



Hofmolkerei mit Qualität

Beste Technik für Ihre Milcherzeugnisse.

»Individuelle Lösungen ohne Kompromisse«

ASTAfoodtec hat sich auf maßgeschneiderte und nachhaltige Lösungen in der Lebensmitteltechnik spezialisiert. Unser größtes Anliegen ist es, für unsere Kunden optimale und langlebige Maschinenanlagen zu realisieren, die perfekt auf ihre individuellen Bedürfnisse abgestimmt sind. Ob mehr Energieeffizienz oder die optimale Raumaufteilung: Wir finden gemeinsam eine passgenaue Lösung für Ihre Hofmolkerei. Dafür setzen wir auf eine persönliche, zuverlässige Beratung und Betreuung während des gesamten Projektes – und darüber hinaus. Denn wir sind mehr als Ihr Anlagenbauer, wir sind Ihr Partner.



Langlebige Produkte

Wir verarbeiten nur zertifizierte Komponenten von höchster Qualität. Dadurch sind unsere Anlagen extrem robust sowie langlebig und sorgen so nachhaltig für eine reibungslose Produktion.



Hohe Expertise

Durch unsere langjährige Erfahrung und hochqualifizierten Mitarbeiter bieten wir eine hohe Expertise und ein tiefes Know-how – damit finden wir die optimalen Lösungen für Ihren Betrieb.



Individuelle Konzepte

Wir entwickeln und fertigen für Sie individuelle Maschinen- und Anlagenlösungen – komplett abgestimmt auf Ihre spezifischen Anforderungen.



Persönliche Beratung

Unsere fachliche und persönliche Beratung zur Optimierung Ihrer Produktion ist bei uns inklusive, denn als zuverlässiger Partner stehen wir immer an Ihrer Seite.

»Ein Partner, ein System.«

Mit unserem umfangreichen Produktspektrum für die Hofmolkerei decken wir alle Prozessschritte ab, von der Milchannahme über die Milcherhitzung bis hin zur Weiterverarbeitung. Entdecken Sie die hochwertigen ASTAfoodtec Maschinen für die Hofmolkerei anhand unserer Beispielanlage.



01 Rohmilchtank

Der Rohmilchtank fasst 2.500 Liter. Die Milchsammel tanks können wir mit eichfähigen Messanlagen und Milchwaagen oder weiteren Wiegemöglichkeiten ausstatten.

02 Pasteur

Durchlaufpasteur für die effiziente Wärmebehandlung der Milch. Wir bieten auch Chargenpasteure oder Kurzzeiterhitzer an.

03 Butterfertiger

Im Butterfertiger mit am Boden befindlichen Schläger- und Knetwerk kann der Rahm mühelos zu Butter geschlagen und geknetet werden. Der Butterfertiger eignet sich auch zur Rahmerhitzung und Rahmreifung.

04 Mehrzweckkessel

Für die Kleinmengenerzeugung eignet sich besonders unser Käsekessel mit wählbarem Nutzinhalt von 200 bis 3.500 Liter.

06 Weichkäsewanne

Wir liefern halbrunde Käsewannen mit und ohne Kippvorrichtung, auch in fahrbarer Ausführung und wahlweise mit Rührwerk.

08 Joghurtbereiter

Der Joghurtfertiger eignet sich für größere Herstellungsmengen.

09 Quarkfertiger

Für die traditionelle Quark- bzw. Topfherstellung bieten wir praktische Quarkfertiger in unterschiedlicher Ausführung und mit verschiedenen Fertigungsvolumen an.



05 Käsepresse

In der Presse wird der Käse in die gewünschte Form gebracht. Unsere effektiven Käsepressen bieten wir in verschiedenen Ausführungen und für diverse Käseformgrößen an.

07 Vorpresswanne

Wir liefern passende Vorpresswannen mit Transport- und Drainageboden für den halbautomatischen Betrieb sowie einfache, preisgünstige Vorpresswannen für die manuelle Bedienung.

10 Abfüll- und Dosierpumpe

Die Abfüll- und Dosierpumpe sorgt für eine volumengenaue Abfüllung von Joghurt- oder Quark.

11 Mischbehälter

Das Produkt wird im Mischbehälter mit z. B. 400 Liter Fassungsvermögen ohne Scherwirkung schonend gemischt. Unser Angebot von Misch- und Prozessbehältern bietet vielfältige Möglichkeiten.

»Von der **Beratung** bis zur **Wartung**«

Unser Team begleitet Sie bei allen Schritten Ihres Projektes. Vom ersten Gespräch über die detaillierte Beratung bis zur Planung, Installation und Wartung Ihrer Anlage. Starten Sie mit uns Ihr Anlagenprojekt und nutzen Sie unser Know-how, um die Effizienz Ihrer Produktion zu optimieren.

01 Allgemeine Beratung

Im ersten Schritt nehmen wir Ihre spezifischen Anforderungen auf und bewerten diese für eine genauere Präzisierung des Projektes. Danach erstellen wir für Sie ein individuelles Angebot.

02 Technologische Beratung

In einer detaillierten Beratung finden wir optimale Lösungen für Ihre Produktion – von der idealen Raumaufteilung über die Automatisierung bis hin zur Energieeffizienz. Wir analysieren und optimieren Ihre Prozesse bis ins kleinste Detail – so können Sie beispielsweise mit unseren energieeffizienten Anlagen und dem passenden Energiekonzept bis zu 96% Energieeinsparung erreichen.

03 Planung & Projektierung

Nachdem das genaue Ziel des Projektes definiert wurde, startet die Planungsphase. Für den reibungslosen und fristgerechten Projektverlauf legen wir dabei die einzelnen Projektschritte bis ins Detail fest.

04 Ausführungsphase

Die praktische Realisierung des Projektes beginnt: Unsere erfahrenen Mitarbeiter setzen das Projekt zuverlässig und termingerecht um. Das umfasst die Lieferung, die Montage (bei Bedarf), eine eingehende Schulung, die Inbetriebnahme sowie die Zulassung der Anlage.

05 Wartung

Nach der Installation Ihrer neuen Anlage stehen wir Ihnen weiterhin zur Seite. Unser Team sorgt für eine regelmäßige Wartung der Anlage.

06 Service

Wir bieten jederzeit technischen Support (telefonisch oder vor Ort) und unterstützen Sie auf Wunsch gerne mit einer intensiven Produktionsbegleitung in der Startphase.



»Wir stehen an Ihrer Seite«

Ob individuelle Beratung, Schulungen oder technischer Support – mit unserem umfangreichen Full-Service-Angebot unterstützen wir Sie bei der Planung und Realisierung Ihrer Anlage.



Energie- & Raumkonzept

Wir entwickeln ein umfangreiches und individuelles Energie- sowie Raumkonzept für Ihre Produktion.



Projektmanagement

Wir begleiten Sie bei der Umsetzung des gesamten Projektes und übernehmen für Sie in der Bauphase der Anlage das Monitoring.



Reparatur & Wartung

Im Rahmen der regelmäßigen Wartung ersetzen wir Verschleiss-teile oder führen eine Revision der Anlage durch.



Schulungen & Trainings

Wir schulen Ihre Mitarbeiter vor Ort für die korrekte Bedienung der Anlage.



Technischer Support

Wir stehen Ihnen telefonisch, per Videokonferenz oder auch direkt vor Ort für technische Anliegen jederzeit zur Verfügung.



Retrofit-Lösungen

Betriebswirtschaftliche Aspekte sprechen oft für eine Modernisierung statt des Kaufs einer neuen Maschine.

ASTA Foodtec GmbH

office@asta-foodtec.de | T +49 2521 82928-0 | www.asta-foodtec.de
Beckum | Deutschland

