



Технология
к Вашим услугам
в области
переработки молока
и производства сыра

A modern, multi-story office building with a grey facade and large glass windows. The building is illuminated from within, and the sky is a deep blue with scattered clouds. Two tall, thin cypress trees stand in front of the building. To the right, there is a large glass entrance and a set of flags on poles. The word "Tecnical" is written in large, dark letters on the roof, accompanied by a circular logo with blue curved lines.

 **Tecnical**



С момента своего создания в 2001г. фирма Текникал направила свою деятельность на разработку и производство оборудования, установок и линий «под ключ» для пищевой промышленности, специализируя свою работу на процессе выработки сыров.

Административные и производственные помещения фирмы Текникал общей площадью 6.200 м² полностью оснащены и подготовлены для проектирования и производства оборудования, а также для проведения приемочного тестирования, удостоверяющего качество оборудования и обеспечивающего оптимальное функционирование перед подставкой.

Текникал – это молодая и динамично развивающаяся компания, которая с момента своего создания сконцентрировала свои усилия на интернационализации рынков и создании стратегических альянсов.





ПРОФЕССИОНАЛИЗМ, ОПЫТ И КАЧЕСТВО

Наша профессиональная команда владеет обширными знаниями и опытом, которые в сочетании с применением новых производственных технологий и методов для разработки оборудования, создают из фирмы Текникал лучшего партнера для наших заказчиков. Результатом деятельности компании являются производственные линии с самым высоким уровнем качества и функциональных возможностей, которые позволяют нашим клиентам достигать максимального уровня конкурентоспособности.

Компанией Текникал проводится непрерывная работа по адаптации оборудования к основным стандартам по техническим, технологическим и качественным параметрам, что позволяет успешно проходить сертификацию оборудования и/или линий в зависимости от требований принимающей страны.



Сыроизготовители CDT

Разработаны для достижения лучших показателей по производительности при производстве любого типа сыра.



Опыт работы





Иновации

ИССЛЕДОВАНИЯ И ИННОВАЦИИ

Отдел развития инновационных проектов проводит постоянную работу по разработке новых и оптимизации существующих систем в соответствии с потребностями производственных процессов. Основной целью данной деятельности является предложить инновационные решения на основе передовых технологий.

Кроме того, компания Текникал сотрудничает с основными престижными институтами по технологиям продуктов питания и передовыми политехническими университетами.

Одними из последних запатентованных разработок стали модернизация системы мойки форм, а также системы прессования сыров.



Формовщик MULTIFORMAT

Дренаж сыворотки, подпрессовка, формовка и наполнение форм для выработки большого разнообразия типов сыров и форматов на одной установке.



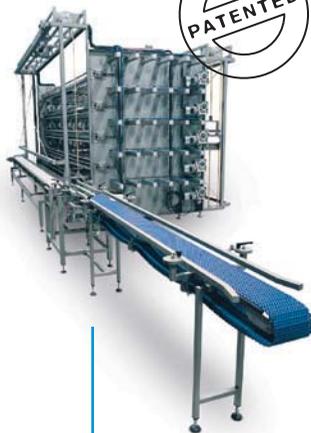
ЭФФЕКТИВНОСТЬ И ТЕХНИЧЕСКИЙ СЕРВИС

Основными характеристиками оборудования, производимого компанией Текникал, является эффективность и надежность установок, что гарантирует высокую производительность, минимальную необходимость в техническом обслуживании, а также возможность осуществления удаленного доступа через Интернет в случае неполадок на линии.

Отдел послепродажного обслуживания с максимальной быстротой координирует действия технического сервиса в странах, где он представлен.

Автоматические пресса PRENSADUR

Позволяют осуществлять автоматический процесс прессования сыров различных форматов на ограниченной площади с максимальным использованием высоты помещения, оптимизируя, таким образом, производственные площади, занимаемые оборудованием.



Эффективность





Гибкость

ГИБКОСТЬ И СПОСОБНОСТЬ К АДАПТАЦИИ

Оборудование, производимое компанией Текникал, характеризуется высокой гибкостью в применении, что позволяет вырабатывать различные виды продуктов и широкую гамму форматов на одной и той же производственной линии. Кроме того, смена форматов - это простой и быстрый процесс, что значительно облегчает производственные действия.

В отделе разработки предварительных проектов проводится постоянная работа в поиске наиболее оптимального расположения оборудования, адаптируясь к пространству, имеющемуся на производственной площадке.



Туннели мойки форм и крышек

Туннели с несколькими секциями для предварительной мойки, основной мойки, ополаскивания и нанесения дезинфицирующих средств для пресс-форм и крышек.



ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРОСТРАНСТВА

При определении составляющих производственной линии Текникал, акцентируется особое внимание на уменьшении необходимой для оборудования площади. Поскольку данный показатель напрямую влияет на необходимый объем вложений, мы проводим тщательный анализ для оптимизации пространства и получения максимальной пользы от высоты помещения.

Традиционные производственные линии нуждались в широких площадях, но не использовали объем помещения. В свою очередь, оборудование марки Текникал спроектировано таким образом, чтобы максимально использовать весь имеющийся объем, начиная от процесса формовки, включая системы прессования и складирования форм, и заканчивая соляным бассейном.

Система мойки посредством погружения

Мойка форм и пластиковых ящиков в непрерывном режиме и посредством погружения.



Оптимизация





ВЫРАБОТКА ПРЕССОВАННЫХ СЫРОВ

Для производства прессованных сыров компания Текникал предлагает полный спектр оборудования, которое позволяет осуществлять выработку сыров любого типа, достигая высокий уровень однородности получаемых продуктов и отличные параметры по производительности.

Оборудование марки Текникал универсально в использовании. Оно позволяет в любой момент адаптироваться к изменениям на рынке.

Для каждого проекта подбирается степень автоматизации в зависимости от технических требований и размера бюджета проекта.



Вертикальные накопители форм и крышек

Устанавливаются для хранения форм и крышек на минимально занимаемой площади, используя высоту помещения, гарантируя при этом более бережное обращение с формами.



ПРОИЗВОДСТВО САМОПРЕССУЮЩИХСЯ СЫРОВ

Для изготовления как мягких, так и твердых самопрессующихся сыров, компания Текникал предлагает производственные линии, включающие всё необходимое для данного процесса оборудование.

Широкая гамма оборудования, предлагаемого компанией Текникал, доступно в различной степени автоматизации в соответствии с требованиями каждой производственной линии, и отвечает самым высоким стандартам качества.

Автоматический кантователь стопок форм

Специально разработан для кантования стопки составленных мультиформ с самопрессованными сырами.





ТЕПЛОВАЯ ОБРАБОТКА И ФИЛЬТРАЦИЯ: МОЛОКО, СЫВОРОТКА И РАССОЛ

Молоко является базовым сырьем для любого из процессов, входящих в сферу деятельности компании Текникал. Именно поэтому особое внимание уделяется правильным способам обработки и хранения. В соответствии с характеристиками молока и вырабатываемого продукта, компания Текникал предлагает решения для приема молока, тепловой обработки и нормализации.

Сыворотка всегда представляет собой непростой продукт для ее утилизации для большинства сырных заводов. В линейке оборудования, выпускаемого компанией Текникал, представлены установки для производства рикотты, а также установки для фильтрации (ультрафильтрация, нанофильтрация и обратный осмос), которые позволяют максимальное использование субпродукта, гарантируя при этом экологическую целесообразность производственного процесса.

Рассол может иметь длительный срок службы, если проводятся соответствующие действия по его поддержанию. Компания Текникал предлагает как традиционные, так и мембранные системы фильтрации (ультрафильтрация или микрофильтрация), установки для охлаждения и системы для восстановления концентрации соли.



Установки мембранной фильтрации

Фильтрация посредством обратного осмоса, нанофильтрация, микрофильтрация либо ультрафильтрация для достижения отделения низкомолекулярных соединений.



ПРОИЗВОДСТВО ЙОГУРТА И КИСЛОМОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ

Текникал предлагает разнообразие решений для производства широкого вида кисломолочных продуктов: йогурт, сметана, кефир, кумыс, лабне, айран.

Предлагаемые производственные линии включают установки, начиная от процесса сквашивания, и вплоть до упаковки, как для малых, так и для средних производств.

Заквасочник для йогурта

Для изготовления любого кисломолочного продукта.

Гарантирует качество и консистенцию продукта.







ОБРАБОТКА СЫРОВ

Правильная обработка сыра перед его отправкой в продажу обеспечивает более высокую ценность продукта, поскольку продлевает его срок годности, улучшает внешний вид и облегчает потребление.

Текникал предлагает широкий спектр оборудования для обработки сыров после посола, в процессе созревания и до момента отгрузки: системы мойки, сушки, чистки, покраски, резки, упаковки и термоусадки.

Также мы предлагаем системы перемещения, позволяющие автоматизировать любой из этих процессов.



Машина для клинообразной нарезки сыра

Нарезка сыра на порции, главным образом полутвёрдых сыров цилиндрического или круглого формата.



УХОД И ПЕРЕМЕЩЕНИЕ ЯЩИКОВ, КОНТЕЙНЕРОВ И ПАЛЛЕТ

Различные вспомогательные элементы, необходимые для процесса изготовления сыра, такие как ящики, полки, стеллажи, тележки, контейнеры или поддоны должны всегда находиться в идеальном состоянии, чтобы гарантировать качество конечного продукта.



Компания Текникал предлагает разнообразие адаптируемых решений с целью облегчения их мойки, дезинфекции и сушки, а также их перемещение на различных этапах производственного процесса.

Паллетизатор ящиков

Спроектирован для работы со штабелируемыми пластиковыми ящиками с боковыми прорезями для их захвата.







КОМПАНИЯ ТЕКНИКАЛ ПО ВСЕМУ МИРУ

В настоящее время
оборудование, поставленное
компанией Текникал, успешно
работает в 34 странах мира.

TECNICAL GROUP







Pol. Ind. Les Ferreries, Camí de Riudellots, 1-3

17459 Campllong (Girona-Espanya)

Telèfon +34 972 47 88 88

Fax +34 972 47 89 00

technical@technical.com

www.technical.com