



Caseificio di qualità

Tecnologia d'eccellenza per i vostri prodotti lattiero-caseari

»Soluzioni su misura. Senza compromessi.«

ASTAfoodtec è specializzata in soluzioni su misura e sostenibili per la tecnologia di trasformazione alimentare. Il nostro obiettivo principale è realizzare impianti durevoli e ad alte prestazioni, perfettamente adattati alle esigenze specifiche di ogni cliente. Che si tratti di una maggiore efficienza energetica o di un'ottimale organizzazione degli spazi, sviluppiamo insieme la soluzione ideale per il vostro caseificio. A tal fine, puntiamo su una consulenza e un'assistenza personali e affidabili per l'intera durata del progetto – e oltre. Perché siamo più di un semplice costruttore di impianti: siamo il vostro partner.



Prodotti durevoli

Utilizziamo esclusivamente componenti certificati della massima qualità. Questo garantisce che i nostri impianti siano estremamente robusti e durevoli, assicurando nel tempo prestazioni affidabili e un processo produttivo fluido.



Elevata competenza

Grazie alla nostra pluriennale esperienza e a un team di collaboratori altamente qualificati, offriamo un'elevata competenza e un profondo know-how, per individuare le soluzioni ottimali per la vostra attività.



Concetti su misura

Progettiamo e realizziamo soluzioni personalizzate per macchine e impianti, completamente adattate alle vostre specifiche esigenze.



Consulenza personalizzata

La nostra consulenza tecnica e personalizzata per l'ottimizzazione della vostra produzione è sempre inclusa, perché come partner affidabile siamo al vostro fianco in ogni fase del percorso.

»Un partner, un sistema.«

Con il nostro ampio portafoglio di prodotti per i caseifici copriamo tutte le fasi del processo, dalla ricezione del latte al trattamento termico fino alla successiva trasformazione. Scopriate le macchine ASTAfoodtec di alta qualità per la lavorazione del latte direttamente nel nostro impianto di esempio.



01 Serbatoio per latte crudo

Il serbatoio per latte crudo ha una capacità di 2.500 litri. I serbatoi di raccolta del latte possono essere equipaggiati con sistemi di misurazione omologabili e bilance per latte, oppure con ulteriori opzioni di pesatura.

02 Pastorizzatore

Pastorizzatore a flusso continuo per l'efficiente trattamento termico del latte. Offriamo inoltre pastorizzatori a batch o riscaldatori a breve tempo ad alta temperatura (HTST).

03 Zangola

Nella zangola, dotata di organi battenti e di impasto posizionati sul fondo, la panna può essere trasformata in burro in modo semplice ed efficiente. La zangola è inoltre adatta al riscaldamento e alla maturazione della panna.

04 Polivalente

Per la produzione di piccoli lotti è particolarmente indicata la nostra polivalente, con capacità utile selezionabile da 200 a 3.500 litri.

06 Vasca per formaggi molli

Forniamo vasche per formaggi a sezione semicircolare con o senza dispositivo di ribaltamento, disponibili anche in versione mobile e, su richiesta, dotate di agitatore.

08 Yogurtiera

La yogurtiera è adatta alla produzione di quantità maggiori.

09 Impianto per la produzione di quark

Per la produzione tradizionale di quark, noto anche come topfen, offriamo pratici impianti in diverse configurazioni e con differenti capacità produttive.



05 Pressa per formaggi

Nella pressa il formaggio viene modellato nella forma desiderata. Offriamo presse per formaggi efficienti in diverse versioni e per differenti dimensioni degli stampi.

07 Vasca di pre-pessatura

Forniamo vasche di pre-pessatura idonee con fondo di trasporto e drenaggio per il funzionamento semi-automatico, nonché vasche di pre-pessatura semplici ed economiche per l'utilizzo manuale.

10 Pompa di riempimento e dosaggio

La pompa di riempimento e dosaggio garantisce un riempimento volumetrico preciso di yogurt o quark.

11 Serbatoio di miscelazione

Il prodotto viene miscelato delicatamente nel serbatoio di miscelazione, ad esempio con una capacità di 400 litri, senza effetti di taglio. La nostra gamma di serbatoi di miscelazione e di processo offre molteplici possibilità.

»Dalla consulenza alla manutenzione«

Il nostro team vi accompagna in tutte le fasi del vostro progetto: dal primo colloquio e dalla consulenza dettagliata fino alla progettazione, installazione e manutenzione dell'impianto. Avviate con noi il vostro progetto impiantistico e sfruttate il nostro know-how per ottimizzare l'efficienza della vostra produzione.

01 Consulenza generale

In una prima fase analizziamo le vostre esigenze specifiche e le valutiamo per una definizione più precisa del progetto. Successivamente elaboriamo per voi un'offerta personalizzata.

02 Consulenza tecnologica

Nel corso di una consulenza approfondita individuiamo le soluzioni ottimali per la vostra produzione, dalla disposizione degli spazi e dall'automazione fino all'efficienza energetica. Analizziamo e ottimizziamo i vostri processi nel dettaglio, consentendovi di ottenere, grazie ai nostri impianti ad alta efficienza e a un adeguato concetto energetico, risparmi energetici fino al 96%.

03 Pianificazione e progettazione

Una volta definito l'obiettivo preciso del progetto, ha inizio la fase di pianificazione. Per garantire uno svolgimento del progetto fluido e puntuale, definiamo nel dettaglio tutte le singole fasi operative.

04 Fase di realizzazione

Ha inizio la realizzazione pratica del progetto: i nostri collaboratori esperti lo attuano in modo affidabile e puntuale. Ciò comprende la fornitura, il montaggio (se necessario), una formazione approfondita, la messa in servizio e l'omologazione dell'impianto.

05 Manutenzione

Anche dopo l'installazione del vostro nuovo impianto restiamo al vostro fianco. Il nostro team garantisce una manutenzione regolare dell'impianto per assicurarne il funzionamento ottimale.

06 Assistenza

Offriamo supporto tecnico in qualsiasi momento, sia telefonicamente che in loco, e su richiesta vi affianchiamo con un'assistenza intensiva alla produzione nella fase di avviamento.



»Siamo al vostro fianco.«

Che si tratti di consulenza personalizzata, formazione o supporto tecnico, con la nostra ampia offerta di servizi completi vi affianchiamo nella pianificazione e realizzazione del vostro impianto.



Progetto energetico & di layout

Sviluppiamo un progetto energetico e di layout completo e personalizzato per la vostra produzione.



Project management

Vi accompagniamo nella realizzazione dell'intero progetto e ci occupiamo del monitoraggio durante la fase di costruzione dell'impianto.



Riparazione & manutenzione

Nell'ambito della manutenzione regolare sostituiamo le parti soggette a usura o eseguiamo una revisione completa dell'impianto.



Formazione & training

Formiamo il vostro personale direttamente in loco per garantire il corretto utilizzo dell'impianto.



Supporto tecnico

Siamo a vostra disposizione in qualsiasi momento per questioni tecniche, telefonicamente, tramite videoconferenza o direttamente in loco.



Soluzioni di retrofit

Spesso, dal punto di vista economico-aziendale, la modernizzazione rappresenta un'alternativa più conveniente rispetto all'acquisto di una nuova macchina

ASTA Foodtec GmbH

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

