

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.

