

# TDNT Engineering и Türköz – мы готовы поставлять сыродельным заводам необходимое оборудование и технологии высокого качества

Российская компания TDNT Engineering специализируется на комплексной реновации и модернизации предприятий пищевой промышленности, а также поставке технологического и упаковочного оборудования. Предлагает полный комплекс инжиниринговых услуг под ключ. За девять лет компания реализовала около 100 уникальных проектов, в том числе для молокоперерабатывающих предприятий. Компания работает по всему миру, реализует проекты в России, странах СНГ и в Европе.

В 2022 г. TDNT Engineering стала официальным дилером турецкой компании Türköz в вопросах поставки технологического оборудования. Теперь возможна поставка в Россию и Белоруссию высококачественного оборудования для производства сыра и творога.

Турецкая компания более 40 лет производит оборудование для молочного рынка. Постоянно участвует в международных выставках в Европе. В российской выставке Dairy Tech специалисты компании участвовали впервые. Компания Türköz видит большие перспективы на российском рынке, со специалистами TDNT Engineering уже сейчас реализует крупный проект и готова работать в дальнейшем, поставлять необходимое оборудование и технологии высокого качества.

На выставке российские и турецкие специалисты продемонстрировали работу котла-плавителя вместимостью 100 кг, рассказывали о технических характеристиках линий производства «Моцареллы», других видов сыров и творога.

Котлы-плавители производства компании Türköz предназначены для выработки сыров типа «Паста Филата» и творожных. Оборудование представлено в широком диапазоне по производительности: от минимальной (100 л) до максимальной (1200 л).

Продолжительность плавления в зависимости от состава загруженного сырья составляет 15–30 мин. Помимо сыров типа «Паста Филата» («Качокавалло», «Моцарелла», «Чечил» и др.), ассортимент вырабатываемой продукции включает также плавленые, веганские и имитационные сыры. Функционал оборудования рассчитан на выработку широкого ассортимента продуктов. Так, конструкцией котла предусмотрены четыре форсунки для впрыска пара, посредством которых вместе с работой шнеков производится более деликатная обработка продукта, придается однородная консистенция и уменьшается время изготовления. Этот эффект особенно важен при производстве имитационных сыров, где используются менее термостойкие растительные компоненты. При выработке натуральных сыров используется другой режим — отключение подачи пара через форсунки и подключение рубашки охлаждения и нагревания.

В комплекте поставляется передающий механизм, выступающий в качестве экструдера, который передает продукт на устройство для процесса формования (возможны различные форматы — кубиков, колбасок, нитей и пр.).

Оборудование оснащено блоком управления с сенсорной панелью, куда рецептуры продуктов заранее заносятся и после отработки запоминаются устройством. Далее процессом управляют в полностью автоматизированном режиме. Таким путем минимизируется влияние человеческого фактора.

Оборудование приспособлено для работы с различным сырьем. Также в качестве сырья может использоваться уже готовая «Кальята».



Котел-плавитель на 100 кг производства Türköz (Турция)

### Технические характеристики котла-плавителя

- Производительность — 100 кг/партия
- Потребление электроэнергии — 380 Вольт, 50 Гц, 6,5 кВт
- Потребление пара — 2 бар, 150 кг/ч
- Расход воздуха — 5 бар, 100 л/ч
- Все шнеки и места смешивания, которые соприкасаются с продуктами, имеют специальную обработку
- Мощность двигателя — 6,5 кВт

Передающее устройство выполнено из нержавеющей стали. Оборудовано герметичной крышкой и комплектующими SIEMENS для защиты системы PLC и двигателей. Сенсорный экран предназначен для наблюдения за параметрами во время производства продукции и для управления машиной. Возможна запись рецептов (бренд сенсорного экрана BEIJER, Швеция).

На машине имеется шесть паровых форсунок, которые работают с давлением пара. Есть паровой фильтр. Система нагрева: нагрев в «рубашке» и система впрыска пара.

### Технические характеристики передающего устройства (экструдера)

- Передающее устройство — 100 кг/партия
- Потребление электроэнергии — 380 Вольт, 50 Гц, 1,5 кВт
- Потребление пара — 2 бар, 30 кг/ч
- Расход воздуха — 5 бар, 30 л/ч
- Все спирали и места смешивания, которые соприкасаются с продуктами, имеют специальную обработку
- Мощность двигателя — 1 кВт, привод
- Машиной управляет система PLC
- Имеется две крышки: одна наверху и одна перед выходом продукта
- Имеется система обогрева рубашки для поддержания постоянной температуры
- Все внутренние поверхности изготовлены из нержавеющей стали AISI 316, все внешние поверхности — из нержавеющей стали AISI 304
- Защитный выключатель для удобства расположен на верхней крышке. При открытой крышке шнеки останавливаются одновременно

Компания Türköz имеет высокотехнологическую производственную площадку с высоким уровнем технического оснащения, включая роботов, большой инженерный штат, огромный опыт работы. В свое время специалисты компании сделали первую в Турции систему пастеризации, а затем номенклатура продукции стала расширяться. В настоящее время качество оборудования Türköz не уступает немецкому, итальянскому и др. Сейчас география поставок распространяется на 65 стран мира. TDNT Engineering

было заключено соглашение о том, что компания представляет новых стратегических партнеров на территории России и Белоруссии.

Комментирует **Артем Березуцкий, коммерческий директор TDNT Engineering**: «Оборудование для производства мягких сыров наших турецких партнеров, компании Türköz, отвечает всем запросам отечественных производителей и может быть поставлено в кратчайшие сроки. А мы со своей стороны готовы обеспечить поставки качественным инжинирингом и сопровождением на производственных площадках. В силу специфики менталитета и языка уверены, что технический персонал наших компаний будет работать быстрее и эффективнее, чем смог бы производитель молочных продуктов при работе напрямую. Тем более что наша компания сопровождает своих клиентов в части инжиниринговых услуг (установка, обвязка, ввод в эксплуатацию). Сегодня с компанией Türköz прорабатывается проект большого отечественного завода по производству сыров для пиццы с объемом выработки порядка 60 т сыров в сутки. Считаем, что это отличный старт для нового бренда в России!»

У компании TDNT Engineering в России имеются три офиса в Москве, Краснодаре и Красноярске, а также два представительства в Омске и Ростове-на-Дону. Также в Краснодаре расположена производственная площадка площадью более 2,5 тыс. кв. м., где реализуются самые инновационные проекты. Сейчас эти офисы по своим возможностям предоставления услуг для молочных заводов покрывают территорию всей России.