



GRILLKÄSE

Trete mit einem neuen Produkt
in den Markt ein

Die Nachfrage nach Grillkäse in Form von Burgern oder als Fleischersatz nimmt auf verschiedenen Märkten zu.

Dieser neue Lebensmitteltrend ist in vielen Restaurants und Supermärkten bereits gut etabliert und bietet die Möglichkeit, auch für traditionelle Käsehersteller einen Markt zu erschliessen.

Bei der Kalt-Lösung sind die wesentlichen Produktions- und Reinigungsschritte in einer (1) Maschine integriert. Dies ermöglicht eine äusserst kosteneffiziente und hygienische Produktion von Grillkäse.

IHR MEHRWERT



Profitieren Sie von einer schnellen Geldumwandlung. Das Produkt ist innerhalb von 24 Stunden nach Erhalt der Milch verkaufsfertig.



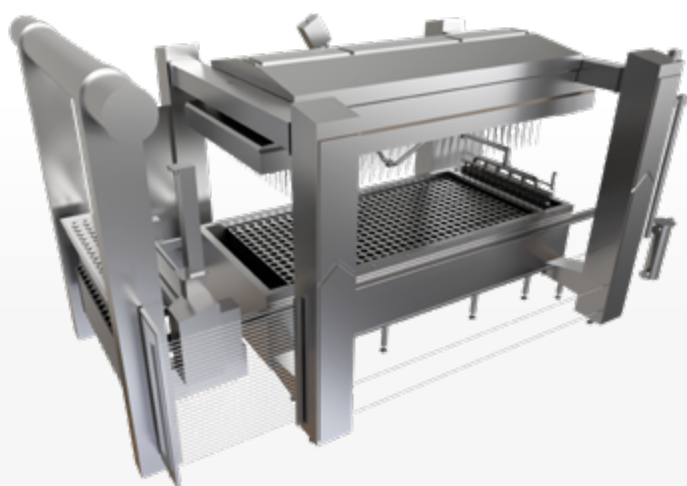
Die Herstellung von runden Käseriegeln verhindert Produktverluste und ist in der Verarbeitung und Verpackung sehr effizient



Kosteneffiziente, hygienische und arbeitssparende Produktion mit allen Prozessschritten combined in one (1) machine after the Vat.



↳ Automatisches Entformen der Laibe nach dem Füllen und Garen



↳ Gesamtansicht der 6-in-1-Lösung (Füllen, Pressen, Heizen, Kühlen, Entformen, automatische CIP-Reinigung)



↳ Entformung der Käsestangen und automatisches Einlegen in das Salzbad



INNOVATION: DIE 6 in 1

Die 6-in-1 - Lösung ermöglicht automatisches Befüllen, Pressen, Erhitzen, Vorkühlen und Entformen der Käseriegel ins Salzbad sowie die automatische CIP-Reinigung nach der Produktion.

Diese hygienische und effiziente Lösung wird in unserem Haus montiert und getestet. Dadurch können wir eine effiziente Inbetriebnahme in Ihrer Produktionsstätte gewährleisten.

Eine (1) Person reicht aus, um die Wanne und die 6-in-1-Presse zu überwachen.



LÖSUNGSPAKET

Als **Einsteigerpaket** bieten wir eine Lösung mit einem 500-Liter-Behälter und einer Presse für die Verarbeitung von bis zu 2500 Litern pro Tag. Die Grundfläche für diese Lösung beträgt nur 15 m². Dies ergibt pro Tag bis zu 300 kg Käse mit 5 Chargen.

Für eine **industrielle Produktion** installieren wir unser unschlagbares Team von Käsebottichen mit 14'000 l Fassungsvermögen sowie die Kassettenpresse für ein Produktionsvolumen von bis zu 70'000 Litern pro Tag. Dies ergibt täglich bis zu 8'400 kg Käse bei 5 Chargen.

* Berechnungsgrundlage Schafsmilch 100% Dichte 1,03, Ausbeute 19,8%

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