

# A·S·T·A

eismann GmbH

---

**FOOD TECHNOLOGY**



Käseertechnik

Molkertechnik

Fruchtverarbeitung

Sonderanfertigungen

„Leben heißt denken und handeln –





# denken und handeln heißt verändern.“

Den Veränderungen stellt sich A·S·T·A eismann jeden Tag. Ihre Anfragen als Kunde fordern uns zum Neu- und Umdenken heraus. Die erfolgreiche Umsetzung im partnerschaftlichen Miteinander ist für uns Bestätigung.

Wir verstehen uns als Teamplayer - mit unseren Kunden und ebenso mit unseren Mitarbeitern.

Nachhaltigkeit ist für uns kein leeres Wort. Die A·S·T·A eismann Anlagen sind so konzipiert, dass sie - auf der Basis hochwertiger Materialien - bedienerfreundlich und langlebig sind. Dabei wird von uns die energetische Seite genau berechnet und geprüft.

Durch die optimale Nutzung vorhandener Bedingungen, die Integration neuester Technik und die bedarfsgerechte Energieberechnung erhalten Sie als Kunde das für Sie effizienteste Produkt.

Nehmen Sie sich einen Augenblick Zeit und lernen Sie uns auf den nächsten Seiten näher kennen.

Unser Team aus kompetenten Fachleuten steht Ihnen gerne zur Verfügung. Sprechen Sie uns an!

*Herzlichst*

*Ihr Team der ASTA-eismann GmbH*







## A·S·T·A eismann - ein starkes Team

Wir sind ein Ingenieurbüro für Speziallösungen im lebensmittelverarbeitenden Segment. Seit über 25 Jahren bietet unser Team aus engagierten Ingenieuren und Facharbeitern maßgeschneiderte Lösungen für große und kleine Kunden - und das weltweit. Wir legen großen Wert auf Teamarbeit in einer vertrauensvollen Atmosphäre.

Neben den üblichen Ingenieurleistungen ist jedes Teammitglied über die Jahre zu einem Spezialisten in seinem Bereich geworden. Wir können somit aus einem breiten Erfahrungsschatz schöpfen und die Nutzung modernster Technik steht uns dabei hilfreich zur Seite.

Die Anlagen werden im engen Dialog mit unseren Kunden konzipiert, konstruiert, gefertigt und in den Produktionsablauf installiert.

Nach Bedarf erfolgt eine Inbetriebnahme vor Ort. Der intensive Austausch garantiert Ihnen innovative, effiziente und wirtschaftliche Lösungen. Wir legen Wert auf eine solide Verarbeitung hochwertiger Materialien. Selbstverständlich sind alle unsere Produkte immer auch von einer großen Nachhaltigkeit geprägt. Sie, als Kunde, sind unser Motor.









# Das Besondere ... bei uns normal

Als international agierendes Ingenieurbüro haben wir uns der Planung, Konstruktion, Entwicklung, Projektierung und Fertigung von Maschinen in der Nahrungsmittelproduktion verschrieben. Dabei sind Tätigkeitsschwerpunkte entstanden. Unser technisches Team stellt sich besonders Ihren Anfragen in den Bereichen:

[Käsereitechnik](#)

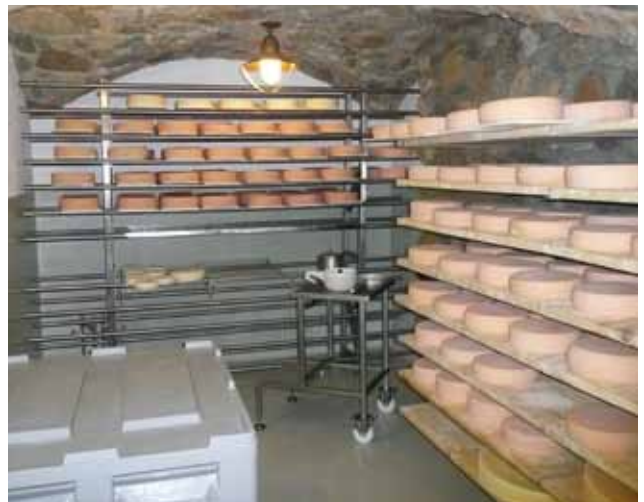
[Molkereitechnik](#)

[Fruchtverarbeitung](#)

[Sonderanfertigungen](#)

Sonderanlagen in der Lebensmittelverarbeitung geben dem Kunden die einmalige Chance, genau die Maschine/Anlage zu erhalten, die die eigenen Vorlieben, die Gegebenheiten vor Ort und die weitere Entwicklung mit berücksichtigen. So wird jede Idee zur passgenauen Wirklichkeit: bedarfsgerecht, effizient und langlebig.









## Mehr als Käse

Käse ist unsere Leidenschaft! Auf langjährige Erfahrung aufbauend können wir dem Kunden bei der Planung hilfreich zur Seite stehen und am Ende das für ihn beste Produkt aus unserem umfangreichen Lieferprogramm für

Hartkäse,  
Schnittkäse,  
halbfesten Schnittkäse  
oder Weichkäse

anbieten.







# Milch ist unsere Stärke

Milch ist ein sensibler, wertvoller Rohstoff und ein wichtiger Baustein unserer Ernährung. Dieser Wert bleibt uns Konsumenten nur erhalten, wenn die Weiterverarbeitung so schonend wie möglich erfolgt.

Aus unserer jahrelangen Tätigkeit als Ingenieurbüro in der Lebensmittelverarbeitung können wir eine Vielzahl von Möglichkeiten auf dem Gebiet der Molkereitechnik anbieten. Selbstverständlich fließen bei unseren Konstrukteuren neueste wissenschaftliche Erkenntnisse und rechtliche Bestimmungen in den Planungsprozess mit ein.

Im Mittelpunkt steht unser Kunde mit seinen Gegebenheiten vor Ort!

[Hofmolkerei](#)

[Milchbearbeitung](#)

[Sauermilchprodukte](#)









# Das Beste für die Frucht

Für die Herstellung von Fruchtzubereitungen, Konfitüren etc. liefern wir Ihnen zum Beispiel entsprechende Druck-Prozessbehälter, Vakuum-Kühlkessel, Inlinezerkleiner, Rotations-Spaltfilter zum Abscheiden von Obststeinen, Dispergiergeräte zum schnellen Einmischen von Pektinen etc., Magnetabscheider sowie Sortier-, Transport- und Beschickungsanlagen für Früchte.

Kochkessel

An- / Aufbereitungstechnik











# Produkte nach Maß

Das Team der A·S·T·A eismann GmbH wird als Ingenieurbüro mit Sonderentwicklungen aus den unterschiedlichsten Bereichen der Nahrungsmittelproduktion betraut. Hier zeigen wir einige Beispiele aus unserem Tätigkeitsspektrum.

Tofu

Misch-/ Prozessbehälter

Lagertanks


Reinigungssysteme

Fördern/ Abfüllen/ Dosieren

CIP-Anlagen

Probenahme





A·S·T·A eismann GmbH  
Industriegebiet Mark I · Nr. 16  
D-59269 Neubeckum

Telefon: +49 (0) 25 25 / 93 06 - 0  
Telefax: +49 (0) 25 25 / 93 06 - 20

E-Mail: [info@asta-eismann.de](mailto:info@asta-eismann.de)  
Internet: [www.asta-eismann.de](http://www.asta-eismann.de)



*Ihr Ingenieurbüro für große und kleine,  
maßgeschneiderte und stets partnerschaftliche  
Leistungen im nahrungsmittelverarbeitenden Bereich.*