



La qualité au cœur de la fromagerie à la ferme

Une technologie de pointe au service de vos produits laitiers

» Solutions sur mesure. Sans compromis.«

ASTAfoodtec est spécialisée dans les solutions sur mesure et durables pour les technologies de transformation alimentaire. Notre priorité absolue est de concevoir des installations performantes et durables, parfaitement adaptées aux besoins spécifiques de chaque client. Qu'il s'agisse d'optimiser l'efficacité énergétique ou l'aménagement des espaces, nous développons ensemble la solution idéale pour votre fromagerie à la ferme. Pour cela, nous misons sur un accompagnement et un conseil personnalisés et fiables tout au long du projet – et au-delà. Car nous sommes bien plus qu'un constructeur d'installations : nous sommes votre partenaire.



Produits durables

Nous utilisons exclusivement des composants certifiés de la plus haute qualité. Cela garantit que nos installations sont extrêmement robustes et durables, assurant des performances fiables et constantes tout au long de votre processus de production.



Haute expertise

Forts de nombreuses années d'expérience et d'une équipe hautement qualifiée, nous offrons une expertise approfondie et un solide savoir-faire, afin de fournir les solutions optimales pour votre activité.



Concepts sur mesure

Nous concevons et fabriquons des solutions personnalisées pour machines et installations, entièrement adaptées à vos exigences spécifiques.



Conseil personnalisé

Notre conseil technique et personnalisé pour l'optimisation de votre production est toujours inclus, car en tant que partenaire fiable, nous sommes à vos côtés à chaque étape.

»Un partenaire, un système.«

Grâce à notre large gamme de produits pour les fromageries à la ferme, nous couvrons toutes les étapes du processus, de la réception du lait et du traitement thermique jusqu'à la transformation ultérieure. Découvrez les machines ASTAfoodtec de haute qualité pour la transformation laitière à travers notre installation d'exemple.



01 Cuve à lait cru

La cuve à lait cru a une capacité de 2 500 litres. Les cuves de collecte du lait peuvent être équipées de systèmes de mesure homologables et de balances à lait, ou d'autres dispositifs de pesage.

02 Pasteurisateur

Pasteurisateur à flux continu pour un traitement thermique efficace du lait. Nous proposons également des pasteurisateurs discontinus ou des réchauffeurs à haute température et à court temps (HTST).

03 Baratte à beurre

Dans la baratte, équipée d'organes de battage et de malaxage placés au fond, la crème peut être transformée en beurre de manière simple et efficace. La baratte convient également au chauffage et à la maturation de la crème.

04 Cuve polyvalente

Pour la production de petites quantités, notre cuve fromagère, avec une capacité utile sélectionnable de 200 à 3 500 litres, est particulièrement adaptée.

06 Vasca per formaggi molli

Nous fournissons des cuves à fromage de section semi-circulaire avec ou sans dispositif de basculement, également disponibles en version mobile et, sur demande, équipées d'un agitateur.

08 Fermenteur à yaourt

Le fermenteur à yaourt est idéal pour des volumes de production plus importants.

09 Installation de fabrication de fromage blanc

Pour la production traditionnelle de fromage blanc, nous proposons des équipements pratiques disponibles en différentes versions et avec diverses capacités de production.



05 Presse à fromage

Dans la presse, le fromage est mis en forme selon la forme souhaitée. Nous proposons des presses à fromage performantes dans différentes versions et adaptées à divers formats de moules.

07 Bac de pré-pressage

Nous fournissons des bacs de pré-pressage adaptés, avec fonds de transport et de drainage pour un fonctionnement semi-automatique, ainsi que des bacs de pré-pressage simples et économiques pour une utilisation manuelle.

10 Pompe de remplissage et de dosage

La pompe de remplissage et de dosage assure un remplissage volumétrique précis de yaourt ou de quark.

11 Cuve de mélange

Le produit est mélangé en douceur dans la cuve de mélange, par exemple d'une capacité de 400 litres, sans effets de cisaillement. Notre gamme de cuves de mélange et de process offre de nombreuses possibilités.

» Du conseil à la maintenance«

Notre équipe vous accompagne à chaque étape de votre projet : des premiers échanges et du conseil détaillé jusqu'à la planification, l'installation et la maintenance de votre installation. Lancez votre projet avec nous et bénéficiez de notre savoir-faire pour optimiser l'efficacité de votre production.

01 Conseil général

Dans un premier temps, nous analysons précisément vos exigences spécifiques afin de définir le projet avec davantage de précision. Nous élaborons ensuite une offre personnalisée adaptée à vos besoins.

02 Conseil technologique

Dans le cadre d'un conseil approfondi, nous identifions les solutions optimales pour votre production, de l'agencement des espaces et de l'automatisation jusqu'à l'efficacité énergétique. Nous analysons et optimisons vos processus dans le détail, ce qui permet, grâce à nos installations à haute efficacité et à un concept énergétique adapté, de réaliser jusqu'à 96 % d'économies d'énergie.

03 Planification et ingénierie de projet

Une fois l'objectif précis du projet défini, la phase de planification commence. Afin d'assurer un déroulement du projet fluide et conforme aux délais, nous définissons en détail chacune des étapes du projet.

04 Phase de mise en œuvre

La réalisation concrète du projet débute : nos collaborateurs expérimentés assurent une mise en œuvre fiable et conforme aux délais. Cela comprend la livraison, l'installation (si nécessaire), une formation approfondie, la mise en service ainsi que l'homologation de l'installation.

05 Maintenance

Même après l'installation de votre nouvelle installation, nous restons à vos côtés. Notre équipe assure une maintenance régulière afin de garantir un fonctionnement fluide et fiable de votre installation.

06 Service

Nous proposons à tout moment une assistance technique, par téléphone ou sur site, et, sur demande, un accompagnement intensif de la production lors de la phase de démarrage.



»Nous sommes à vos côtés.«

Qu'il s'agisse de conseil personnalisé, de formations ou d'assistance technique, notre offre complète de services vous accompagne dans la planification et la réalisation de votre installation.



Concept énergétique & d'aménagement

Nous développons un concept énergétique et d'aménagement complet et personnalisé, adapté à votre production.



Gestion de projet

Nous vous accompagnons tout au long de la réalisation du projet et assurons le suivi durant la phase de construction de votre installation.



Réparation & maintenance

Dans le cadre de la maintenance régulière, nous remplaçons les pièces d'usure ou effectuons une révision complète de l'installation.



Formations & instruction

Nous formons votre personnel sur site afin de garantir une utilisation correcte de l'installation.



Support technique

Nous sommes à votre disposition à tout moment pour toute question technique, par téléphone, par visioconférence ou directement sur site.



Solutions de retrofit

D'un point de vue économique, la modernisation constitue souvent une alternative plus avantageuse que l'achat d'une nouvelle machine.

ASTA Foodtec GmbH

office@asta-foodtec.de | T +49 2521 82928-0 | www.asta-foodtec.de
Konrad-Adenauer-Ring 80 | 59269 Beckum | Allemagne

