

kalt

Member of Advaton



Kalt Cheese Technology Imagebroschüre

Wir haben den Käse nicht erfunden,
aber seine Herstellung perfektioniert.

Seit 1962 entwickeln und produzieren wir Maschinen und Anlagen für die Milchverarbeitung und Herstellung von Qualitätskäse.

Kalt hat den Käse nicht erfunden, aber seine Herstellung perfektioniert. Seit mehr als sechs Jahrzehnten entwickeln und produzieren wir Maschinen und Anlagen für die Milchverarbeitung und Herstellung von Qualitätskäse. Wir haben die Verarbeitungsschritte von der Rohmilch bis zum reifen Käse in innovativen Käseereimaschinen zusammengefasst und die Komplexität verringert.

Angepasst auf Ihre Betriebsgrösse und Ihre Bedürfnisse bieten wir Ihnen -basierend auf erprobten Standardmodulen- individuelle, auf Sie zugeschnittene Lösungen an. Profitieren Sie von hoher Wirtschaftlichkeit bei der Käseherstellung, geringerer Störanfälligkeit und erstklassigen Käseerzeugnissen. Des halb vertrauen Käsehersteller auf der ganzen Welt auf Systeme von Kalt.

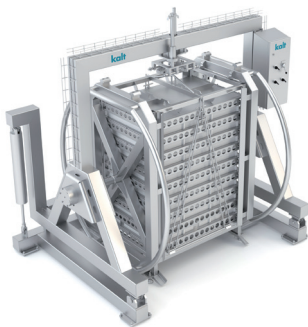




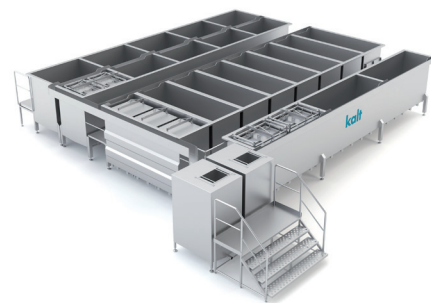
Käsefertiger



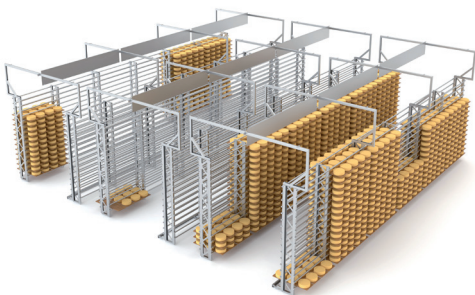
Käsepresssysteme



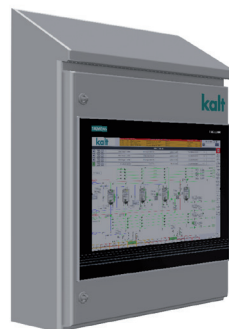
Abtropfsysteme



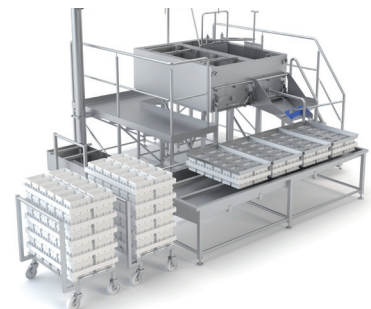
Salzbad



Bankungs- und Reifelagersysteme



Automation



Sondermaschinen

Wir von Kalt setzen auf Qualität «Made in Switzerland». Alle Anlagen und Systeme werden im Käseland Schweiz entwickelt und hergestellt.

Käse-Experten

Unsere Käse-Experten haben die Käseherstellung von Grund auf gelernt. Sie kennen die Anforderungen an einen optimalen Produktionsprozess, der die Milchbehandlung, die Herstellung des Käsebruchs, das Abfüllen und Pressen, die Behandlung im Salzbad sowie die Pflege im Reifungslager umfasst. Somit verstehen sie die Bedürfnisse und Wünsche unserer Kunden. Auf dieser Grundlage arbeiten sie mit unseren Maschinenbauingenieuren bei der Planung der Anlagen zusammen und unterstützen unsere Kunden vor Ort beim optimalen Einsatz und bei der Feinabstimmung Ihres Kalt Systems.

ISO-Zertifizierung

Höchste Qualität in allen Bereichen – das ist das Ziel von Kalt. Um diesem Anspruch gerecht zu werden, haben wir uns bereits 2006 von unabhängiger Stelle nach ISO 9001 (Qualitätsmanagement) zertifizieren lassen. Die Zertifizierung ist ein Gütesiegel für das gute Management und die klar definierten Geschäftsprozesse bei Kalt.

Forschung und Entwicklung

Unsere Maschinenbauingenieure und Käse-Experten arbeiten Hand in Hand zusammen, um die Kalt Käseertechnik zielgerichtet weiterzuentwickeln. Dabei nutzen sie auch den Ideenreichtum des gesamten Unternehmens, steuern doch alle Mitarbeiter im Rahmen des kontinuierlichen Verbesserungsprozesses regelmässig praxisnahe Vorschläge bei. So entwickeln wir individuell anwendbare Kalt Systeme, mit denen unsere Kunden unter einwandfreien hygienischen Bedingungen Käse von höchster Qualität produzieren können.

Lean Management

Kalt arbeitet seit Jahren nach den Grundsätzen des Lean Management. Alle Prozesse zielen auf die komplette Erfüllung der externen und internen Kundenanforderungen und auf die Minimierung von Verschwendung ab. Die Integration des Lean Management in unsere Firmenkultur kommt unseren Kunden in Form von kurzen Durchlaufzeiten, konstanter Qualität, Liefertreue und wettbewerbsfähigen Preisen zugute.



Die rund 100 Kalt Mitarbeiter arbeiten Tag für Tag daran, die Kalt Systeme auf Ihre individuellen Bedürfnisse der anspruchsvollen Kundschaft zuzuschneiden und hierfür modernste Technologie einzusetzen.

Schweizer Präzision

Wir leben eine Unternehmenskultur, bei der die Qualität im Mittelpunkt unserer Arbeit steht – von der Produktentwicklung über die Herstellung und Lieferung bis hin zum Verkauf. Unsere Mitarbeitenden sind hochqualifiziert, erfahren und motiviert. Alle Komponenten, mit denen die wertvollen Milcherzeugnisse in Berührung kommen, bestehen ausschliesslich aus hochwertigen Werkstoffen. Dies alles garantiert die Präzision, Zuverlässigkeit und Langlebigkeit der Systeme von Kalt und spiegelt sich in der hohen Qualität des produzierten Käses wieder.

Weltweit unterwegs

In zahlreichen Ländern der Erde arbeiten Käsehersteller bereits mit Kalt Systemen. Entsprechend viel Erfahrung haben wir damit, unsere Produkte an Kunden in aller Welt zu liefern und dabei die jeweiligen länderspezifischen Standards zu erfüllen – wie auf Wunsch die besonders strengen Hygienevorschriften des US-Landwirtschaftsministeriums USDA. Unser Service-Team steht Ihnen zusätzlich weltweit und rund um die Uhr zur Verfügung.



Unsere Spezialisten beraten und begleiten Sie bei der Umsetzung Ihrer Projekte bis zur schlüsselfertigen Übergabe.

International führende Technologie

In traditionell arbeitenden Käsereien kommt die Technologie genauso zum Einsatz wie in industriellen Produktionsbetrieben. Als internationaler Führer von Molkerei- und Verfahrenstechnologie schneidet Kalt seine Systeme auf die individuellen Bedürfnisse der anspruchsvollen Kundschaft zu und setzt hierfür modernste Technologie ein.

Test- und Versuchsanlagen für neue Rezepte

Perfektionieren Sie neue Rezepte mit den Versuchsanlagen und profitieren Sie vom Know-how unserer Spezialisten bei Käseversuchen. bei Ihnen vor Ort oder bei einem Kalt Partner. Wir unterstützen Sie auch in der anschließenden Industrialisierung.

Automation auf höchstem Niveau

Bei Kalt arbeiten kompetente Maschinenbauingenieure und erfahrene Milchtechnologen Hand in Hand an der Entwicklung innovativer und modernster Technologien. So perfektionieren wir die automatisierte Käseproduktion und stärken die Wettbewerbsfähigkeit unserer Kunden.

Umfassende Unterstützung

Wir fokussieren gleichermassen auf Mitarbeiter, Maschine und Prozess. Konkret heisst das, wir helfen Ihnen, Ihre Anlagen optimal zu nutzen, schulen Ihre Mitarbeiter und optimieren mit Ihnen gemeinsam Ihre Prozesse und Rezepte. Verbessern Sie damit gleichzeitig Herstellkosten, Produktqualität und Mitarbeiterzufriedenheit.



Mit unserem umfassenden Kundendienstangebot stellen wir die stets effiziente und zuverlässige Verfügbarkeit Ihrer Kalt-Anlagen sicher.

Schulung und Instruktion

Nach Installation des Kalt Systems beim Kunden unterweisen wir die Mitarbeitenden vor Ort in der Bedienung der Kalt Software sowie in der Maschinenhandhabung und Instandhaltung. Ausserdem begleiten wir Sie bei ihrem ersten Einsatz und bei der Feinabstimmung der Anlage. Wir unterstützen, schulen und beraten Ihr Instandhaltungsteam bei der Wartung und im Instandhaltung Ihrer Kaltanlage.

Servicevertrag für präventive Wartung und Instandhaltung

Wir übernehmen für Sie die regelmässige Instandhaltung, um für einen reibungslosen Betrieb zu sorgen und eine konstant hohe Prozesssicherheit für Ihre Produkte sicherzustellen.

Fernwartung und 24-Stunden Service

Bei einer Störung Ihrer Anlage reagiert unser Kundendienst - Team schnell, flexibel und professionell. Ein umfangreiches Ersatzteilangebot sowie motivierte und sehr gut ausgebildete Helpdesk Mitarbeiter und Servicetechniker stehen Ihnen jederzeit mit Rat und Tat zur Verfügung – Tag für Tag, rund um die Uhr, und weltweit!

Retrofit – Modernisierung Ihrer Anlage

Wir entwickeln Ihre Anlagen stets weiter. Von mechanischen Optimierungen zu baulichen Anpassungen bis hin zu Steuerungsmodernisierungen – aus Alt machen wir Neu. Bleiben Sie digital fit und berücksichtigen Sie Automatisierungstrends für Ihre Effizienz. Mit Kalt haben Sie die geballte Kompetenz für Architektur, Maschinenbau und Automation!



Mit unserem umfassenden Service-Angebot stellen wir die stets effiziente und zuverlässige Verfügbarkeit Ihrer Kalt-Anlagen sicher. Wir sind jederzeit für Sie da, wenn es um Wissenstransfer, präventive Wartungsanalysen oder kurzfristige Störungsbehebung geht.

Kalt-Service heisst – Sie haben keine Sorgen!

kalt

Member of Advaton

Kalt Maschinenbau AG
Letziwiesstrasse 8
9604 Lütisburg
Switzerland

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

ADVATON 
FoodTec Group

staedler

kalt