

KASAG



Techniques
alimentaires
Prestations complètes
Machines, appareils

Experts en machines et appareils pour l'optimisation des processus

Nous sommes à vos côtés, au niveau local

La qualité et la précision suisses devant votre porte.

Dans un environnement de marché dynamique, les constructions nouvelles, les transformations, les extensions de production et les potentiels d'optimisation des processus jamais complètement exploités représentent un défi permanent dans l'industrie alimentaire.

Bénéficiez de l'expertise des experts de KASAG Swiss AG en matière de conception, bureau d'études, fabrication, construction de conduites et montage pour vous assister et conseiller dans vos projets d'investissement et d'entretien dans les secteurs de l'industrie alimentaire.

Notre longue expérience dans la construction de moyens de production et d'appareils spécifiques aux clients de l'industrie alimentaire regroupe les domaines suivants :

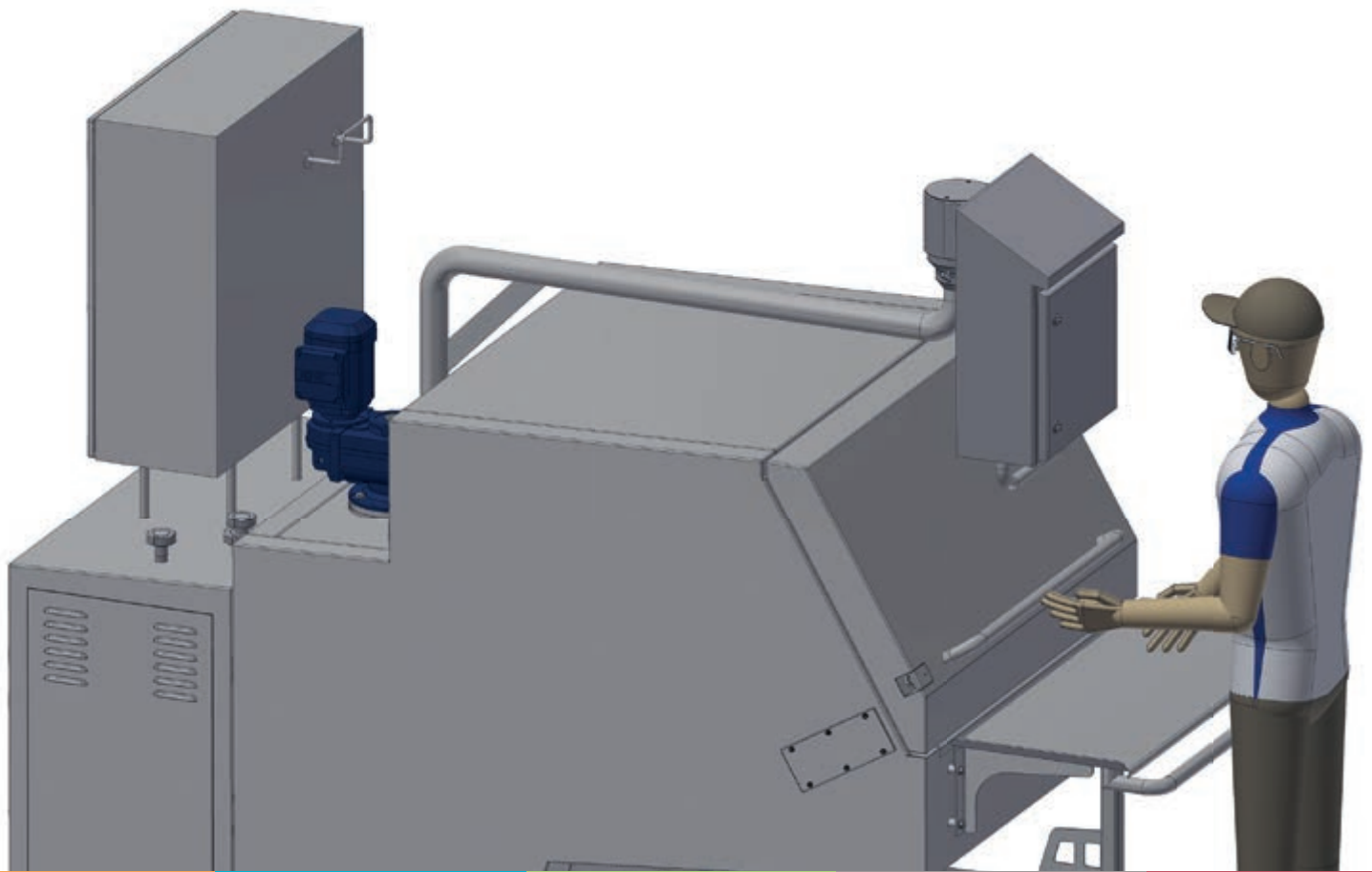
- Traitement des graisses
- Traitement du lait
- Production de fromage
- Pâtisseries et confiseries
- Manipulation et conditionnement

Bénéficiez également du savoir-faire de KASAG dans les domaines suivants :

- Prestations de bureau d'études
- Expertise dans la construction d'appareils, de cuves conformément aux différents recueils de normes et aux directives européennes relatives aux machines et aux équipements sous pression.
- Large spectre de contrôles non destructifs pour le contrôle d'appareils et de cuves
- Récupération d'énergie (énergies renouvelables) à partir de l'eau, des eaux usées, des chaleurs issues de processus et des vapeurs (air vicié)
- Construction de conduites, montages

Avec KASAG comme partenaire, vous comptez parmi les clients notables de la région des spécialistes locaux.





Prestations complètes et appareils pour l'industrie agro-alimentaire

Traitement des graisses

KASAG construit des installations pour le traitement des graisses,

à savoir :

- Fondeur de graisses pour la préparation de moyennes à grosses quantités de graisses liquides neutres. Les installations sont dimensionnées de manière individuelle en fonction des exigences des clients et de la taille des blocs de graisse.
- Station graisse/huile pour faire fondre des blocs de graisse et ajouter des ingrédients.
- Cuves de graisse mobiles avec malaxeur pour le maintien de la température et la transformation.

Traitement du lait

Le traitement du lait requiert l'utilisation de différentes installations. KASAG vous aide à optimiser les processus de traitement du lait grâce à une technologie dernier cri. Nous avons entre autres développé un malaxeur de fromage frais.

Production de fromage

La production de différents types de fromages nécessite des machines de transformation de la masse de fromage.

Les produits KASAG vous garantissent d'excellents résultats :

- Malaxeur de fromage
- Malaxeur de fromages fondants
- Fondeur

« La collaboration au niveau régional crée une identité et des emplois, renforce l'économie et, du fait de transports plus courts, est également judicieuse d'un point de vue écologique. Et en ce qui concerne la qualité, nous parlons tous la même langue. »



Pâtisseries et confiseries

L'industrie des pâtisseries et confiseries utilise des matières premières devant souvent être tempérées pour le traitement sur des lignes de cuisson ou posant des exigences élevées en matière de technique de malaxage. Pour ce faire, des installations compactes sont utilisées, sous forme d'outils de production prêts à être raccordés et équipés de dispositifs de commande optimaux ainsi que de toutes les vannes et sondes de mesure requises. On compte parmi elles les installations suivantes :

- Installation de chauffage de confitures et marmelades
- Thermorégulateurs pour chocolat
- Cuves de glucose
- Tambours à pâte avec broyeur

Manipulation et conditionnement

Lors de la production de denrées alimentaires, la manipulation des matières premières, des produits intermédiaires et des produits finaux peut être optimisée grâce à des installations spéciales. Les exigences en termes d'hygiène

pour le scellement des emballages ne cessent également d'augmenter. KASAG propose les solutions suivantes ou les développe sur mesure pour ses clients :

- Tapis de convoyage polyvalent, conformément aux souhaits du client
- Glovebox pour une utilisation dans des processus stériles et exempts de poussière
- Double poste de basculement de conteneurs.
- Chambre de gazage de sacs pour le scellement stérile de produits en sacs

? Vous avez des questions ?

Pour les offres ou pour toutes questions relatives à la technologie agroalimentaire, nos spécialistes sont là pour vous renseigner :

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

 www.kasag.com/fr/technologie-agroalimentaire



« Dans la technique des procédés, la conception, le bureau d'études et la fabrication de cuves, d'appareils et d'installations pour l'industrie alimentaire, le spécialistes de KASAG comptent parmi les spécialistes, aussi bien au niveau mondial que local. »

Construction de conduites, montages, réparations

Nous proposons pour l'industrie alimentaire régionale des prestations de services étendues dans le domaine de la construction de conduites rigides, du montage et des réparations. Du fait de notre proximité géographique, nous sommes en mesure d'être rapidement sur place.

Bureau d'études

Calculs de résistance conformément aux recueils de normes
Calculs FEM (Analyse des éléments finis)
Charges sur supports, charges de vent, calculs sismiques
Transformation constructive, forme, optimisation, choix des matériaux, surfaces
Harmonisation avec les administrations d'homologation
Systèmes CAD : Autodesk (AutoCAD 2D, Inventor 3D)

Contrôles non destructifs

Des méthodes de contrôle des plus variées sont à disposition : RT, PT, VT, LT, PMI, pression.

Certifications, homologations fabricant

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), Union douanière
Outre notre gamme d'homologations, nous sommes en mesure d'obtenir des homologations pour presque tous les pays du monde (Singapour, Japon, Malaisie, Canada, etc.).



Exclusivité technique mondiale

KASAG Swiss AG
Hohgantweg 4
3550 Langnau / Switzerland
Tél. +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