



Flugplatz 8  
Bleienbach, Bern 3368  
Schweiz

Telefon: +41 (0)34 4085858

Hersteller, Lieferant, Dienstleister und Anbieter für Verfahrenstechnik, Design, Engineering und Fertigung von Anlagen, Apparaten für Industrieunternehmen KASAG process GmbH 3368 Bleienbach Die KASAG Experten gehören weltweit zu den Spitzenreitern in Verfahrenstechnik, Design, Engineering und Fertigung von Anlagen, Apparaten für Industrieunternehmen. Im Dialog mit Ihnen als anspruchsvolle Kunden in den Bereichen Lebensmitteln, Pharma, Chemie, Biotech, Kryotechnik, Nukleartechnik und Erneuerbare Energien realisieren wir individuelle und komplexe Projekte mit grosser Leidenschaft. Anlagenbau und Apparatebau Sie bewegen sich in einem Umfeld, in dem Produktionssicherheit und makellose Produktequalität absolute Priorität geniessen. Sie müssen Ihren Partnern uneingeschränktes Vertrauen entgegenbringen und alles abverlangen können. Mit KASAG als Partnerin bei Design, Engineering und Fertigung von Apparaten, Reaktoren, Wärmetauschern, Modulen und Anlagen für den weltweiten Einsatz sind Sie auf der sicheren Seite.

Produkte Batch-Kochanlagen und Kochapparat  
Umfassende Dienstleistungen und Apparate für die  
Lebensmittelindustrie Anlagenbau Apparatebau Filtrationstechnik Erneuerbare  
Energien  
Apparatebau Hochdruckapparate Wärmetauscher Kryotechnik Nukleartechnik Vakuum  
technik Kolonnen Transportbehälter Schweißkonstruktionen  
Anlagen- und Prozesstechnik für Pharma und Biotec Engineering Apparate  
Behälter Skids Module  
Anlagenbau, Module, Baugruppen,  
Skid Engineering Zusatzdienstleistungen Montagen Reparaturen  
Filtrationstechnik, Oberflächenfiltration Drucknutsche Mehrschichtenfilter Horizontalplattenfilter Filternutschen Filtertrockner  
Erneuerbare Energien für kommende Generationen Dienstleistungen und  
Informationen Engineering Wärmenetze, Systeme, CE Wirtschaftlichkeit, Literatur  
Katalytische, hydrothermale Hochdruckvergasung (überkritisch) von wässrigen  
Biomassen und Abfallstoffen Anwendungsgebiet Technologie  
Batch-Kochanlagen und Kochapparate Ihre Kunden sind anspruchsvolle Geniesser  
und Experten in Fruchtzubereitung, Gemüse, Konfitüren, Marmeladen, Kompott,  
Gelee und Saucen die sich nur durch Farbe, Aroma, Geschmack und Konsistenz  
überzeugen lassen. Kriterien wie Produkteinzigartigkeit, hohe Ansprüche an Qualität und  
Reproduzierbarkeit sind für Sie zentral. Mit KASAG als Partnerin bei Design,  
Engineering und Bau von Batchkochanlagen und Kochapparaten sitzen Sie mit am  
Tisch Ihrer Kunden.  
Batch-Kochanlagen für Frucht-zubereitung, Gemüse und Saucen Batch-  
Kochanlagen für Konfitüren, Marmelade, Kompott und Gelee Rührwerkstechnologie  
für Kocher und Kühler Anlagenkomponenten, Service/Unterhalt, Ersatzteile  
Erneuerbare Energien für kommende Generationen  
  
Energieverschwendungen und Energieverluste schaden Natur und Umwelt und stellen  
unsere Zukunft in Frage. Sie können vieles dagegen tun. Zum Beispiel mit  
innovativen Konzepten und Wärmetauscherlösungen zur Energierückgewinnung,  
indem Sie Wasser, Abwasser, Prozessflüssigkeiten und Brüde am Entstehungsort im

Gebäude, in der Industrie, in der Kanalisation auf dem Weg zur Kläranlage und sogar in Oberflächengewässern durch Wärmeübertragung thermisch nutzbar machen. Nebst ökologischen Aspekten sind Investitionen im Bereich erneuerbare Energien auch wirtschaftlich sinnvoll. Mit KASAG als Partnerin bei Konzept, Design, Engineering und Bau von Wärmetauscheranlagen zur Energierückgewinnung aus Abwärme handeln Sie nachhaltig. Energienutzung in Gebäude und IndustrieEnergienutzung im AbwasserkanalEnergienutzung in Kläranlagen und aus OberflächengewässernKernkompetenzen und Dienstleistungen Umfassende Dienstleistungen und Apparate für die Lebensmittelindustrie

In einem dynamischen Marktumfeld sind Neubauten, Umbauten, Produktionserweiterungen und das nie ganz ausgeschöpfte Potential der Prozessoptimierung auch in der Nahrungsmittelindustrie dauernde Herausforderungen. Die Experten von KASAG unterstützen und begleiten Sie bei all Ihren Investitions- und Unterhaltsprojekten in der Lebensmitteltechnik mit Design, Engineering, Fertigung, Rohrleitungsbau und Montage. Zusätzlich steht Ihnen das Knowhow der KASAG in den Bereichen Energierückgewinnung (Erneuerbare Energien) und Behälterbau zur Verfügung. Mit KASAG als Partnerin zählen Sie auf die Experten vor Ort. Crèmeur für SchmelzkäseDesign, EngineeringRohrleitungsbau, MontageTeigtrommel für die BackindustrieGlukoseaufbereitung (Traubenzucker)Pufferbehälter für SchmelzkäseTemperiergerät für SchokoladeSterilbehälter, RührbehälterFett-Ölstation, Fett-SchmelzeKäsemischerKonfitüren-ErwärmerSackbegasungskammerKippstation für ContainerGlovebox für ProdukthandlingQuarkmischer

[Website besuchen](#)

[Anfrage senden](#)

[Eintrag weiterleiten](#)

**bailaho**  
[bai:laa:hoo]