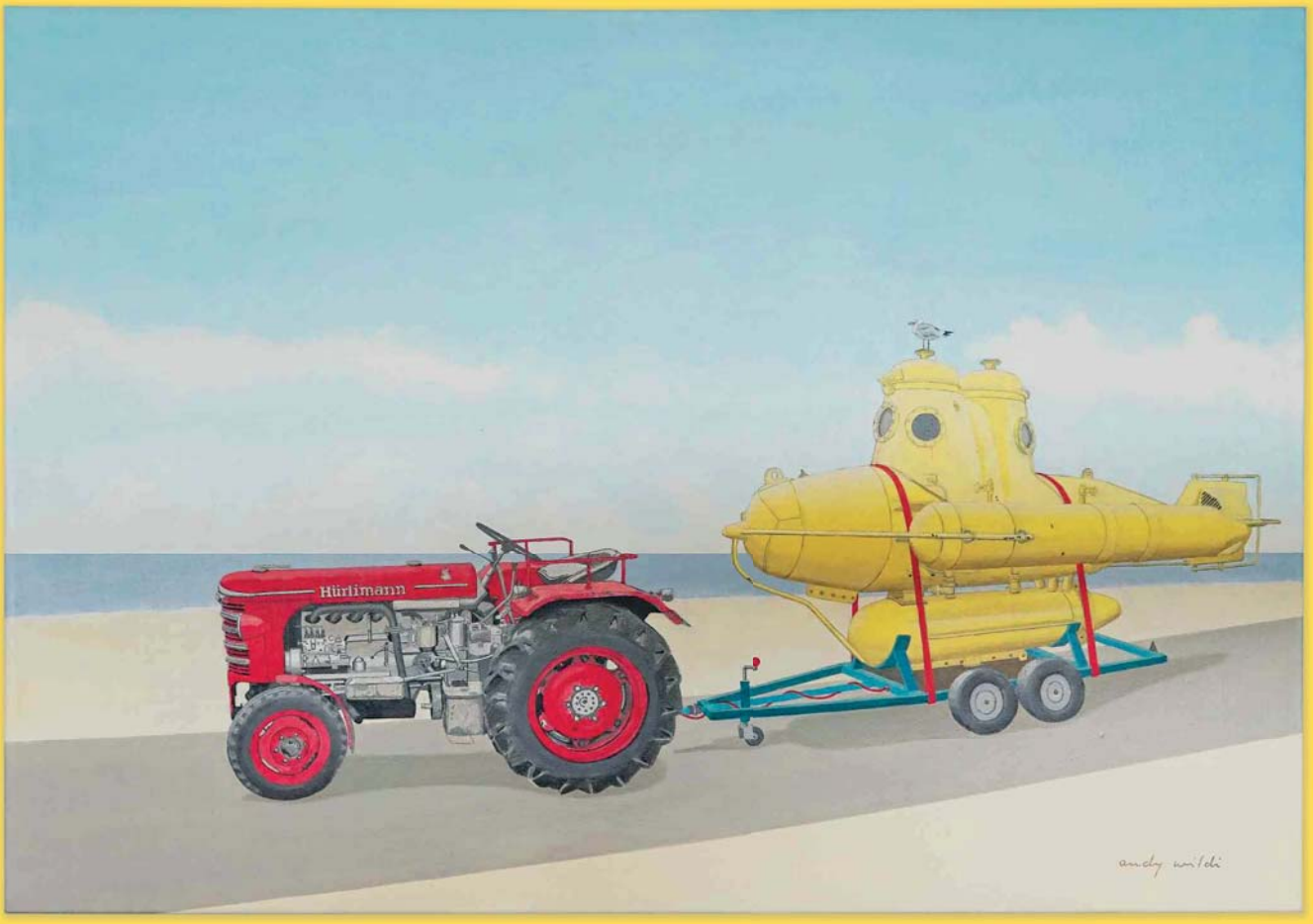
SULBANA

Best solutions for customers



Unser Leitbild
Our mission statement

Teamgeist – gemeinsam sind wir stark
team spirit – strong together

Partnerschaftlich – Win-Win mit Lieferanten und Kunden
based on partnership: win-win with suppliers and customers

Ziele erreichen, Hindernisse überwinden
achieving goals, overcoming obstacles

Hochwertige Apparate, Maschinen und Anlagen
premium technology, equipment and systems

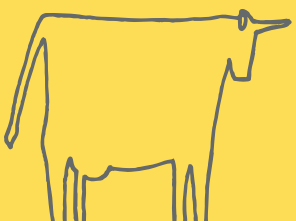
Produktivität steht im Mittelpunkt
superior quality is our focal point

Zufriedene Kunden sind uns sehr wichtig
customer satisfaction is our top priority

Kundendienst und umfassender Service
comprehensive service and ongoing customer support

Wir sind innovativ und haben Visionen
we are innovative and visionary

Unser Wirkungskreis ist international
we operate internationally



Wir sind SULBANA
We are SULBANA

Die Sulbana-Gruppe ist eine kompetente Anbieterin von Gesamtanlagen und Komponenten für die Lebensmittelindustrie, umfassend Prozessdesign, Anlagen-Konstruktion, Anlagen-Herstellung, Projektierung und Service im internationalen Umfeld. Neben der Anlagentechnik für Pizzakäse und Mozzarella ist die Unternehmensgruppe auch stark bei Schnitt- und Hartkäseanlagen sowie Spezialkäsesorten wie etwa Hüttenkäse positioniert.

Bei der Produktionstechnik für Pizzakäse und Mozzarella ist das Schweizer Unternehmen Marktführer in Europa. Dank über 30-jähriger Erfahrung im Projekt-Engineering realisieren wir für unsere Kunden individuelle Käsereiprojekte, massgeschneidert für jede Raumsituation und zum optimalen Preis-Leistungs-Verhältnis, beinhaltend neben der eigentlichen Käseproduktion auch die Förder-, Verpackungs- und Hygienetechnik.

In der Hygienetechnik werden Personalhygiene-, Niederdruck-Schaumreinigungs- und Waschanlagentechnik projektiert und in den entsprechenden Gebieten vertrieben. Unsere fachkompetenten und langjährigen Mitarbeitenden garantieren eine konstante und persönliche Betreuung unserer Kundschaft, von der Planung bis hin zur Montage, Inbetriebnahme, Wartung und After-Sales-Service. Schnelle Reaktionszeiten, kurze Wege und breites Wissen sind unsere weiteren Stärken. Mit der integrierten Herstellungskompetenz unserer finnischen Tochterfirma Sulbana Oy in Kauhajoki bei Vaasa verfügen wir über einen eigenen Produktionsbetrieb mit höchster Fertigungsqualität.

In allen Bereichen stehen unsere Service-Dienstleistungen an zentraler Stelle: Kompetente Beratung, die Bereitstellung von Ersatzteilen ab Lager an unserem Hauptsitz mit über 5'000 Artikeln sowie die prompte Ausführung von Reparaturen. In dringenden Fällen steht unsere 24h-Telefonhotline zur Verfügung. Wir freuen uns auf die partnerschaftliche und erfolgreiche Zusammenarbeit mit Ihnen.

Hauptsitz Schweiz
Headquarters Switzerland

SULBANA

The Sulbana Group is an exceptional supplier of comprehensive systems and components for the food industry covering process design, plant construction, plant manufacturing, project planning and sales, on a global scale. Besides manufacturing technology for Pasta Filata Cheese, Sulbana has developed a strong position in the field of hard and semi-hard cheese as well as specialty cheeses such as Cottage Cheese.

Within the Mozzarella technology field, Sulbana is the market leader in Europe. Thanks to over 30 years of experience in project engineering, we implement individual cheese-making projects, tailor made for any room situation, with an optimum price-performance ratio. We also develop conveying- and packaging systems and hygiene technology.

In the field of hygiene technology, in specific sales regions, we offer high-quality components for personnel hygiene systems, boosted pressure foam cleaning equipment and washing systems. Our professional, experienced staff guarantees the constant and personal support of our customers, from planning to assembly, commissioning, maintenance and after-sales service. A quick turn around and fast reaction time are our further strengths. With our subsidiary Sulbana Oy, located in Kauhajoki Finland, we have our own manufacturing plant with the highest production quality.

In all our business units, service is core: we offer a professional consultation, spare parts warehousing in Switzerland with over 5,000 items in stock, and quick repairs. For urgent cases we offer a 24h phone hotline. We are looking forward to a cooperative and successful partnership with you.

Wir sind SULBANA
We are SULBANA

Italy

USA

Finnland, Italien & USA
Finland, Italy & USA

SULBANA

Finland

Käsefertiger
Cheese vat

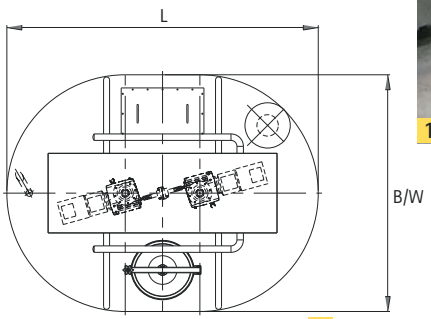
Innovative Käsefertiger in verschiedensten Grössen und Ausführungen

Innovative cheese vats in a wide range of sizes and designs

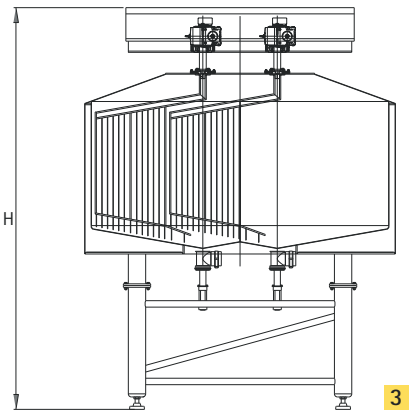
Merkmale
· Doppel-O
· Robuste und optimale Konstellation von Rührwerk zu Bodengeometrie

1

Features
· Double-O
· Robust and optimal configuration from the base design to the stirring unit



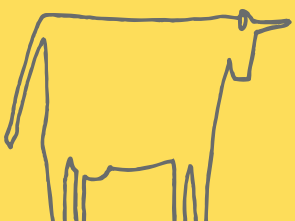
2



3

Volumen capacity [l]	Länge length [mm]	Breite width [mm]	Höhe height [mm]	Antrieb power [kW]
2'000	2000	1600	3100	2.0
3'000	2400	1800	3100	3.0
6'000	3250	2500	3300	3.0
10'000	3950	3000	4000	5.5
12'000	4150	3150	4000	5.5
15'000	4500	3350	4000	7.5
20'000	4950	3500	4150	7.5

Andere Grössen auf Anfrage · other capacities on request



Vorpresswanne
Pre-press vat

SULBANA

Neuentwicklung von Abfüll- und Vorpresswanne

New design of filling and pre-press vat

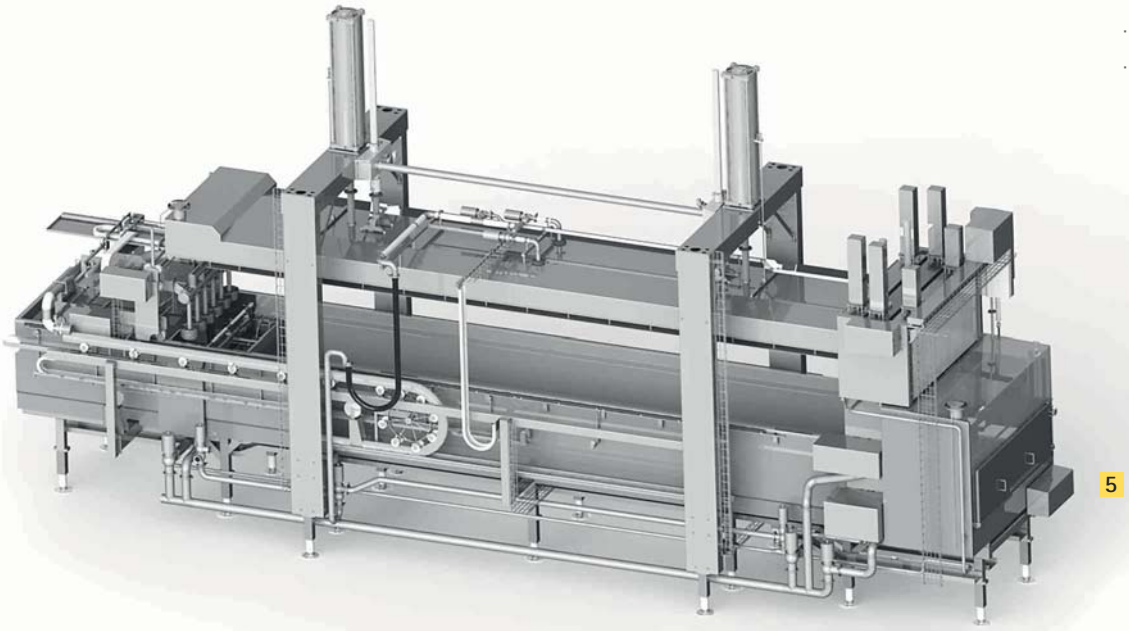
4

Merkmale

· Optimiertes Abfüllsystem
· Pressdeckel mit gleichmässiger Druckverteilung
· Bodendrainage und Käseaustrag über Kunststoffgliederband
· Automatische Ausschneide-vorrichtung
· Bruchbett-Ausmessung optional erhältlich
· CIP-Ausführung

Features

· Optimised filling system
· Press lid with uniform pressure distribution
· Floor drainage and cheese removal via plastic link conveyor
· Automatic cutting device
· Curd bed measuring (optional)
· CIP design

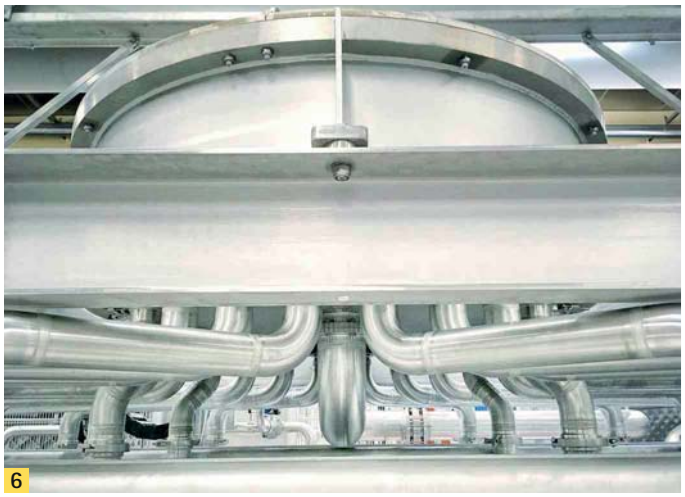


5

Portioniersystem
Mould filling system

Oktopus Abfüll-System

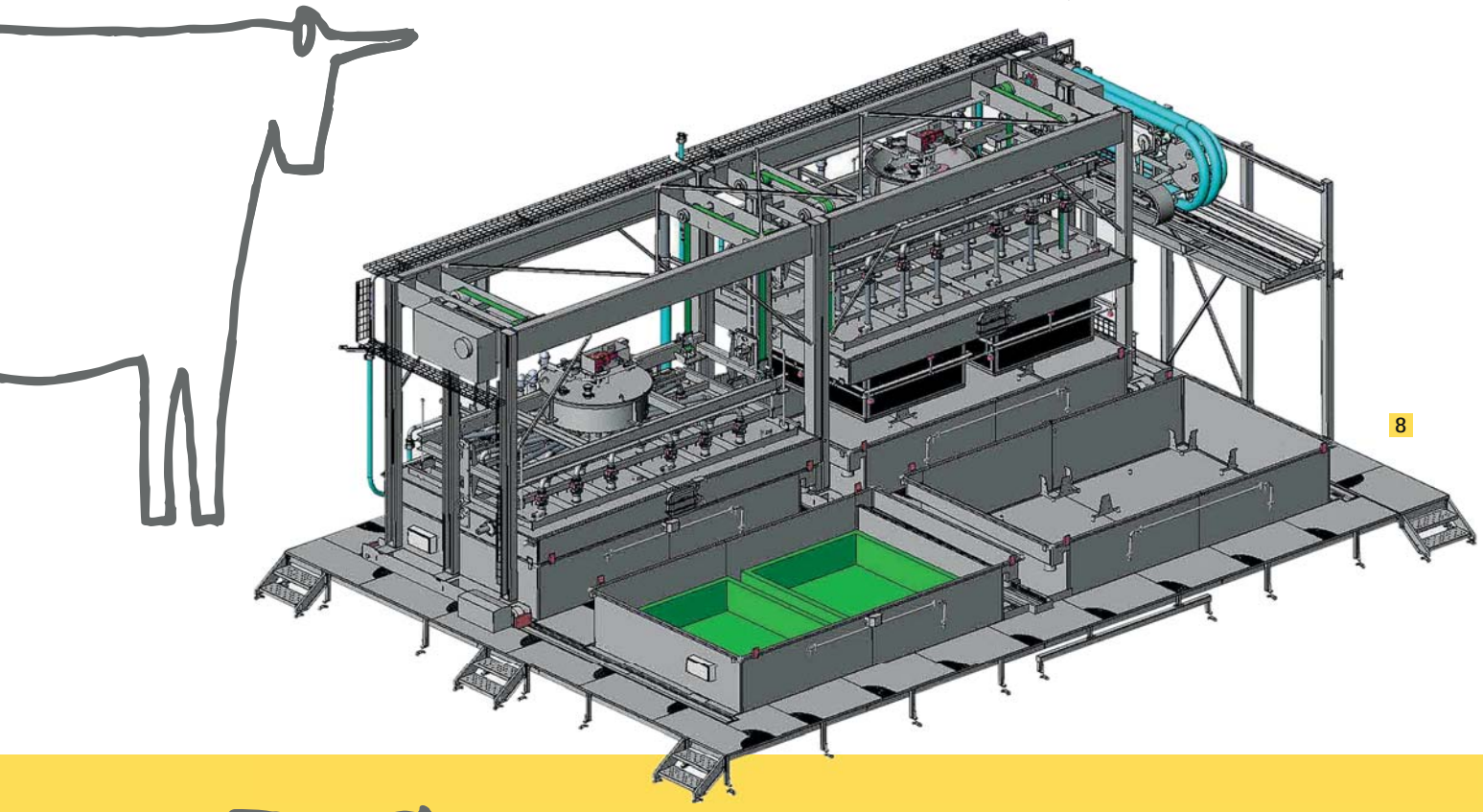
Octopus filling system


6

7

Merkmale
· Rezeptfähiges, PLC-gesteuertes Pressprogramm
· CIP-fähig

Features
· PLC-controlled pressing programme handles different recipes
· CIP compatible

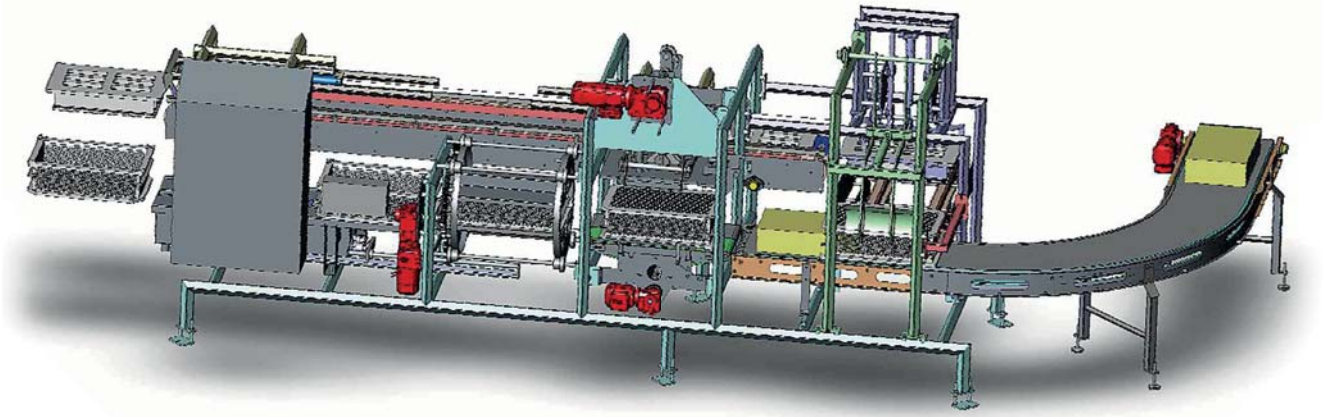

8

Formenhandling System
Mould handling system

SULBANA

Hygienisch optimierte Förder- und Logistiksysteme

Hygienically optimised conveyor and logistics systems



9

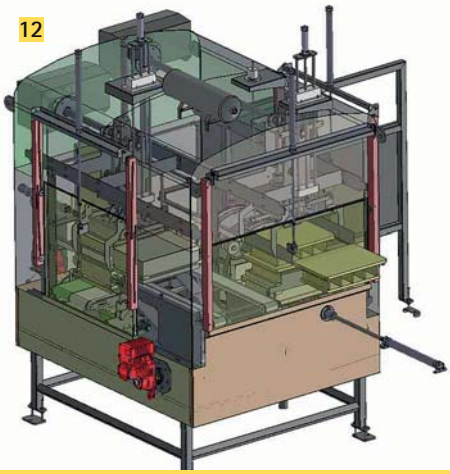
Merkmale

- Förderbänder in offener und geschlossener Ausführung für die jeweilige perfekte Reinigung
- Angepasste Antriebe über Schrittmotoren oder Zylinder
- Ausgewählte, ideal positionierte Sensorik
- Formenbefüllung und -entleerung auch in geschlossener Ausführung
- Vollautomatische Verweilstrecken und Formenlager auch in geschlossener Ausführung

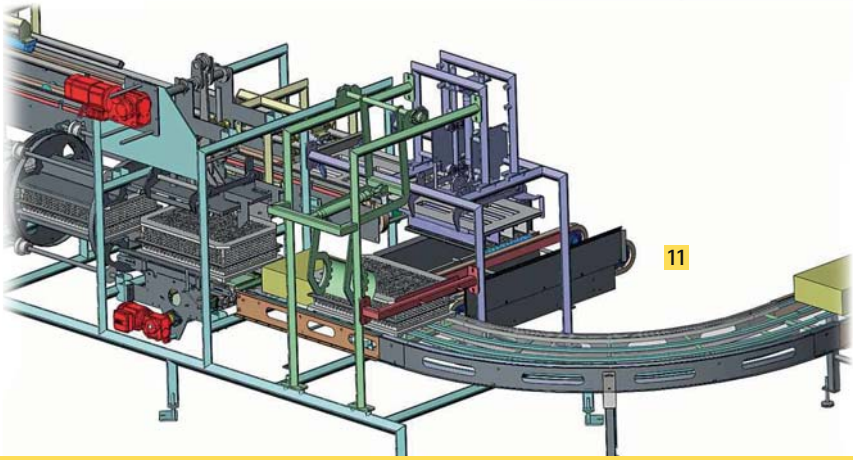
Features

- Conveyor belts in open and closed design for a perfect cleaning every time
- Tailored drives using servo motors or cylinder
- Customised ideally-positioned sensor technology
- Mould filling and emptying also in closed design
- Fully automatic ripening sections and mould storage, also available in closed design

10



12



11

Geschlossene Käsepresse
Closed cheese press

Robuste Käsepresse in modularer Konstruktion

Robust cheese press in modular design

13

Merkmale

· Edelstahlzylinder
· Rezeptfähiges, PLC gesteuertes Pressprogramm
· Klinken-Fördersystem
· CIP-fähig / Brüdenabzug
· Beste Servicezugänglichkeit
· Auch in USDA/FDA-Ausführung erhältlich

Features

· Stainless steel cylinder
· PLC-controlled pressing programme handles different recipes
· Push rod conveyor system
· CIP compatible / vapour extraction
· First class servicing accessibility
· Also available in USDA/FDA design

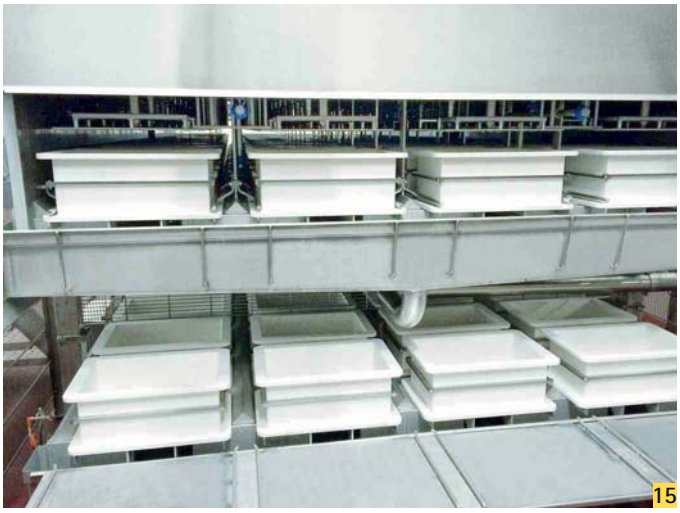
14

Geschlossene Käsepresse
Closed cheese press

SULBANA

Robuste Käsepresse
in modularer Konstruktion

Robust cheese press
in modular design


15

16

17

18

Offene Käsepresse
Open cheese press

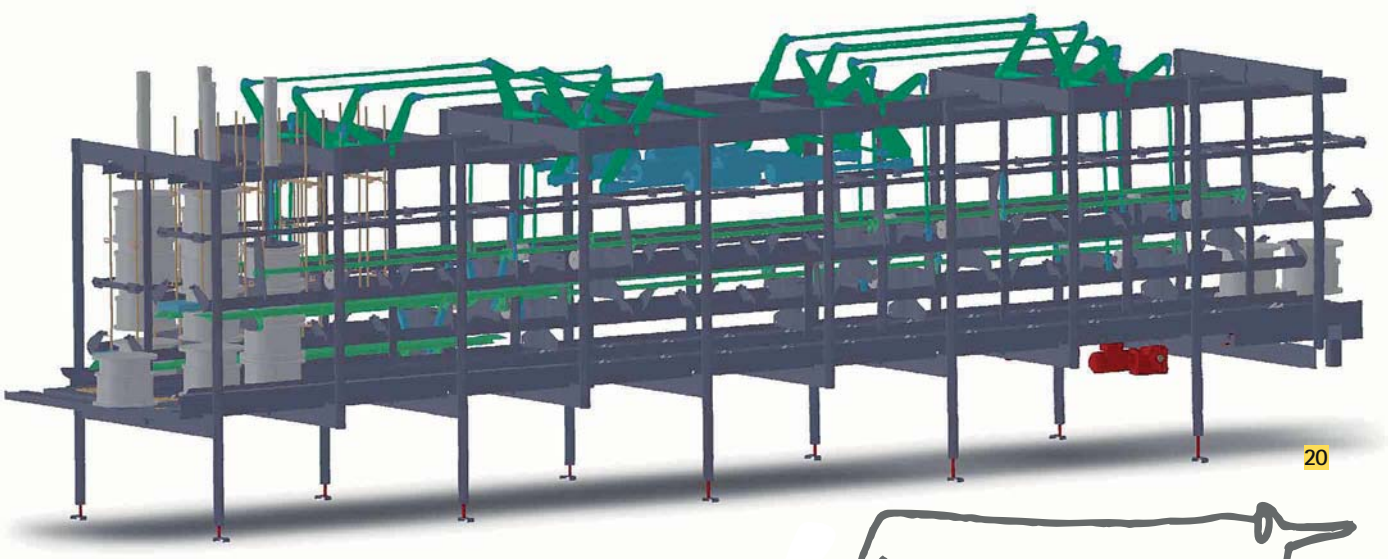
Solide und offene Konstruktion mit ausgewählten Materialien

Robust and open design in high-quality material

19

Merkmale
- Zylinder in Alu oder Edelstahl
- Durchlauf- oder Stapelpresse
- Rezeptfähiges, PLC-gesteuertes Pressprogramm
- Manuelle Reinigung mit Schaumsystem

Features
- Cylinder in aluminium or stainless steel
- Continuous or batch press
- PLC-controlled pressing programme handles different recipes
- Manual cleaning with foaming system


20

Formenreinigungsmaschine
Mould cleaning machine

SULBANA

Vollautomatische Tunnelwaschmaschine zur Reinigung und Desinfektion der Käseformen und Deckel

Fully automated tunnel washing machine for cleaning and sanitizing of cheese moulds and lids

21

Merkmale
- Reinigung im Sprühverfahren
- Optimale Zugänglichkeit durch anhebbare Abdeckung
- USDA-Ausführung erhältlich
- Minimierter Wasserverbrauch über Rezirkulation

Features
- Spray cleaning
- Cover can be raised for optimum accessibility
- USDA design available
- Reduced water consumption via recirculation

22

Salzbadanlage für Pizza- & Schnittkäse
Brine system for semi-hard cheese & pizza-cheese

Salzbadanlage mit Regalhubwagen oder internem Transportsystem

Brine system with rack lifting platform or internal transport system

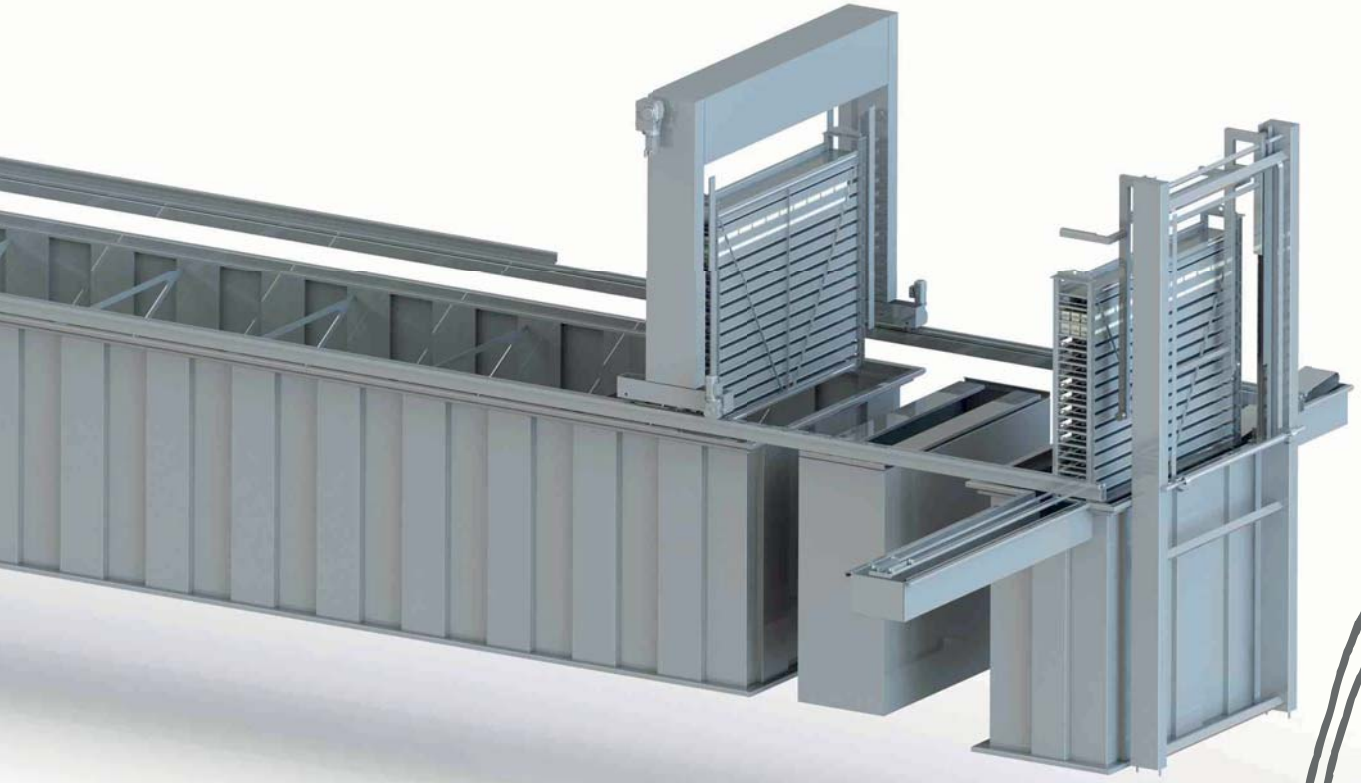
Merkmale
- Regalhandling ohne Krananlage
- Externe Reinigung der Salzbadregale
- First in / first out möglich
- Rezeptfähige PLC-Steuerung für variable Salzungszeiten

Features
- Rack handling without crane system
- External cleaning of brining racks
- First in / first out option
- PLC-control for variable brining times, handles different recipes

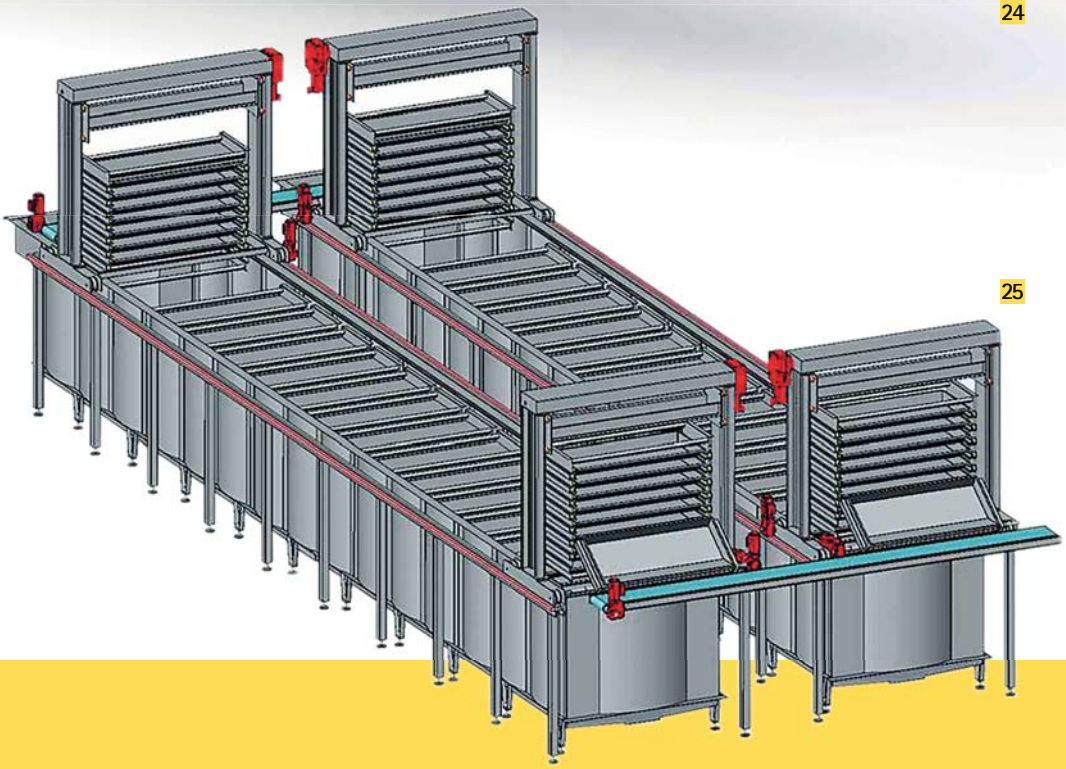
23

Salzbadanlage für Pizza- & Schnittkäse
Brine system for semi-hard cheese & pizza-cheese

SULBANA



24



25

Pasta Filata Ausrüstung
Pasta Filata equipment

Stetig weiterentwickelte und innovative Lösungen zur Herstellung von Mozzarella- und Pizzakäse

Constant new development and innovative solutions for making mozzarella and pizza cheese

Merkmale Drainageband
- Intralox Band
- Mehrstöckige Ausführung möglich
- CIP-fähig

Features Draining Belt
- Intralox belt
- Possibility of several floors
- CIP-compatible

Mozzarella

- Draining Belt – Drainageband
- Curd Dicer – Schnetzler
- Cooker Stretcher – Filiermaschine
- Drum Moulding Machine – Trommel-Formungsmaschine
- Cooling Vat – Kühlwasserbad
- Packaging – Verpacken

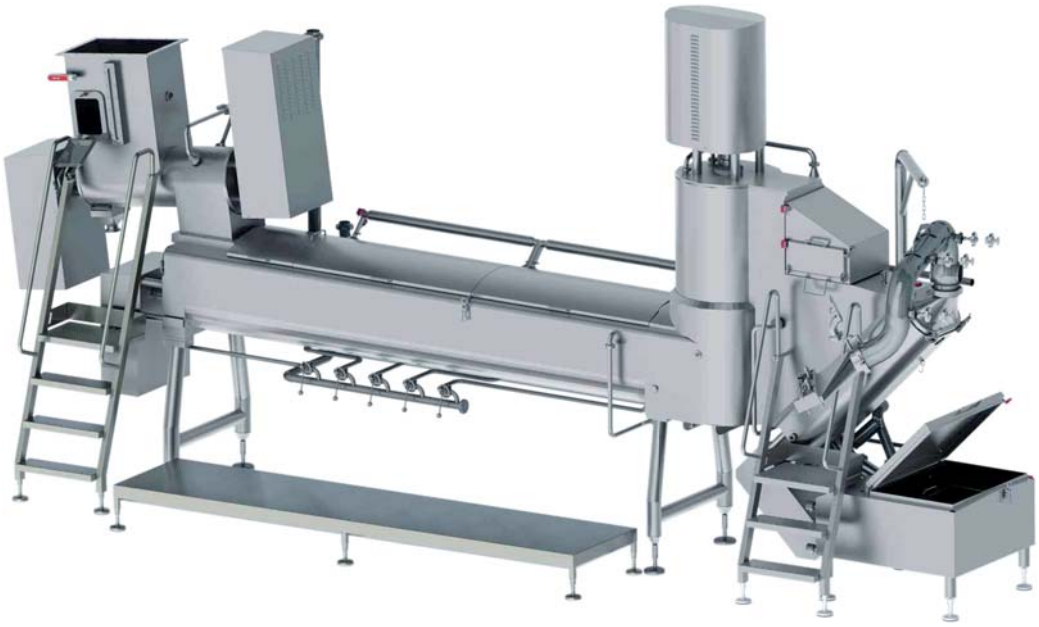
Pizza-Cheese

- Draining Belt – Drainageband
- Curd Dicer – Schnetzler
- Cooker Stretcher – Filiermaschine
- Dry Salter – Trockensalzer
- Moulding Carousel – Formungsmaschine
- Brine Vat – Salzlakebad
- Packaging – Verpacken

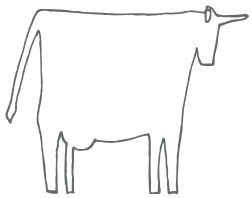
26

Kontinuierlicher Schmelzer / Kneter WCSH für Pizza-Käse

Continous Cooker / Stretcher WCSH for Pizza-Cheese



27



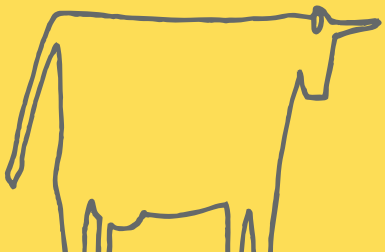
Merkmale
- Traditionelle Wasserfilierung
- Standard mit SEW-Motoren
- AISI 316
- CIP-fähig

Kontinuierlicher Schmelzer / Kneter WCSL für Mozzarella

Continuous Cooker / Stretcher WCSL for fresh mozzarella

28

Features
- Traditional water stretcher
- Standard with SEW-motors
- AISI 316
- CIP-compatible



Pasta Filata Ausrüstung
Pasta Filata equipment

Trommel-Formungsmaschine

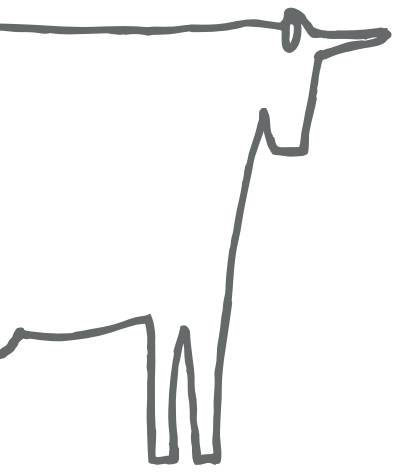
Drum-moulding machine

29

Merkmale PF4V
· Formtrommel aus Edelstahl
· Variable Gewichtseinstellung
in 0.5 gr Stufen

PF4V features
· Moulding drum in stainless steel
· Variable weight settings
in 0.5 g increments

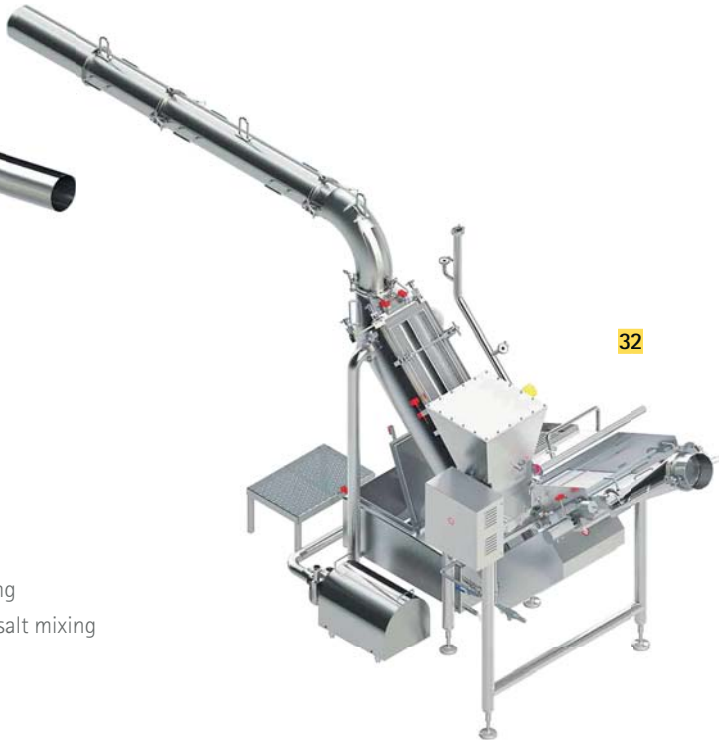
30



Automatischer Trockensalzdosierer

Dry salt dosing system

31



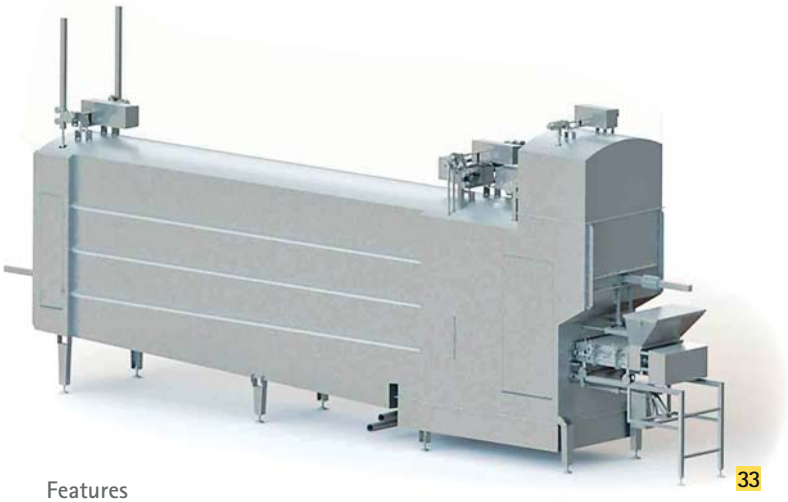
32

Merkmale Salzdosierer
· Sehr genaue Salzdosierung
· Beste und homogene Salzeinmischung

Features salt dosing
· Very accurate salt dosing
· Perfect, homogeneous salt mixing

Power-Moulder

Power-Moulder



33

Merkmale
· Hohe Leistung
· Gewichtsgleiche Portionierung
· CIP-Ausführung

Features
· High capacity
· Equal weight portioning
· CIP design

Pasta Filata Ausrüstung
Pasta Filata equipment

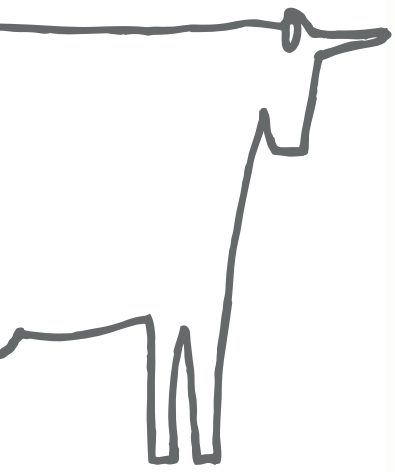
Formungs- und Vorkühlkarussell

Forming and pre-cooling carousel

34

Merkmale
- Hohe Leistung
- Standard mit SEW-Motoren
- AISI 316
- CIP-fähig
- Direkte und indirekte Kühlung

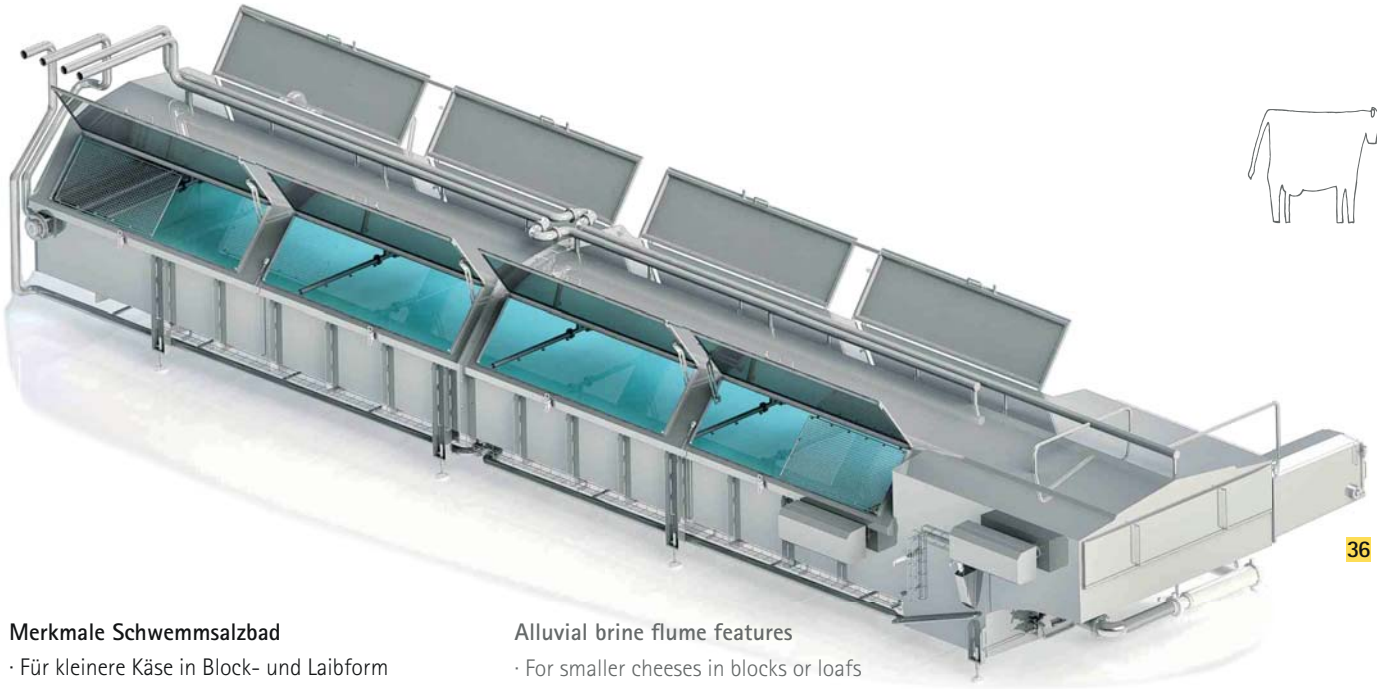
Features
- High capacity
- Standard with SEW-motors
- AISI 316
- CIP-compatible
- Direct and indirect cooling



35

Kühlbad mit Swing-Back Transportboden oder Schwemmsalzbad in geschlossener Ausführung für CIP-Reinigung

Cooling vat with swing-back product transport or brine flume in closed design for CIP-cleaning



36

Merkmale Schwemmsalzbad

- Für kleinere Käse in Block- und Laibform
- Spezielle Technik für First in / First out
- Konstruktion aus AISI 316
- Intelligentes Salzlake, Sprüh- und Zirkulationssystem
- Nach Bedarf mehrstöckiges System

Alluvial brine flume features

- For smaller cheeses in blocks or loafs
- Special technique for first in / first out
- Designed in AISI 316
- Intelligent brine, spray and circulation systems
- Multi-level system if required

37

Schlauchbeutel-Verpackungsmaschinen
Pillow bag packing machines

Vertikale Verpackungsmaschine zur Verpackung von verschiedensten Produkten unter Höchstleistung

Vertical packing machine for packing a wide range of products with maximum efficiency

38

39

Merkmale

- Kompakter Maschinenaufbau nach höchsten Hygienestandards
- Schmierstofffreie Mechanik
- Neuste Elektronik-Generation
- Höchste Flexibilität zur Herstellung von verschiedensten Beutelarten
- Breites Maschinen-Sortiment für jede Produktmengen-Abfüllung

Features

- Compact machine design in accordance with the highest hygiene standards
- Lubricant-free mechanical parts
- State-of-the art electronics
- Maximum flexibility for producing bags of all kinds
- Wide range of machines for filling any quantity of product

Schlauchbeutel-Verpackungsmaschinen
Pillow bag packing machines

Vertikale Verpackungsmaschine zur Verpackung von verschiedensten Produkten unter Höchstleistung

Vertical packing machine for packing a wide range of products with maximum efficiency

40

41

Automatische Wägelinie

Automatic weighing line

Merkmale

· Für Würfel, Julienne, geriebenen und weitere Arten von Käse
· AISI 304
· CIP-fähig

Features

· For cube, julienne, rasp and other type of cheese
· AISI 304
· CIP-compatible

Niederdruck-Reinigungstechnik
Boosted pressure foam cleaning equipment

Effiziente, materialschonende Reinigung sowie Desinfektion von Oberflächen und Anlagen in der Lebensmittelindustrie

Efficient gentle cleaning and sanitizing of surfaces and equipment in the food industry

42

43

44

Engergieeffiziente Boosteranlagen (43/44) mit zentraler Druckerhöhungspumpe für die Versorgung von Reinigungsstationen mit druckerhöhtem Wasser.

Energy-efficient booster systems (43/44) with central pressure booster pump for supplying cleaning stations with pressurized water.

Mobile Reinigungsanlagen (45) mit integriertem ölfreiem Kompressor für eine unabhängige Druckluftversorgung.

Mobile cleaning system (45) with integrated oil-free compressor for independent compressed air supply.

Stationäre Reinigungsanlagen (42/46) zum Spülen, Schäumen und Desinfizieren mit robustem Edelstahlgehäuse im IFS-Hygienedesign.

Stationary cleaning systems (42/46) for rinsing, foaming and sanitizing with robust stainless steel housing in IFS hygiene design.

45

46

47

SULBANA

Robuste Hygieneeinrichtungen für die kompromisslose Personalhygiene in lebensmittelverarbeitenden Betrieben

Robust hygiene systems for scrupulous personnel hygiene in food processing factories

48

49

50

Komplette Hygienestationen (48) für die gleichzeitige Reinigung und Desinfektion von Händen und Schuhwerk, sanft erzwungen.

Complete hygiene stations (48) for simultaneous cleaning and disinfection of hands and footwear, imposed gently.

Kontrollsysteme (49) für die obligatorische Handreinigung und Handdesinfektion.

Control system (49) for obligatory hand cleansing and disinfection.

Sensorgesteuerte Handwaschbecken (51) aus Edelstahl.

Sensor-controlled hand basin (51) in stainless steel.

Robuste Sohlen- und Stiefelreiniger (50) für die zuverlässige, schnelle und ergonomische Reinigung der Sohlen, Sohlenränder und Stiefelschafte.

Robust shoe sole and boot cleaner (50) for reliable, quick and ergonomic cleaning of shoe soles and edges and boot legs.

51

52

Reinigungsbecken Typ 20580 Clean & Dry (52)
Sensorgesteuertes Handwaschbecken mit integriertem Dyson Airblade™ Tap für die Handreingung sowie -trocknung.

Sensor controlled hand basin Type 20580 Clean & Dry (52)
with integrated Dyson Airblade™ Tap for cleaning and drying hands.

Nur für / only for Switzerland, Italy & USA

Service / Ersatzteile
Service / spare parts

Umfassender Service
von der Planung bis zur Realisierung

Comprehensive service
from planning to implementation

Im Mittelpunkt unserer umfassenden Serviceleistungen vor Ort stehen Ihre Ansprüche an Effizienz, hohe Wirtschaftlichkeit und Verfügbarkeit. An unserem Hauptsitz in CH-Elsau sind über 5'000 Ersatzteile ab Lager verfügbar. Ihre Bestellungen werden umgehend bearbeitet und noch am gleichen Tag versandt. In dringenden Fällen steht Ihnen eine 24h-Telefonhotline zur Verfügung.

Our comprehensive on-site services focus on your requirements for efficiency, economical and availability. Our headquarters in Elsau (Switzerland) holds over 5,000 spare parts ex stock. Your orders will be processed promptly and shipped on the same day. A 24-hour telephone hotline is available for urgent orders.

Shop & Service

SULBANA

Gerätevorführungen mit mobilem Showroom direkt vor Ort

Demonstration of equipment with mobile showroom at your location

Wir beraten Sie gerne bei Anpassungen an der bestehenden Betriebseinrichtung, zu Erweiterungen oder grösseren Reparaturen am liebsten bei Ihnen vor Ort.

Mit unserem **Shop & Service** Anhänger präsentieren wir Ihnen gerne vor Ort diverse Anlagen und Ersatzteile aus unseren Produktbereichen Niederdruck-Reinigungs- und Personalhygienetechnik.

Sulbana would be happy to advise you as a customer on modifications to your existing company equipment, expansions or large repairs right at your company's premises. Our plant- and hygiene technology equipment is very versatile and we offer a variety of attachments and spare parts. Our **Shop & Service** department would be glad to offer a personal demonstration of our equipment at your location.

www.sulbana.com

Sulbana Gruppe
Sulbana Group

Sulbana AG
Elsau / Switzerland

Chairman: Andreas Hugi
Vice President of the Board: Michael Hugi
Member of the Board: Alexander Hugi
Group CEO: Thorsten Kehl
Member of the Board: Isabelle Bockermann

Subsidiaries

Sulbana Oy
Kauhajoki / Finland

Chairman: Thorsten Kehl
CEO: Mikko Koskela

Sulbana Srl
Cuneo / Italy

Chairman: Andreas Hugi
CEO: Giuseppe Bergese

Sulbana Inc.
Monroe WI / USA

Chairman: Thorsten Kehl
President: Ruedi Bucher

Standorte
Locations

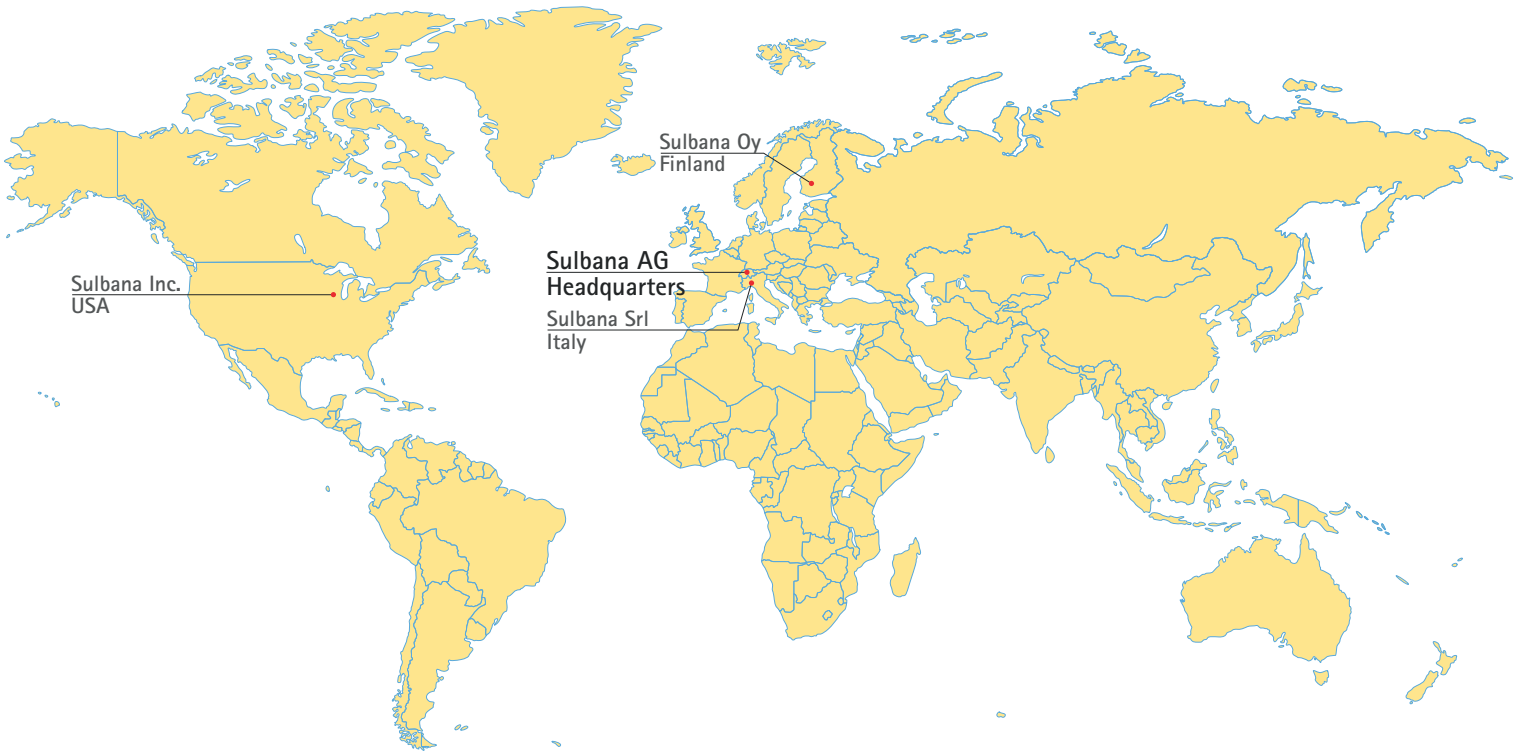
SULBANA

Headquarters
Sulbana AG
Schlatterstrasse 3
CH-8352 Elsau
Tel. +41 52 368 74 74
Fax +41 52 368 74 70
info@sulbana.com

Finland
Sulbana Oy
Keskustie 23
FI-61850 Kauhajoki
Tel. +358 20 7520 200
Fax +358 20 7520 250
info.finland@sulbana.com

Italy
Sulbana Srl
Via Benessia, 14
IT-12100 Cuneo (CN)
Tel. +39 0171 691 114
Fax +39 0171 691 431
info.italia@sulbana.com

USA
Sulbana Inc.
645 W 10½ Street
US-53566 Monroe WI
Tel. +1 608 426 6415
info.usa@sulbana.com



www.sulbana.com

SULBANA

Best solutions for customers

Wir freuen uns auf eine
partnerschaftliche Zusammenarbeit.
Ihr Sulbana Team

We look forward to working with you
on your future projects.
Your Sulbana Team

www.sulbana.com

02.2018 · Änderungen vorbehalten · modifications possible