

TDNT Engineering и Türköz – готовые решения для производства белых сыров

TDNT Engineering – российская инжиниринговая компания, специализирующаяся на создании новых и модернизации действующих предприятий молочной и соковой промышленности. В 2024 году компания отметит свой 10-летний юбилей. Главное преимущество TDNT Engineering – сильный инженерный состав с большим опытом работы, а также производственные ресурсы для решения задач любой сложности: технологическое проектирование и инжиниринг, автоматизация и программирование, модернизация и реновация оборудования, монтажные и пусконаладочные работы. Компания выполняет работы по реновации на собственных производственных площадках, расположенных в Краснодаре и Красноярске. Коллектив быстро реагирует на изменения, предлагая наиболее выгодные решения для перерабатывающей промышленности.

Сегодня одним из развивающихся направлений является рост потребления белых сыров, что связано с ростом их потребления. К ним относятся «Моцарелла», используемый как самостоятельный продукт, так и в качестве ингредиента для пиццы, и «Крем-чиз», применяемый в производстве десертов и роллов. Компания предлагает комплексные инженерные решения для расширения ассортимента готовой продукции за счет сыров для сегмента HoReCa.

Новые возможности для России. С 2022 года TDNT Engineering стала официальным дилером турецкой компании Türköz по поставке в Россию и Беларусь высококачественного технологического оборудования для производства сыра и творога. Турецкая компания более 40 лет производит оборудование для молочного рынка, обладает производственной базой, позволяющей выпускать оборудование на уровне мировых лидеров. В свое время специалисты этой компании сделали первую в Турции систему пастеризации, после чего номенклатура стала расширяться. Сегодня Türköz поставляет свое оборудование в 65 стран мира.

Артем Березуцкий,
коммерческий директор
TDNT Engineering:



«Оборудование для производства сыров белой группы наших турецких партнеров, компании Türköz, соответствует международным стандартам качества. Высокая квалификация и профессионализм сотрудников TDNT Engineering и Türköz стирает языковые границы. Благодаря налаженным коммуникациям, поставка оборудования осуществляется в кратчайшие сроки. Наша компания обеспечивает полный цикл сопровождения на производственных площадках. TDNT Engineering имеет большой опыт в проектировании, технологическом строительстве и реконструкции молочных, соковых и сырных заводов. Сейчас строим завод под ключ по производству сыров «Пицца-Чиз» и «Чеддер», смесей для молочных коктейлей и мороженого,



с контролем технологических процессов и управлением в автоматизированном режиме со SCADA-системой. Проект реализуем совместно с турецкими партнерами — компанией Türköz.

У компании TDNT Engineering в России имеются три офиса – в Москве, Краснодаре и Красноярске, а также два представительства – в Омске и Ростове-на-Дону. Сейчас эти офисы по своим возможностям предоставления услуг для молочных заводов покрывают территорию всей России.

В 2023 году в Краснодаре открылся научно-производственный комплекс TDNT INDUSTRIAL, задача которого – изготовление уникальных решений для пищевого производства. При этом используются современные методы, среди которых реверс-инжиниринг и генеративный дизайн, позволяющие изготавливать детали по готовому образцу и модернизировать их. Таким образом, появилась возможность самостоятельно производить необходимые технические решения для молочных заводов по европейским стандартам, не завися от поставок из-за границы.

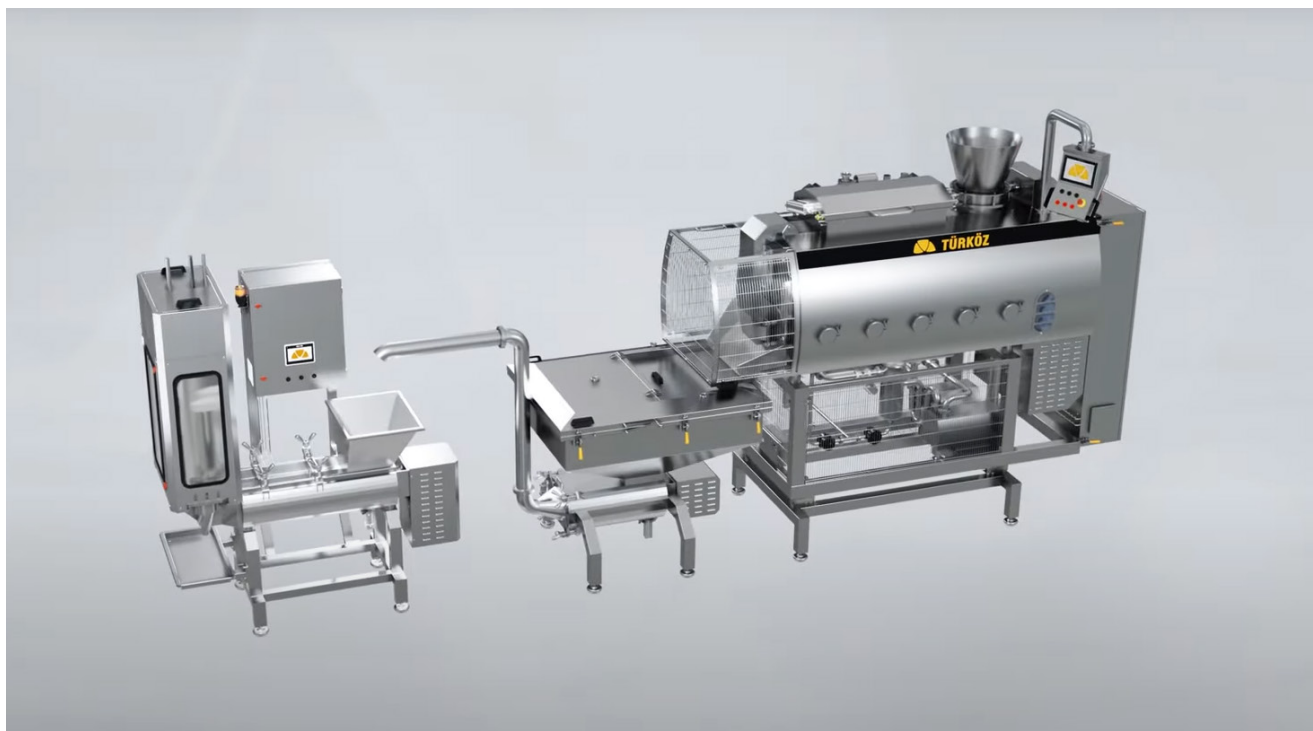
В январе 2024 года на выставке Dairy Tech мы представим котел-плавитель для производства сыров типа «Паста Филата» производительностью 300 кг готового продукта».

Ахмед Сюммен, менеджер по экспортным продажам Türköz:



«Компания Türköz начала работу в 1960 году с производства первой 100 % отечественной пастеризационной установки для молока. Уже полвека нашим приоритетом является производство надежных машин, которые прослужат долгие годы и могут быть отремонтированы в короткие сроки. Мы прошли долгий путь, накопили много знаний и опыта, заложили прочный фундамент для продолжения нашего дела следующими поколениями. Türköz – компания с высокой социальной ответственностью и экологической сознательностью.

Благодаря своей инновационной структуре сегодня, помимо молочного сектора, компания охватывает все направления пищевой промышленности, а также является партнером фармацевтических и химических предприятий. В рамках своей деятельности мы строим Индустрию 4.0 для создания производств, которые нацелены на сокращение объемов ручного труда, и имеют высокий класс энергоэффективности. Türköz завоевал доверие клиентов, партнёров и общества на всех континентах нашей планеты.



Мы постоянно участвуем в специализированных выставках по всему миру – это позволяет заявить о себе, повысить узнаваемость бренда и уровень продаж, а также установить долгосрочные деловые отношения, основанные на высоком качестве нашего оборудования, оказываемой технологической поддержке и доверии.»

Приглашаем Вас посетить **22-ю Международную выставку оборудования для производства молока и молочной продукции DAIRY TECH 2024**, которая пройдет в Москве с 24 по 26 января, где мы продемонстрируем собственные решения TDNT Engineering и оборудование TÜRKÖZ. Наш стенд - **A3037**. Подробности и регистрация www.dairytech-expo.ru

В мае 2024 года в рамках **Молочной Олимпиады**, которая будет проходить в Анкаре (Турция), состоится технологический тур на производство Türköz. В рамках поездки возможно посетить 2 объекта: завод, на котором производят оборудование Türköz и действующий завод BERBEROGLU, где выпускают разные виды сыров и масло на оборудовании Türköz. Подробности и регистрация на сайте: <https://olympics.dairynews.today>

Котлы-плавители производства TÜRKÖZ (Турция).

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 предусмотрено восемь форсунок 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.



Котел-плавитель

- Производительность – 300 кг/партия
- Потребление электроэнергии: 380 В, 50 Гц, 23,51 кВт
- Потребление пара – 3 бара, 300 кг/час
- Расход воздуха – 6 бар, 150 лит/час
- Мощность двигателя – 11 кВт

Передающее устройство выполнено из нержавеющей стали, оборудовано герметичной крышкой и комплектующими для защиты системы PLC и двигателей. Сенсорный экран предназначен для наблюдения за параметрами во время производства продукции и управления машиной. Есть возможность записи рецептов.

На машине восемь паровых форсунок, которые работают с давлением пара. Есть паровой фильтр, а также система впрыска пара и система нагрева «в рубашке».

Передающее устройство (экструдер)

- Передающее устройство – 300 кг/партия
- Потребление электроэнергии – 380 Вольт, 50 Гц, 1,5 кВт
- Потребление пара – 3 бар, 50 кг/ч
- Мощность двигателя – 1,5 кВт (приводной блок мощностью 2,2 кВт)

Предназначен для поддержания температуры в продукте и дальнейшей подачи сырной массы на формовочный узел.

Все спирали и места смешивания, которые соприкасаются с продуктом, имеют специальную обработку.

Защитный выключатель для удобства расположен на верхней крышке, при открытой крышке шнеки останавливаются одновременно.

В комплекте поставляется передающее устройство. Выступающее в качестве экструдера, оно 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 процесс проходит 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».

Ознакомится с полным каталогом продукции Türköz можно по ссылке:



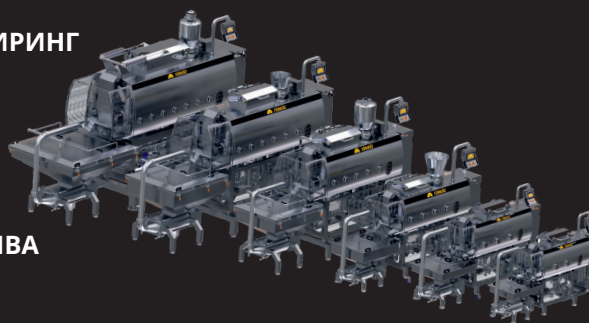
Каталог оборудования Türköz



TDNT
engineering

КОМПЛЕКСНЫЙ ИНЖИНИРИНГ ДЛЯ ПРЕДПРИЯТИЙ МОЛОЧНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

- ПРОЕКТИРОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ И ИНЖИНИРИНГ
- ПРОИЗВОДСТВО НОВОГО ОБОРУДОВАНИЯ
- ПРОГРАММИРОВАНИЕ И АВТОМАТИЗАЦИЯ
- ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ АСЕПТИЧЕСКОГО РОЗЛИВА
- МОДЕРНИЗАЦИЯ, РЕНОВАЦИЯ, СЕРВИС



TÜRKÖZ MAKİNA SANAYİ ve TİC. A.
ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ
ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА СЫРА И ТВОРОГА



*TDNT Engineering – официальный дилер оборудования TÜRKÖZ в России и Белоруссии



www.tdnewtech.ru



8 (800) 200 39 21



[tdnt_engineering](https://www.youtube.com/tdnt_engineering)