

**ООО «ИТЕКО М»** специализируется в области поставок оборудования для молочной и сыродельной промышленности.

**Для переработки молока:**



**Самоочищающиеся Итальянские сепараторы/бактофуги:** Бактофуги главным образом используются для улучшения качества молока, как в процессе производства, так и для производства сыров.

Существенное уменьшение количества бактерий, содержащихся в молоке, как аэробных спор, анаэробных и бактерий листерии, позволяет уменьшить температурный режим в процессе обезжиривания и, таким образом, улучшить процесс выдерживания сыров, что позволяет улучшить качество продуктов и их вкусовые качества.



**Сепарация горячего и холодного молока: процесс сепарации холодного молока позволяет значительно экономить энергию и теплообменник.**

**Автоматическая нормализация молока и сливок: устройство автоматической нормализации St – представляет собой систему, разработанную итальянскими компаниями.**

**Сепараторы для сыворотки и сепараторы для высокожирных сливок.**

**PIETRIBIASI**

Costruzione macchine settore lattiero caseario  
Manufacturers of machines for dairies

**Линии переработки молока Pietribiasi (Италия)**



**Пастеризаторы, стерилизаторы, дегазаторы, выдерживатели.**



## Гомогенизаторы

Применение гомогенизаторов позволяет измельчать и равномерно распределять нерастворимые частицы в жидкости, в результате чего продукт становится более стабильным независимо от условий его хранения и обработки, которой он может подвергаться в дальнейшем.

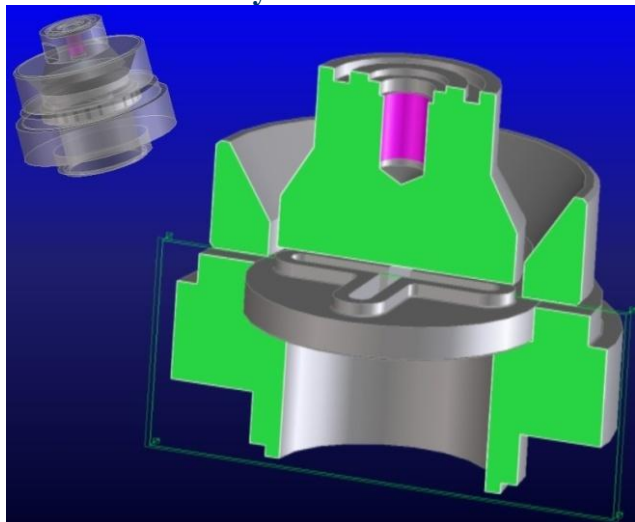


Только у гомогенизаторов BERTOLI (Италия) компрессионная головка сделана из усиленной никель-хром-молибден нержавеющей стали, специально предназначенной для работы при высоком давлении. Поршни сделаны из хромированной нержавеющей стали. Всасывающие и выталкивающие клапана сделаны из износостойкого сплава из нержавеющей стали. Сменяемые гнезда для клапанов сделаны также из износостойкого сплава. Гомогенизирующий отсек имеет гомогенизирующий клапан и пневматический регулятор давления.

Новая запатентованная разработка техников Бертоли –

**Гомогенизирующий клапан «Маргарита».**

Это новый гомогенизирующий клапан, получивший название «Маргарита», благодаря своей форме, в виде ромашки. Это новая форма клапана, которая позволяет получить экономию электроэнергии в 30%, при идентичном результате как при работе с стандартным клапаном гомогенизации.



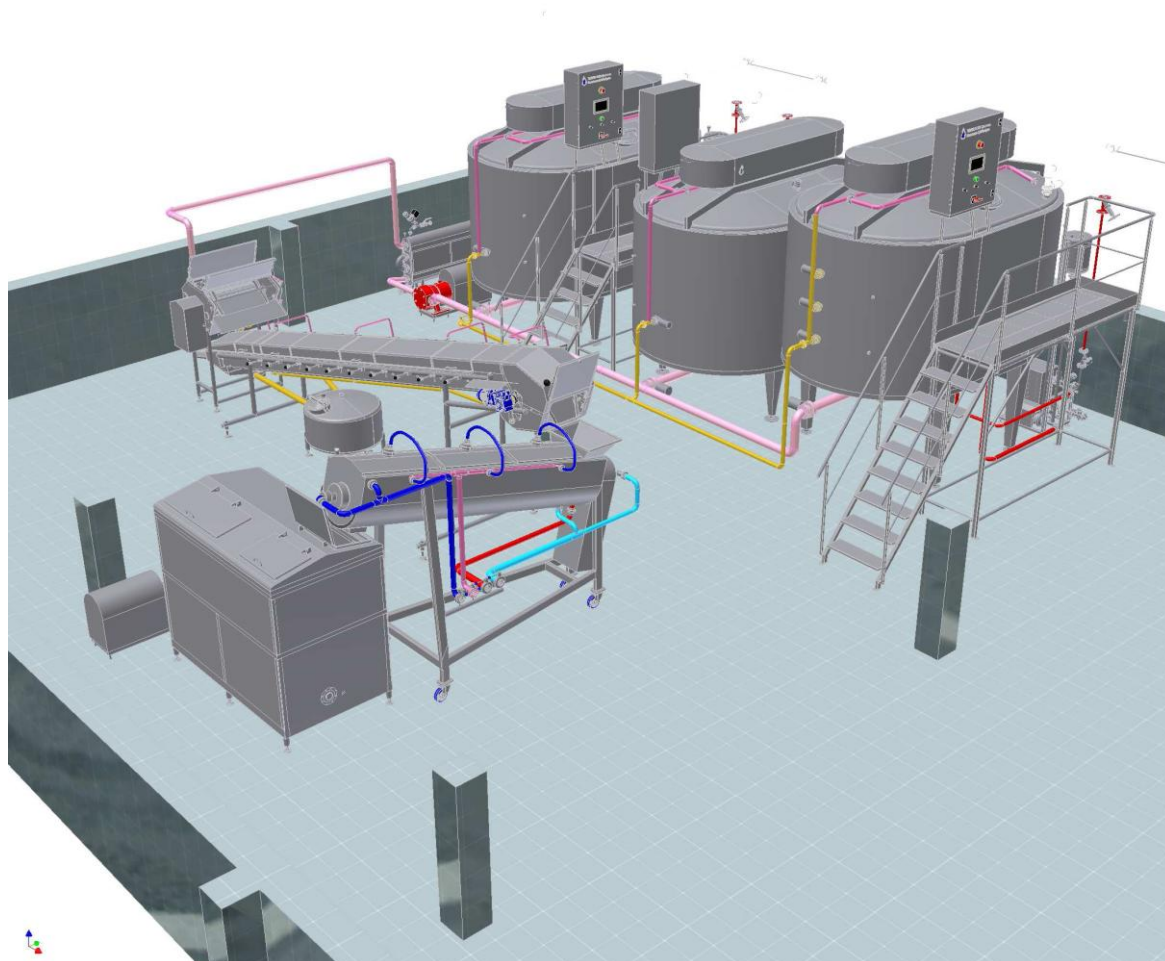
**Клапан может быть установлен на любой существующий гомогенизатор Bertoli, а также на гомогенизаторы любого производителя.**

## **BERTOLI TECHNICAL VIEWER**



## Творожные и сырные линии – Tewes-Bis (Польша)

Технологическая линия предназначена для изготовления традиционного кислотного творога. Базовые элементы оснащения линии обеспечивают полную механизацию процессов производства творога, прессуемого непрерывным образом на ленточном транспортёре. Многоуровневая система охлаждения позволяет достичь необходимую заключительную температуру готового изделия, т.е. 10-12°C. Начиная от момента наполнения котлов молоком, производственный процесс протекает в режиме автоматического управления.





**СОМАТ специализируется в области проектирования и изготовления машин и оборудования (в том числе «под ключ») для молочной и сыродельной промышленности.**

**Специализация компании:**

**- Паста филата: Моцарелла**

**-Паста филата полутвердых сортов (Качкавал, Скаморца, Казар, Сулугуни, Моцарелла для пиццы, Палочки стик, и др..)**



**Риккота (кремовый сыр из молочной сыворотки)**

**Фирма также располагает командой технологов, которые по каждой установленной линии и машине сопровождают клиента в производстве сыра по настоящей итальянской технологии.**



## Линия Рикотты



**STOCCAGGIO SIERO GRASSO**  
НАКОПЛЕНИЕ ЖИРНОЙ СЫВОРОТКИ



**RISCALDAMENTO SIERO GRASSO**  
НАГРЕВАНИЕ СЫВОРОТКИ



**FLOCCULAZIONE**  
ФЛОКУЛЯЦИЯ







**Итальянское оборудование для производства мороженого,  
компании Technogel S.p.A.**

**Оборудование по производству плавленого сыра**



**Производительность от 50 до 250 литров за цикл**

## Оборудование для фасовки молочных продуктов

- в картонные пакеты типа Pure Pak - Techgen (Гонконг)



**Автоматическая фасовочно-упаковочная линия формирует, наполняет и запаивает картонные пакеты «Pure-pak» объемом 1 000 мл, 500 мл и 250 мл с минимальной номинальной скоростью 2800-6000 пакетов в час (без установки крышки), 2600 - 5600 пакетов с установкой крышки. Линия пригодна для розлива жидких продуктов, таких как молоко, кефир, сливки и других похожих жидких пищевых продуктов.**



**Автоматические машины, предназначенные для упаковки пастеризованного молока в полиэтиленовые пакеты, производительностью от 2500 до 5000 в час.**

### **Фасовка в готовые стаканчики и брикеты - Трекко (Польша)**



**Автоматы для расфасовки в брикеты продуктов типа: масло, маргарин, творог и автоматы для расфасовки в готовые стаканчики**

## Автомат для расфасовки рассыпчатого творога в стоячие пакеты с плоским дном



## **в ПЭТ-бутылку - AVE (Италия), Techgen (Гонконг)**



### **Комплектация линий розлива в ПЭТ-бутылку:**

- автоматы выдува ПЭТ-бутылок (гранулят/преформа);
- ориентаторы ПЭТ-бутылок;
- ополаскиватели (линейные и роторные, одно- и двухстадийные);
- блоки розлива;
- укупорочные автоматы (одно- и двухпозиционные);
- сатураторы;
- системы контроля уровня заполнения тары;
- этикетировочные автоматы (линейные и роторные, однопозиционные и многопозиционные, с использованием горячего клея, для самоклеящейся этикетки и этикетки из рулонных материалов);
- пневматические конвейеры (асептические/неасептические).

### **А также**

- упаковочные автоматы (в т/у плёнку – без/с подложкой);
- сборщики гофрокоробов и склейщики (с применением скотча или клея-расплава);
- упаковщики в гофрокороба и ящики;
- паллеттайзеры и депаллеттайзеры;
- автоматизированные С.І.Р. системы;
- системы водоподготовки и очистки воды; озонаторы.



**ПТ «ТЕWЕС-КЛИМА» существует уже 9 лет на европейском рынке, оказывая услуги в области кондиционирования, вентиляции, охлаждения и теплоснабжения.**







**УПАКОВОЧНЫЙ АВТОМАТ ДЛЯ ТЕРМОФОРМИРОВАНИЯ ПЛАСТИКОВОГО  
КОНТЕЙНЕРА ИЗ РУЛОНА И ЗАКЛЕЙКИ ЕГО ПЛЕНКОЙ ИЗ РУЛОНА**

