



STANGENKÄSE

Steigern Sie Ihren Gewinn mit extra langem Stangenkäse

Eine immer grösser werdende Anzahl von Menschen schätzt vorverpackten Scheibenkäse. Scheibenkäse gewinnt dadurch sowohl in Haushalten als auch im Gastronomiektor an Bedeutung.

Produzenten haben erkannt, dass die Herstellung von Käse in langen Stangen effizienter ist und ein gleichmässigeres Produkt ermöglicht als die Produktion von Käse in Euroblöcken welche anschliessend geschnitten werden.

In der von Kalt entwickelten Kassettenpresse sind alle Produktionsschritte vom Befüllen bis zum Einlegen in Salzlake in einer Maschine vereint. Dadurch wird ein Höchstmass an Arbeitseffizienz und Hygiene erreicht.

IHR MEHRWERT



Der Käse wird in langen Stangen produziert, was eine homogene Salzverteilung ermöglicht und zu weniger Verschnitt führt.



Weniger Verschnitt bedeutet weniger Verlust und mehr Gewinn. Die Schneidemaschine arbeitet effizienter



Hergestellt mit der Kassettenpresse, 5-in-1-Lösung. Platzsparend und hygienisch auf höchstem Niveau.



↳ Der Käse wurde befüllt und wird jetzt gepresst.

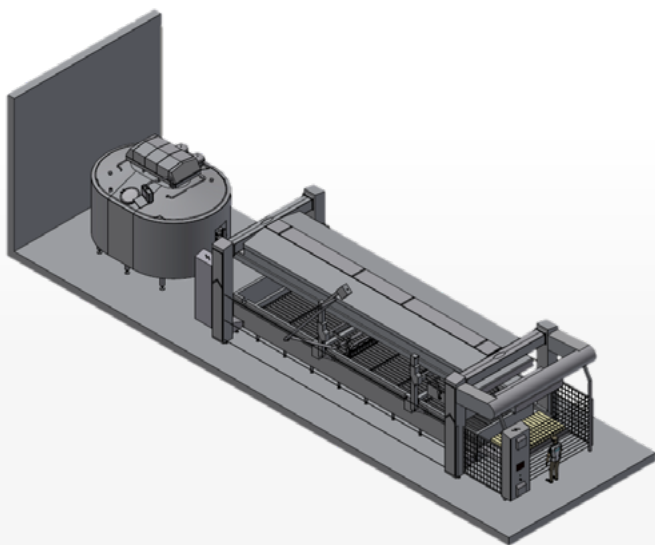


INNOVATION DIE 5 IN 1

Die 5-in-1-Lösung ermöglicht automatisches Befüllen, Pressen, Ansäuern und Ausformen der Käsestangen in das Salzbad sowie automatisches CIP nach der Produktion.

Diese hygienische und effiziente Lösung wird bei uns im Haus montiert und getestet, um eine effiziente Inbetriebnahme an Ihrem Produktionsstandort zu gewährleisten.

Eine (1) Person reicht aus, um die Wanne und die 5-in-1-Pressen zu überwachen.



↳ Gesamtansicht der 5-in-1-Lösung (Befüllen, Pressen, Ansäuern, Ausformen, automatische CIP-Reinigung)



LÖSUNGSPAKETE

Für eine **industrielle Produktion** installieren wir unser unbesiegbares Team von Käsekesseln und Kassettenpressen. Dies ermöglicht eine Produktion von bis zu 10 Chargen pro Tag. Jede Charge passt in eine Kassettenpresse. Der Kunde entscheidet, wie viele Behälter und Pressen je nach Rezept benötigt werden.

Für die langen Laibe sind drei verschiedene Größen möglich: 10.000 / 20.000 / 30.000 Liter pro Charge. Die benötigte Stellfläche für diese Konfigurationen beträgt 120 / 152 / 190 m²



Eine vollständige Produktion von Käseleiben auf Youtube <https://www.youtube.com/@kalt-ag>



↳ Automatisches Ausformen der Laibe nach dem Befüllen und Ansäuern

kalt

Member of Advaton

Kalt Cheese Technology
Letziwiesstrasse 8
9604 Lütisburg
Switzerland

+41 71 932 53 53
www.kalt-ag.ch
info@kalt-ag.ch