósmosis inversa
- » Gestión de programas totalmente automática



» Montaje y servicio técnico

- » Personal de montaje capacitado y experimentado
- » Servicio técnico y mantenimiento internacional
- » Suministro de recambios
- » Soporte tecnológico
- » Capacitación técnica del personal de mantenimiento
- » Mantenimiento remoto