INOX STAHLBAU

HYGIENISCH. ROSTFREI. INNOVATIV.

DE

Insights

Unsere Geschichte

1981
Die Geburtsstunde von Inoxstahlbau

2007
Fertigung eines Mega-Lusters für eine Moschee in Abu Dhabi

2013
Spezialisierung auf Anlagen und Maschinen im Lebensmittelmarkt

2017
Generationenwechsel im Familienbetrieb

2021
40 jähriges Jubiläum!

2024
Gemeinsam mit Elpo auf der Anuga FoodTec in Köln

Das Unternehmen
Das Familienunternehmen Inoxstahlbau in Innichen besteht seit über 43 Jahren. 1981 wurde es als Einmann-Betrieb von Hans Schäfer gegründet und mit viel Fleiß und Engagement aufgebaut. Seit 2017 führt Sohn Andreas Schäfer das Unternehmen in zweiter Generation.

Im Laufe der Jahre ist das Unternehmen kontinuierlich gewachsen. Mit dem Aufstieg in den Lebensmittelmarkt hat sich Inoxstahlbau als führendes Unternehmen im Bereich der Lebensmitteltechnologie etabliert. Ganz nach dem Motto „Sie wünschen, wir bauen" arbeiten heute rund 20 Mitarbeiter täglich mit viel Leidenschaft an innovativen Lösungen, die über herkömmliche Standards hinausgehen.

Die Mission
Hygienisch. Rostfrei. Innovativ. Durch eine werkseigene Produktionskontrolle und ein zertifiziertes Qualitäts- und Sicherheitsmanagement bietet Inoxstahlbau seinen Kunden individuelle und innovative Lösungen aus erster Hand.

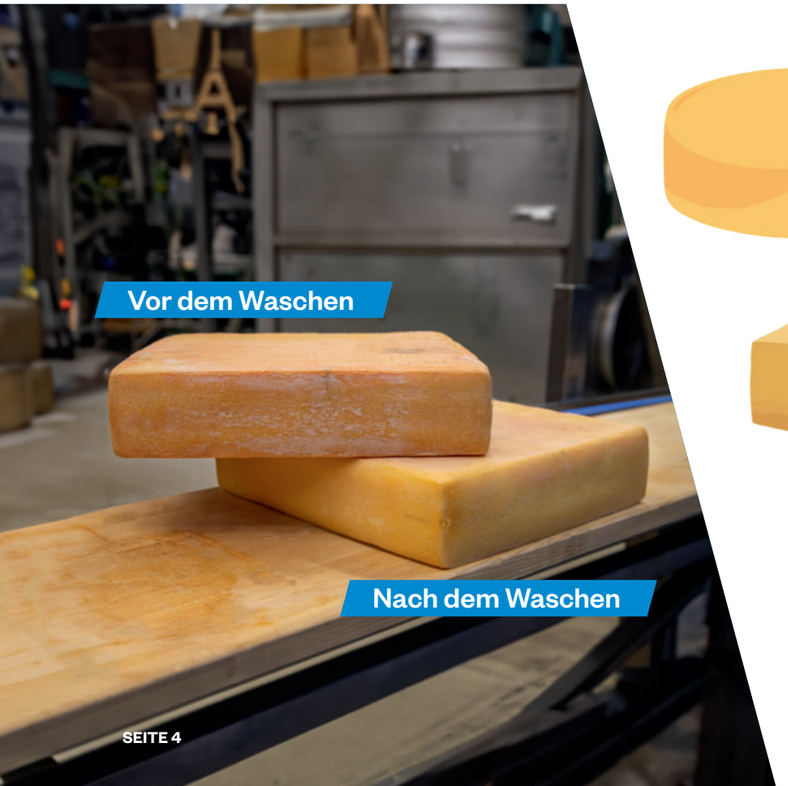
Die Vision
Gut, besser, Marktführer! Inoxstahlbau hat sich in den letzten Jahren vor allem auf den Käsereisektor spezialisiert. Ziel des Unternehmens ist es, Marktführer für Käsewaschmaschinen zu werden.

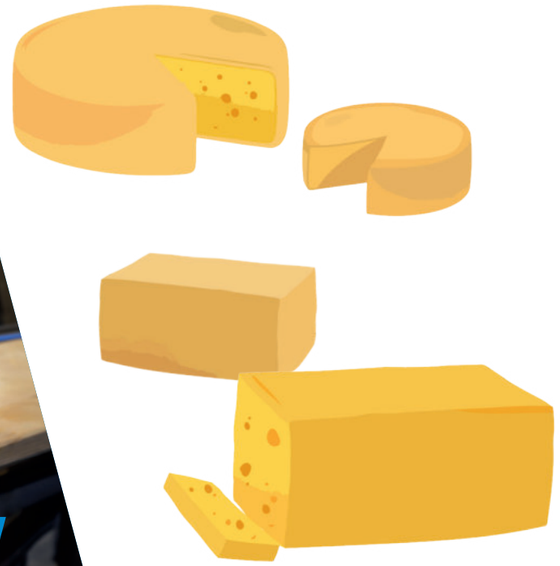
Die Philosophie
Egal ob mit Kunden, Lieferanten oder Mitarbeiter – Vertrauen ist Ehrensache!

Die Weiterentwicklung
Die Weiterentwicklung und Optimierung der Käsewaschanlage schreitet stetig voran und ermöglicht von nun an eine modulare Bauweise der Anlage.

Geeignete Käseformen

In der Käsewaschmaschine können die verschiedensten Käsearten gewaschen werden. Die Maschine ist je nach Käseform einstellbar und kann durch eine äußerst schonende Reinigung runde sowie eckige Käse von Schimmel, Schmutzpartikeln und klebriger Rotschmiere befreien.





Käsewaschmaschine

Die von Inoxstahlbau exklusiv entwickelte Käsewaschmaschine ist eine voll automatisierte Maschine für die Reinigung von Käse. Diese erfolgt durch eine äußerst schonende Reinigung, sodass die Formen nicht beschädigt werden und weiterverarbeitet werden können. Eine variable Durchlaufgeschwindigkeit passt sich dem individuellen Verschmutzungsgrad an. Die Maschine reinigt äußerst effektiv, sie schafft bis zu 500 Stück Käse pro Stunde und benötigt je nach Automatisierung maximal 2 Arbeitskräfte. Ein durchdachtes Wasserrückgewinnungskonzept sowie die Energieeinsparung sind weitere getestete Vorteile unserer Maschine.

AUSFÜHRUNG

- Werkstoff Edelstahl 1.4307
- Oberfläche: gebeizt – produktberührende Teile werden elektropoliert
- keine Ecken und Kanten
- Kunststoffe mit FDA Zertifikat

OPTIONEN

- individuell einstellbare Waschprogramme
- Trocknung der Käse
- automatische CIP
- verschiedene Wassererhitzungssysteme

Trocknungstunnel

Die Durchlauf-Trocknungsstation für Käse, Wurst und andere Lebensmittel kann in vielen Bereichen und in die verschiedensten Prozesse integriert werden. Die Trocknung kann beispielsweiße nach dem Käsewaschen eingesetzt werden, aber auch nach dem Salzbad oder vor dem Foodplast. Die Station ist komplett aus Edelstahl gebaut und wird mit einem Hochdruckventilator ausgestattet. Um die Trocknungsstation zu reinigen sind entsprechende CIP Anschlüsse vorgesehen.

AUSFÜHRUNG

- aus Edelstahl Werkstoff 1.4307
- Oberfläche: geschliffen
- keine Ecken und Kanten
- Kunststoffe mit FDA Zertifikat

TECHNISCHE DATEN

- Größe und Gewicht kundenspezifisch
- Stromanschluss 8 kW
- variable Durchlaufgeschwindigkeit
- Lüfter-Intensität über FU regelbar

Horden- / Gestellwaschmaschine

Die Hordenwaschmaschine ist eine vollautomatische Maschine für die Reinigung und Desinfektion von Horden inklusive Bretter. Die Entfernung von Schmutz und Rückständen nach der Reifung werden durch das Umwälzen der verschiedenen Phasen in der Reinigungskabine durchgeführt. Dabei wird der Leitwert der Reinigungslösung ständig überwacht und bei Bedarf nachdosiert. Dabei werden baugleiche Prominent Dosierpumpen mit Edelstahlköpfen verwendet. Die saure- und basische Lösung sowie das Spülwasser werden gestapelt und wiederverwendet. Die Stapeltanks sind isoliert und werden mit den nötigen Messarmaturen und mit einem Überlauf ausgestattet. Die Hauptwaschkammer wird ebenfalls isoliert, damit die Wärmestrahlung so gering wie möglich gehalten werden kann.

AUSFÜHRUNG

- aus Edelstahl Werkstoff 1.4301/7
- Oberfläche: geschliffen
- keine Ecken und Kanten
- Kunststoffe mit FDA Zertifikat
- Maschine CIP fähig

TECHNISCHE DATEN

- Druckluftzuleitung: ø 8 mm, min. 6 bar
- Dampfanschluss 150 kg/h
- Größe und Gewicht: kundenspezifisch
- Wasserfüllmenge: kundenspezifisch

Durchlaufwaschmaschine

Die Durchlaufwaschmaschine ist eine vollautomatische Maschine für die Reinigung und Desinfektion von Horden inklusive Bretter. Die Entfernung von Schmutz und Rückständen nach der Reifung werden durch das Umwälzen der verschiedenen Phasen in der Reinigungskabine durchgeführt. Dabei wird der Leitwert der Reinigungslösung ständig überwacht und bei Bedarf nachdosiert. Es werden baugleiche Prominent Dosierpumpen mit Edelstahlköpfen verwendet. Die saure- und basische Lösung sowie das Spülwasser werden gestapelt und wiederverwendet. Die Stapeltanks sind isoliert und werden mit den nötigen Messarmaturen und mit einem Überlauf ausgestattet. Die Hauptwaschkammer wird ebenfalls isoliert, damit die Wärmestrahlung so gering wie möglich gehalten werden kann.

AUSFÜHRUNG

- aus Edelstahl Werkstoff 1.4301/7
- Oberfläche: geschliffen
- keine Ecken und Kanten
- Kunststoffe mit FDA-Zertifikat
- Maschine CIP fähig

TECHNISCHE DATEN

- Druckluftzuleitung: ø 8 mm, min. 6 bar
- Dampfanschluss 150 kg/h
- Größe und Gewicht Kundenspezifisch
- Wasserfüllmenge Kundenspezifisch

Bretterwaschmaschine

Die von Inoxstahlbau exklusiv entwickelte Bretterwaschmaschine kann Käsereifebretter schnell und effektiv reinigen. Die Maschine wird bei Schichtbeginn mit einem Gemisch aus Wasser und Reinigungsmittel befüllt und kann je nach Verschmutzung der Bretter mehrere 100 Bretter mit einem Gemisch reinigen. Die Maschine ist sehr individuell und kann auf verschiedene Kundenbedürfnisse hin angepasst werden. So kann sowohl das nachheizen als auch die Dotation des Reinigungsmittels in die Steuerung integriert werden und so komplett automatisch ablaufen. Die Bretter werden rundum in einem Waschvorgang ohne Bürsten gereinigt.

AUSFÜHRUNG

- aus Edelstahl Werkstoff 1.4307
- Oberfläche: geschliffen
- keine Ecken und Kanten
- Kunststoffe mit FDA Zertifikat
- Maschine CIP fähig
- Pumpe mit automatischer Entlüftung

TECHNISCHE DATEN

- Abmessung Maschine LxBxH 1200 x 1200 x 1550 mm
- Brettabmessungen min. LxB 600 x 15 mm
- Brettabmessungen max. BxH 35 x 400 mm
- Gewicht Maschine 500 kg
- Einschubhöhe 930 mm
- Stromanschluss 8 kW
- Wasserfüllmenge 200 l

TYPISCHE EINSATZGEBIETE:
Molkereianlagen, Lebensmittelbetriebe, Pharmazeutische Industrie, Anlagen zur Frischwasser-aufbereitung

Podeste aus Edelstahl

Perfektion in Edelstahl! Wir fertigen Arbeits- Bedien- und Maschinenpodeste aller Formate und Größen, gerne auf Maß und für Ihre individuellen Anforderungen. Bei der Produktion achten wir auf die Vermeidung von Kanten und Ecken, um höchste Hygiene und einfache Reinigung zu gewährleisten. Edelstahlpodeste: ideal im Bereich der Lebensmittelverarbeitung und im medizinischen Bereich.

AUSFÜHRUNG

- Werkstoff Edelstahl 1.4307 oder 1.4404
- Podestboden aus:
  - Tränenblech Typ Mandorla oder
  - Tränenblech Typ TB1 oder aus
  - rutschhemmend geschliffenem Blech Klasse R 12
- Oberfläche: gebeizt, geschliffen, gestrahlt oder elektropoliert
- alle Schweißnähte vom geprüften Schweißer nach EN287-1 ausgeführt

UNSERE LEISTUNGEN FÜR SIE

- 3D Planung in AUTODESK INVENTOR
- Bereitstellung der STEP Dateien
- statische Berechnung, Dokumentation und Zertifikate
- Fertigung nach EN1090-EXC2
- Fertigungszeichnung in 2D
- Lieferung EXW nach INCOTERMS® 2010

Lager- und Reifegestelle

Lager- und Reifegestelle aus Edelstahl. Einrichtung Ihres Käselagers mit individuellen Lösungen für Ihre Produktion. Wir planen und fertigen für Sie Lager- Reife- und Abtropfgestelle in Edelstahl mit Holzbrettern, Gitterablagen oder Kunststoffeinsätzen. Durch verschiedenste Stapel-Möglichkeiten finden wir die passende Lösung für Ihren Käsekeller!

AUSFÜHRUNG

- Werkstoff Edelstahl 1.4307 oder 1.4404
- Oberfläche: gebeizt, geschliffen, gestrahlt oder elektropoliert
- alle Schweißnähte vom geprüften Schweißer nach EN287-1 ausgeführt

OPTIONEN

- 3D Planung in AUTODESK INVENTOR
- Bereitstellung der STEP Dateien
- statische Berechnung, Dokumentation und Zertifikate
- Fertigung nach EN1090-EXC2
- Fertigungszeichnung in 2D
- Lieferung EXW nach INCOTERMS® 2010

Salzbadhorden & Salzbadwannen

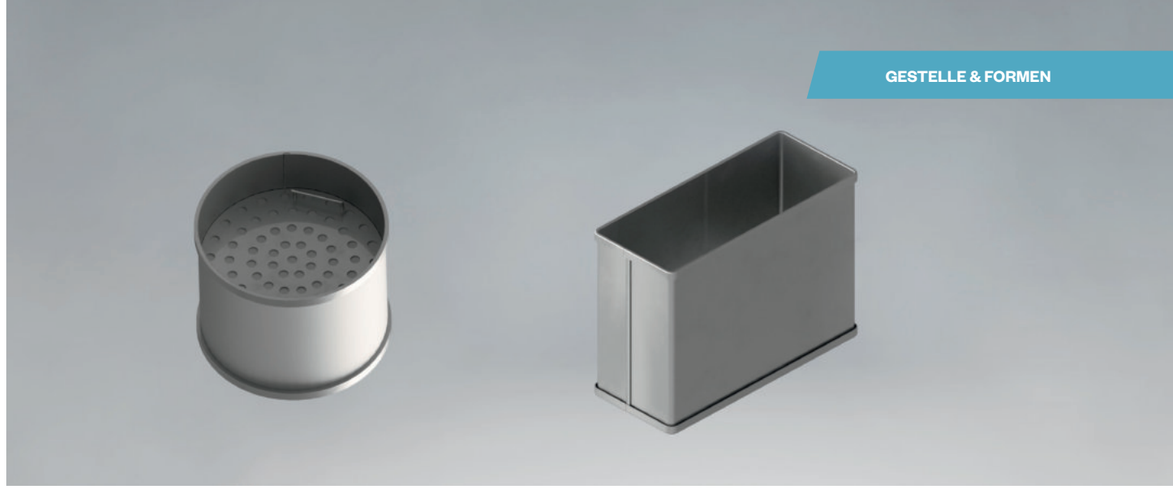
Salzbadhorden in Edelstahl. Wir fertigen individuell abgestimmte Klapphorden in Edelstahl nach Produktgröße. Ein einfaches Klappsystem mit Verriegelung und Hebevorrichtung sowie Untersatzwägen erleichtern das Handling. Die Ablagen aus Lochblechen und deren Blechstärken werden auf Ihre Bedürfnisse angepasst!

AUSFÜHRUNG

- Werkstoff Edelstahl 1.4307 oder 1.4404
- Oberfläche: elektropoliert
- alle Schweißnähte vom geprüften Schweißer nach EN287-1 ausgeführt

UNSERE LEISTUNGEN FÜR SIE

- 3D Planung in AUTODESK INVENTOR
- Bereitstellung der STEP Dateien
- statische Berechnung, Dokumentation und Zertifikate
- Fertigung nach EN1090-EXC2
- Fertigungszeichnung in 2D



Käseformen

Wir fertigen runde, quadratische oder rechteckige Käseformen aus gelochten Edelstahlblechen mit verstärktem Rand und in Werkstoff Nr. 1.4301 oder 1.4404, speziell an Ihre Bedürfnisse angepasst.

AUSFÜHRUNGEN

- aus Edelstahl Werkstoff Nr. 1.4301 oder 1.4404
- Oberfläche: elektropoliert

UNSERE LEISTUNGEN FÜR SIE

- 3D-Planung in AUTODESK INVENTOR
- Bereitstellung der STEP Dateien
- Materialzertifikate
- Fertigungszeichnung in 2D

Unsere Leistungen

Inbetriebnahme
Noch vor Inbetriebnahme Ihrer Maschine führen wir Tests bei Inoxstahlbau durch. So gehen wir sicher, dass vor Ort alles wie gewünscht funktioniert. Ein gutes Gefühl!

Inspektion & Wartung
Auch wenn der Werkstoff Inox-Edelstahl von vornherein eine lange Lebensdauer garantiert, braucht jede Anlage und Maschine die richtige „Pflege“. Wir kümmern uns in Absprache mit Ihnen um Inspektionen und Wartungsarbeiten. Sie können sich auch Jahre nach dem Kauf auf uns verlassen!

Ersatzteile
Praktisch und schnell: Per QR-Code-Scan können Sie Ersatzteile für Ihre Maschine anfordern und lange Betriebsverzögerungen vermeiden.

Schulung & Training
„Maschinenmeister“ ist man nicht einfach, man wird es mit der richtigen Unterstützung! Inoxstahlbau übernimmt die Schulung und das Training Ihrer Bediener, direkt vor Ort oder per Fernwartung. Ihre Mitarbeiter lernen, Maschinen und Anlagen richtig zu bedienen, für eine maximale Lebensdauer und Effizienz.

UNSER SERVICE

Nah am Kunden, nah an der Lösung! Wir bleiben an Ihrer Seite, von der Anfrage bis zur Produktbegleitung. Für die Beratung, Analyse, Planung und Konzeption nehmen wir uns besonders viel Zeit. Ausgangspunkt sind stets Ihre Bedürfnisse; haben wir diese analysiert, schlagen wir den Weg zur bestmöglichen Lösung ein.

qualityaustria SYSTEM CERTIFIED
ISO 45001:2018 No. 00351/0
ISO 9001:2015 No. 04525/0

DVS ZERT
DIN EN 1090 - EXC2

IQNET CERTIFIED MANAGEMENT SYSTEM

INOX STAHLBAU

HYGIENISCH. ROSTFREI. INNOVATIV.

INOXSTAHLBAU GMBH
Pizachstr. 33 · I-39038 Innichen (BZ)
T +39 0474 916 013 · **info@inox.it**

www.inox.it

Kontaktdaten
Andreas Schäfer