

# kalt

Member of Advaton



## Kalt Cheese Technology

Nous n'avons pas inventé le fromage, mais nous avons perfectionné sa fabrication.

**Depuis 1962, nous concevons et produisons des machines et des installations pour la transformation du lait et la fabrication de fromages de qualité.**

Kalt n'a pas inventé le fromage, mais a perfectionné sa fabrication. Depuis plus de soixante ans, nous concevons et produisons des machines et des installations pour la transformation du lait et la fabrication de fromages de qualité. Nous avons regroupé les étapes de transformation du lait cru jusqu'au fromage affiné dans des machines de fromagerie innovantes et réduit la complexité.

Adaptées à la taille de votre exploitation et à vos besoins, nous vous proposons des solutions individuelles, basées sur des modules standard éprouvés. Profitez d'une rentabilité élevée au niveau de la fabrication des fromages, d'une sensibilité réduite aux pertes et de produits fromagers de première qualité. Les fabricants de fromages du monde entier font confiance aux systèmes de Kalt.



**Cuves de fabrication fromagère**



**Systèmes de pressage**



**Systèmes d'égouttement**



**bain salin**



**Systèmes de maturation et d'affinage**



**Automatisation**



**Machines spéciales**

Chez Kalt, nous misons sur la qualité « Made in Switzerland ». Toutes les installations et tous les systèmes sont développés et fabriqués en Suisse, le pays du fromage.

### Experts fromagers

Nos experts fromagers ont appris à fabriquer du fromage à partir de zéro. Ils connaissent les exigences d'un processus optimal de production qui englobe la transformation du lait, la fabrication du caillé, le remplissage et le pressage, le traitement dans le bain salin et les soins en cave d'affinage. Ils sont ainsi au fait des besoins et des souhaits de nos clients. Sur cette base, ils collaborent avec nos ingénieurs en construction mécanique pour la planification des installations et aident nos clients sur place à optimiser l'utilisation et le réglage de leur système Kalt.

### Certification ISO

L'objectif de Kalt : une qualité maximale dans tous les secteurs. Pour répondre à cette exigence, nous avons obtenu dès 2006 la certification ISO 9001 (gestion de la qualité) par un organisme indépendant. Cette certification est un label qualité pour la bonne gestion et les processus commerciaux clairement définis chez Kalt.

### Recherche et développement

Nos ingénieurs en construction mécanique et nos experts fromagers travaillent main dans la main pour faire progresser la technologie fromagère Kalt de manière ciblée. Ils profitent également de la richesse des idées de toute l'entreprise, car tous les collaborateurs apportent régulièrement des propositions pratiques dans le cadre du processus d'amélioration continue. C'est ainsi que nous développons des systèmes Kalt personnalisables qui permettent à nos clients de produire des fromages d'excellente qualité dans des conditions d'hygiène optimales.

### Lean Management

Kalt travaille depuis des années selon les principes du Lean Management. Tous les processus visent à satisfaire pleinement les exigences externes et internes des clients et à minimiser le gaspillage. L'intégration du Lean Management dans notre culture d'entreprise se traduit pour nos clients par des cycles courts, une qualité constante, une fiabilité de livraison et des prix compétitifs.

Les quelque 100 employés de l'entreprise travaillent jour après jour à adapter les systèmes Kalt aux besoins individuels d'une clientèle exigeante avec une technologie de pointe.

### Précision suisse

Nous vivons une culture d'entreprise dans laquelle la qualité est au centre de notre travail — du développement de produits à la vente en passant par la fabrication et la livraison. Nos collaborateurs sont extrêmement qualifiés, expérimentés et motivés. Tous les composants avec lesquels les produits laitiers précieux entrent en contact sont exclusivement composés de matériaux de grande qualité. Tout est réuni pour garantir la précision, la fiabilité et la longévité des systèmes Kalt, ce qui se traduit par une qualité élevée dans la fabrication du fromage.

### Sur toutes les routes du monde

Les fabricants de fromage de nombreux pays travaillent déjà avec les systèmes Kalt. D'où notre grande expérience lorsqu'il s'agit de livrer nos produits à des clients du monde entier. Nous savons en effet répondre aux normes spécifiques de chaque pays, de même qu'aux prescriptions particulièrement strictes en matière d'hygiène du Département de l'Agriculture des États-Unis (USDA). Notre équipe de service est également à votre disposition dans le monde entier, 24 heures sur 24.



## COSULTATION

**Nos spécialistes vous conseillent et vous accompagnent dans la mise en œuvre de vos projets jusqu'à la livraison clé en main.**

### Technologie de pointe internationale

Cette technologie est utilisée aussi bien dans les fromageries traditionnelles que dans les entreprises de production industrielle. En tant que leader international de la technologie laitière et des procédés, Kalt adapte ses systèmes aux besoins individuels d'une clientèle exigeante et utilise pour cela une technologie de pointe.

### Installations de test et expérimentales pour de nouvelles recettes

Perfectionnez de nouvelles recettes avec les installations expérimentales et profitez du savoir-faire de nos spécialistes en matière d'essais de fromages sur site ou chez un partenaire Kalt. Nous vous accompagnons également dans l'étape d'industrialisation.

### L'automatisation au plus haut niveau

Chez Kalt, des ingénieurs en construction mécanique compétents et des technologues du lait expérimentés travaillent main dans la main au développement de technologies innovantes et ultramodernes. Nous perfectionnons ainsi la production fromagère automatisée et renforçons la compétitivité de nos clients.

### Un accompagnement global

Nous nous concentrons à la fois sur les collaborateurs, les machines et les processus. Concrètement, cela signifie que nous vous aidons à utiliser vos installations de manière optimale, nous formons vos collaborateurs et nous optimisons avec vous vos processus et vos recettes. Améliorez ainsi vos coûts de production, la qualité de vos produits et la satisfaction de vos collaborateurs.



## SERVICE CLIENT

**Avec notre offre complète de service après-vente, nous assurons une disponibilité toujours efficace et fiable de vos installations Kalt.**

### Formation et instructions

Lorsque le système Kalt est installé chez le client, nous formons sur place les collaborateurs à l'utilisation du logiciel ainsi qu'à la manipulation et à la maintenance des machines. En outre, nous vous accompagnons lors de votre première utilisation ainsi que pour les paramétrages précis de l'installation.

Nous assistons, formons et conseillons votre équipe sur la maintenance et l'entretien de votre installation Kalt.

### Maintenance à distance et service 24h/24, n'importe où

En cas de panne de votre installation, notre équipe SAV réagit rapidement, avec flexibilité et professionnalisme. Vous avez à tout moment à votre disposition une offre très complète de pièces de rechange, ainsi que des techniciens de service motivés et parfaitement formés, jour après jour, 24h/24, dans le monde entier !

### Contrat de service pour une maintenance et un entretien préventifs.

Nous nous chargeons pour vous d'un entretien régulier afin d'assurer un fonctionnement sans accroc et une sécurité de processus toujours élevée pour vos produits.

### Optimisation — Modernisation de votre installation

Nous continuons toujours de développer votre installation. Des optimisations mécaniques aux ajustements au niveau de la construction en passant par des modernisations au niveau de la commande, nous faisons du neuf à partir de l'ancien. Restez à la page en matière numérique, et tenez compte des tendances d'automatisation afin de toujours rester rentable. Avec Kalt, vous avez un concentré de compétences en architecture, en construction de machines et en systèmes automatisés !



Avec notre offre de service très complète, nous assurons une disponibilité toujours efficace et fiable de vos installations Kalt. Nous sommes là pour vous à tout moment, qu'il s'agisse de transfert de connaissances, d'analyses préventives de maintenance, ou d'une réparation imprévue.

Avec le service Kalt, vous n'avez aucun souci !

**kalt**

Member of Advaton

Kalt Maschinenbau AG  
Letziwiesstrasse 8  
9604 Lütisburg  
Switzerland

+41 71 932 53 53  
[www.kalt-ag.ch](http://www.kalt-ag.ch)  
[info@kalt-ag.ch](mailto:info@kalt-ag.ch)

**ADVATON**   
FoodTec Group

**staedler**

**kalt**