

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:

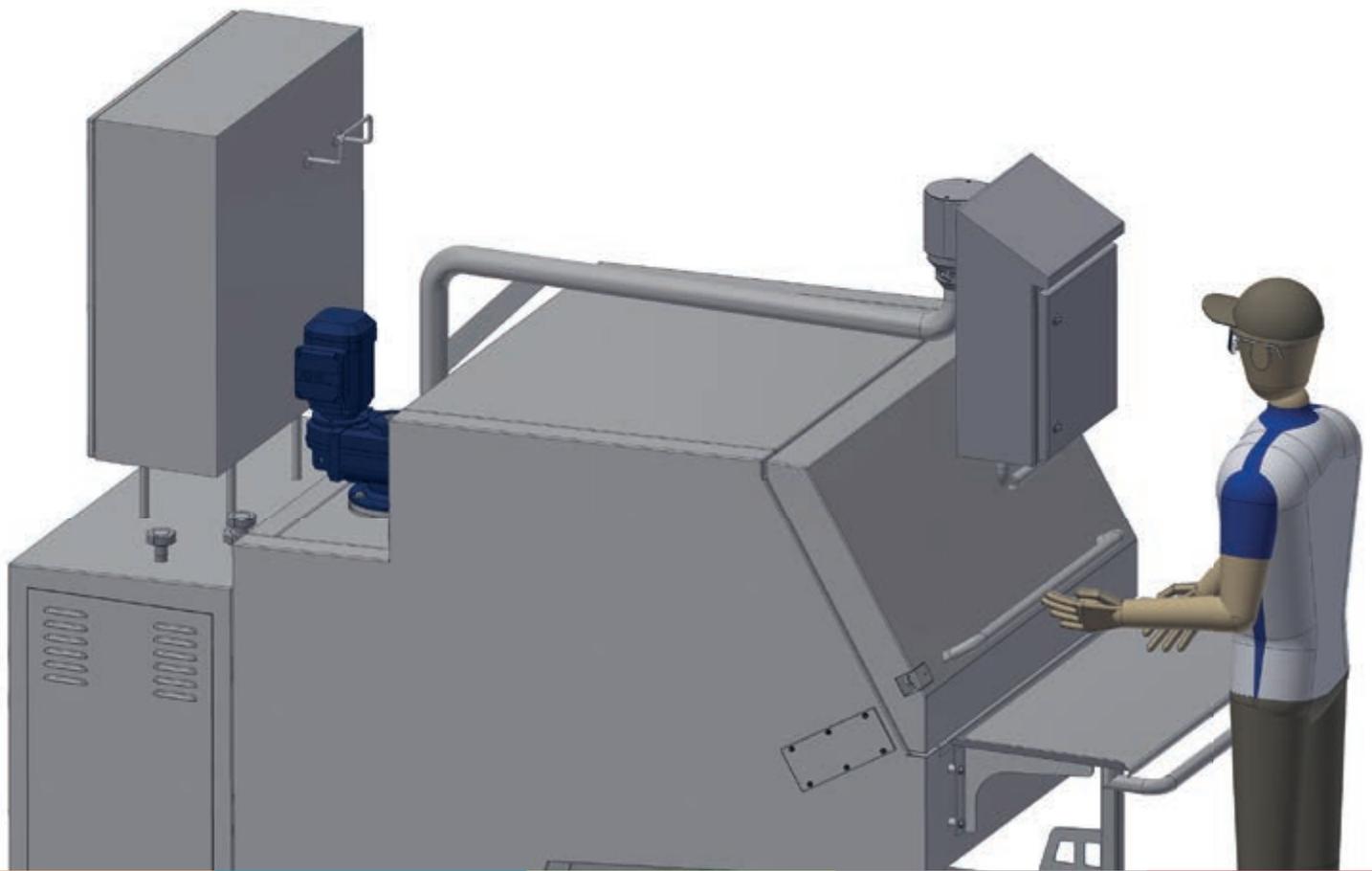
- Fettverarbeitung
- Milchverarbeitung
- Käseherstellung
- Back- und Süßwaren
- Handling und Verpackung

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