

УДК 637.02

Эльвира Рафатовна Морозова  
ООО «ТЕВЕС РУ», Москва, Польша

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ СОПРОВОЖДЕНИЕ, НОВЫЕ ТЕХНОЛОГИИ  
ВЫРАБОТКИ ПРОГРЕССИВНЫХ МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ,  
ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ,  
ЛИНИИ ПО ПРОИЗВОДСТВУ ТВОРОГА И СЫРА, ОБОРУДОВАНИЕ  
ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА МОРОЖЕНОГО, СИП МОЙКИ, ЛИНИЯ  
ПРОИЗВОДСТВА МЯГКИХ СЫРОВ**



Компания ТЕВЕС РУ является компанией, специализирующейся на технологическом сопровождении, проектировании линий для производства широкого ассортимента молочных продуктов, разработке технологий новых продуктов. Кроме того, она является официальным дилером компании ТЕВЕС БИС, производящей оборудование для молочной промышленности.

Компания является лидером в поставках комплектных линий для производства различного вида творога, сыра и цельномолочной продукции.

Наряду с высоким уровнем производимого оборудования TEWES BIS обеспечивает своим покупателям быстро реагирующий сервис, осуществляемый группой специалистов с многолетним опытом работы и техническими знаниями.

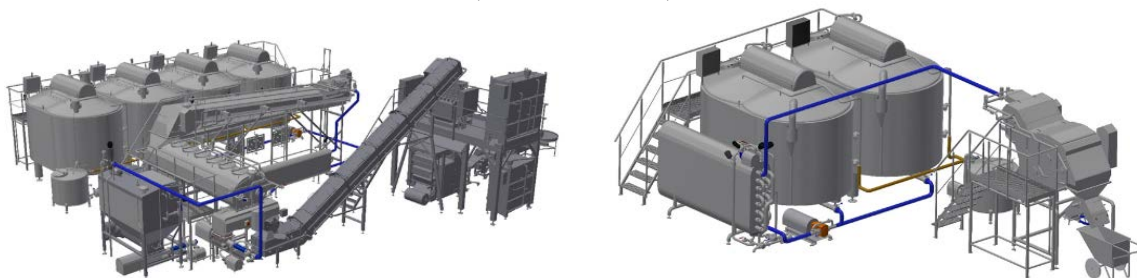
Мы сотрудничаем со многими предприятиями по переработке молочных продуктов в нашей стране и за рубежом и предлагаем клиентам комплексные программы развития, указываем на рациональные технические, технологические, финансово-организационные решения в соответствии с производственными и рыночными условиями данного предприятия.

Наши производственные линии работают в России, Беларуси, Украине, странах Балтии, Германии, Венгрии, Румынии, а также в Азии, Центральной и Южной Америке.

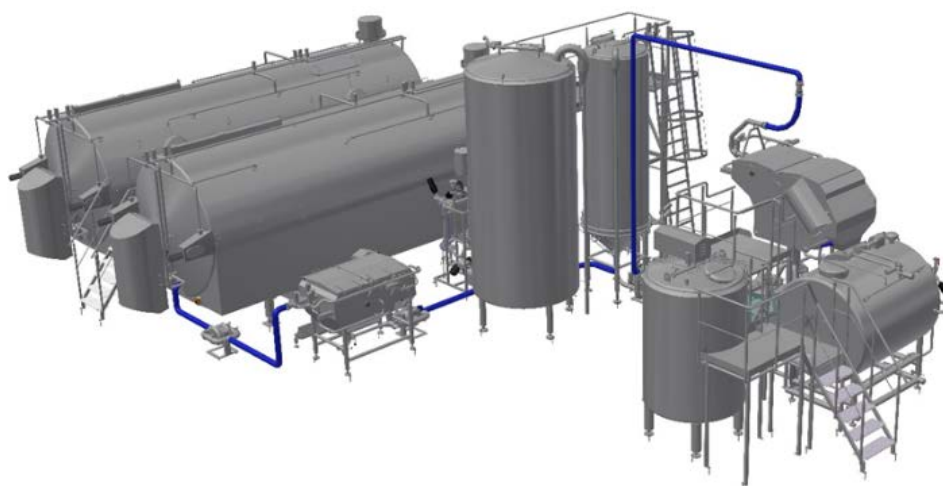
Мы обеспечиваем комплексное обслуживание от выполнения проекта до поставки, монтажа, технологического пуска, сервиса и сопровождения онлайн работы линии.



**ЛИНИЯ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА РАССЫПЧАТОГО ТВОРОГА И ТИПА БРИКЕТ  
(ВАРИАНТ 1):**



**ЛИНИЯ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА ТВОРОЖНЫХ СЫРОВ  
ЛИНИЯ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА МЯГКИХ СЫРОВ  
ЛИНИЯ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА COTTAGE CHEESE (СЫР ДОМАШНИЙ)**



**АССОРТИМЕНТ ПРОДУКЦИИ:**

- зерненный творог со сливками типа «Сыр домашний» (Cottage Cheese);
- зерненный творог – рассыпчатый.

**ОБЩИЙ ПЕРЕЧЕНЬ ОСНАЩЕНИЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ЛИНИИ:**

- коагуляционные горизонтальные резервуары с универсальной системой резки сгустка и перемешивания;
- двойная система нагревания зерна;
- пастеризатор технологической воды с буферной емкостью воды;
- ленточный отделитель сыворотки от зерна;
- промывочная колонна для охлаждения и промывки творожного зерна;
- барабанный ленточный осушитель зерна;
- смеситель творожного зерна со сливками;
- емкость хранения сливок с системой дозирования для смесителя;
- насосы для перекачивания продукта (кулачковые и мембранные);
- автоматическая обвязка, оснащенная клапанами типа Mixproof и полностью проточными клапанами продукта;
- электрические шкафы и автоматизация технологического процесса с визуализацией и регистрацией технологических параметров.

### ХАРАКТЕРИСТИКИ И ПРЕИМУЩЕСТВА ЛИНИИ TEWES-BIS:

- широкий диапазон емкости коагуляционных резервуаров от 6000 л до 15000 л;
- универсальный характер оборудования, позволяющий производить зерненный творог со сливками и творог зерненный рассыпчатый;
- эффективная промывка зерна в потоке уменьшает потребление технологической воды;
- минимальное механическое воздействие на творожное зерно исключает потери и гарантирует получение равномерного размера зерна;
- линия обеспечивает гигиенические условия производства и длительный срок годности готового продукта;
- технология коагуляции и обработки зерна позволяет выполнять два производственных цикла в течение суток;
- комплексное обслуживание от выполнения проекта до поставки, монтажа, технологического пуска, сервиса и сопровождения онлайн работы линии.



**Коагуляционный котел горизонтальный с системой управления технологическим процессом**



**Отделитель сыворотки от творожного зерна  
на фоне горизонтальных котлов и буферной емкости для воды**



**Общий вид колонны-ополаскивателя с буферной емкостью воды**

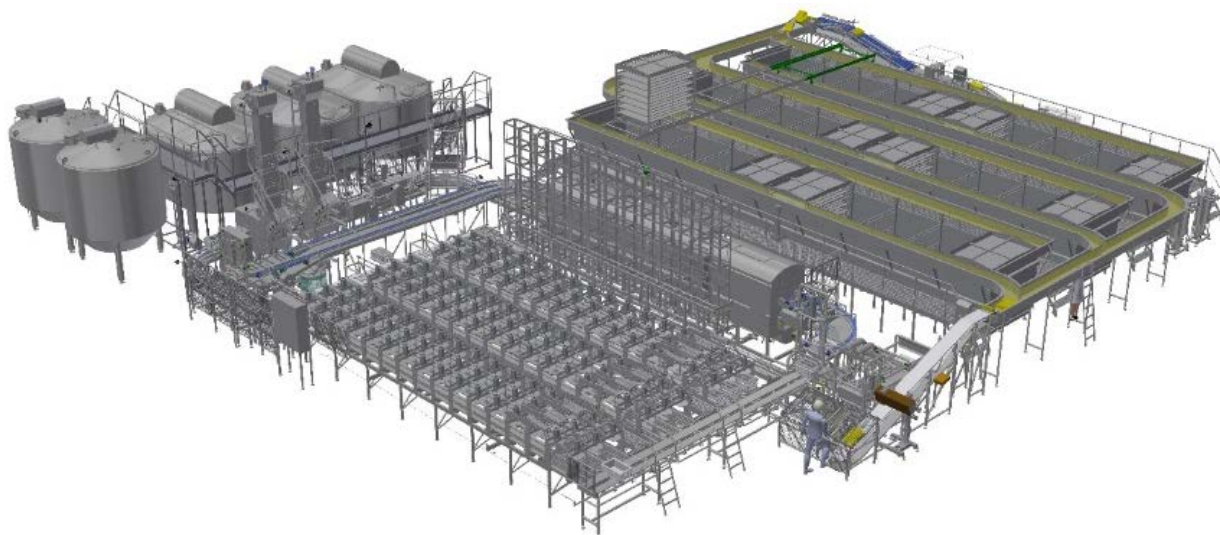


**Колонна-ополаскиватель с системой охлаждения и насосами для циркуляции воды**



**Осушитель творожного зерна с горизонтальным смесителем типа «creamer»**

## ЛИНИЯ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА СЫРА – ВАРИАНТ 1: ФОРМУЮЩАЯ КОЛОННА СЫРА:



### АССОРТИМЕНТ ПРОДУКЦИИ:

- сыры голландского типа (Гауда, Эдам);
- сыры швейцарско-голландского типа;
- сыры российского типа (Тильзйтер);
- сыры типа Кальята.

### ХАРАКТЕРИСТИКИ И ПРЕИМУЩЕСТВА ЛИНИИ TEWES-BIS:

- широкий диапазон производительности: от 50 000 л до 500 000 л переработки молока в сутки;
- возможность выбора емкости сыроизготовителей: 6 000 л, 10 000 л, 12 000 л, 15 000 л, 18 000 л;
- универсальный характер линии, позволяющей производить множество видов/типов сыра.

Полная автоматизация линии гарантирует:

- стабильность технологического процесса;
- стандартные параметры продукта, высокое микробиологическое качество;
- автоматическое производство (сокращение персонала), высокая экологичность;
- гибкий подход к требованиям и потребностям клиента.

Комплексное обслуживание от выполнения проекта до поставки, монтажа, технологического пуска, сервиса и сопровождения онлайн работы линии.

**ЛИНИЯ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА СЫРА – ВАРИАНТ 2:  
ПРЕСС ПРЕДВАРИТЕЛЬНОЙ ФОРМОВКИ СЫРА**

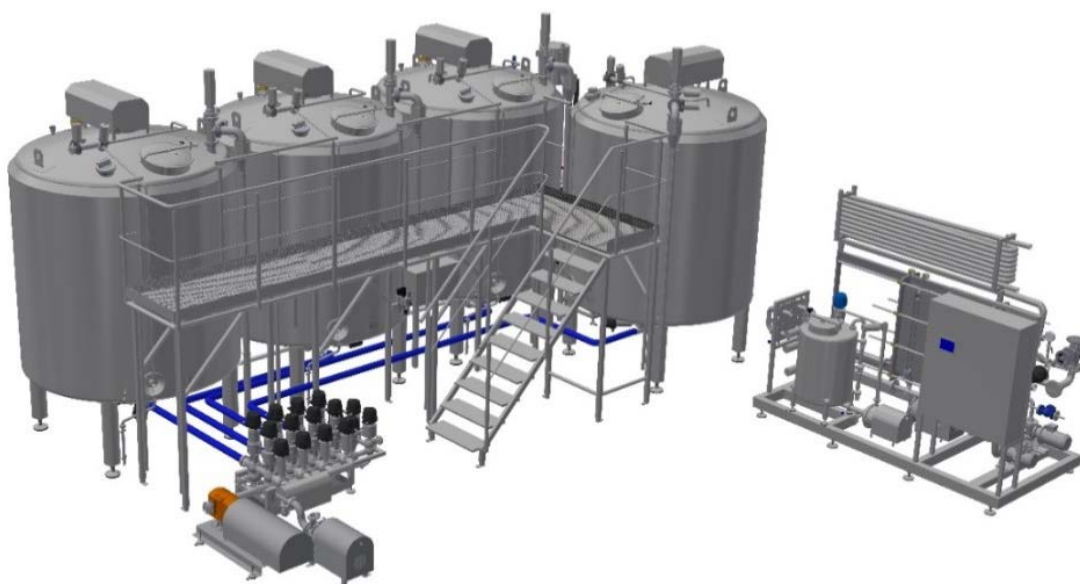


**ЛИНИЯ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА СЫРА – ВАРИАНТ 3:  
УНИВЕРСАЛЬНЫЙ ПРЕСС-ВАННА**

АССОРТИМЕНТ ПРОДУКЦИИ:

- сыры голландского типа (Гауда, Эдам);
- сыры швейцарско-голландского типа;
- сыры российского типа (Тильзитер);
- сыры типа Кальята.

**ЛИНИЯ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА МОЛОЧНЫХ ФЕРМЕНТИРОВАННЫХ НАПИТКОВ**



#### АССОРТИМЕНТ ПРОДУКЦИИ:

- йогурт
- кефир
- сметана
- пахта
- простокваша
- айран и другие

#### ОБЩИЙ ПЕРЕЧЕНЬ ОСНАЩЕНИЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ЛИНИИ:

- система приготовления молочной смеси с устройством для растворения сухого молока, пластинчатым теплообменником, буферными резервуарами;
- система пастеризации молока в составе: пастеризатор, гомогенизатор, деаэратор;
- трубчатый выдерживатель от 300 до 1200 секунд;
- ферментационные резервуары объемом от 2 000 до 20 000 л, оснащенные рамными мешалками, датчиками;
- пластинчатые либо трубчатые теплообменники для охлаждения продукта после ферментации;
- насосы для перекачки продукта (кулачковые, одно- и двухшнековые, мембранные);
- технологическая установка, оснащенная клапанами типа Mixproof;
- электрические шкафы и автоматизация технологического процесса с визуализацией и регистрацией технологических параметров.

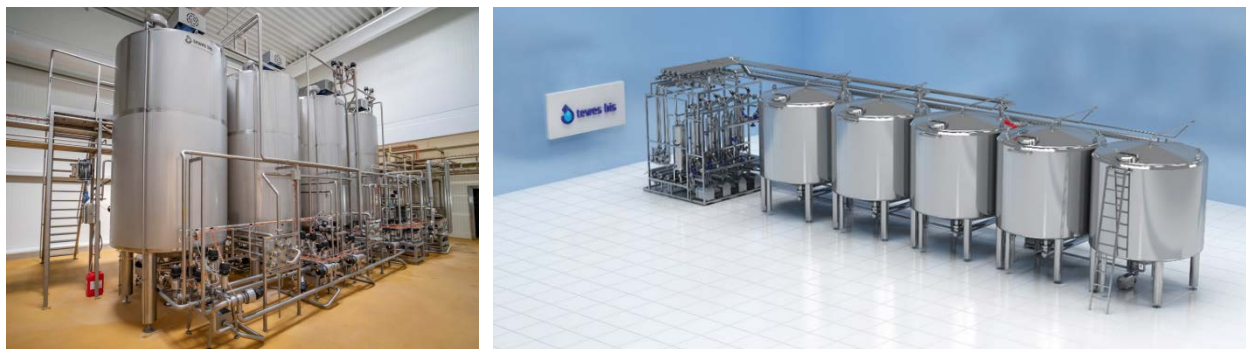
#### ХАРАКТЕРИСТИКИ И ПРЕИМУЩЕСТВА ЛИНИИ TEWES-BIS:

- широкий диапазон ферментаторов и производительности линии;
- универсальный характер оборудования, позволяющий производить большой ассортимент продуктов;
- применяемые технологии позволяют получить необходимую консистенцию и структуру готового продукта.

Мы предлагаем системы избыточного давления стерильного воздуха для ферментаторов, асептическое дозирование и смешивание с ароматическими добавками.

Линии TEWES BIS – это гигиеничные условия производства с длительным сроком годности готового продукта.

Комплексное обслуживание клиентов от выполнения проекта до поставки, монтажа, технологического пуска, сервиса, сопровождения онлайн надзора за работой линии.



### Моечные станции CIP и COP

В непростое время компания продолжает производить и реализовывать проекты.

В России компанию TEWES BIS представляет компания ООО «ТЕВЕС РУ», генеральным директором, которой является **Эльвира Морозова**, её контактный номер +7-916-496-51-91, адрес: [tewesbis@yandex.ru](mailto:tewesbis@yandex.ru).