



Hohgantweg 4
Langnau i.E., Bern 3550
Schweiz

Telefon: +41 (0)34 4085858
Telefax: +41 (0)34 4085859

Hersteller, Lieferant, Dienstleister und Anbieter für Verfahrenstechnik, Design, Engineering und Fertigung von Anlagen, Apparaten für Industrieunternehmen KASAG Swiss AG 3550 Langnau i.E.
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 Lebensmittel, Pharma, Chemie, Biotech, Kryotechnik, Nukleartechnik und Erneuerbare Energien realisieren wir individuelle und komplexe Projekte mit grosser Leidenschaft. Anlagenbau, Apparatebau, Behälterbau 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, Behältern, Druckbehältern, 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 Behälterbau

Filtrationstechnik Erneuerbare Energien

Apparatebau, Behälterbau Druckbehälter Prozess-, Lagerbehälter Hochdruckapparate

Wärmetauscher Kryotechnik Nukleartechnik Vakuumtechnik Kolonnen Transportbehält

erSchweisskonstruktionen

Anlagen- und Prozesstechnik für Pharma und Biotech Engineering Apparate

Behälter Skids Module

Anlagenbau, Module, Baugruppen,

Skid Engineering Zusatzdienstleistungen Montagen Reparaturen

Filtrationstechnik, Oberflächenfiltration Drucknutsche Mehrschichtenfilter Horizontalpl

attenfilter 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 Kochapparat 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 Produktevielfalt, 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

Energieverschwendung und Erderwärmung 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. Expertise in Behälter, ApparateCrèmeur 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](#)