

# Линии TEWES-BIS по производству сыра

**Эльвира Рафатовна Морозова**, генеральный директор  
E-mail: [tewesbis@yandex.ru](mailto:tewesbis@yandex.ru)  
ООО «ТЕВЕС РУ», г. Москва



Компания ООО «ТЕВЕС РУ» представляет в России компанию TEWES-BIS (Польша), специализирующуюся на производстве оборудования и комплектных линий для пищевой промышленности, а также технологическом сопровождении.

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

С 1991 года специализация компании охватывает проектирование и производство машин, устройств и полных технологических линий, разработку и внедрение технологий и технологии производства.

Компания сотрудничает со многими предприятиями по переработке молочных продуктов в России, Беларуси, Германии, Венгрии и Румынии, странах Балтии, в Азии и Центральной и Южной Америке и др.

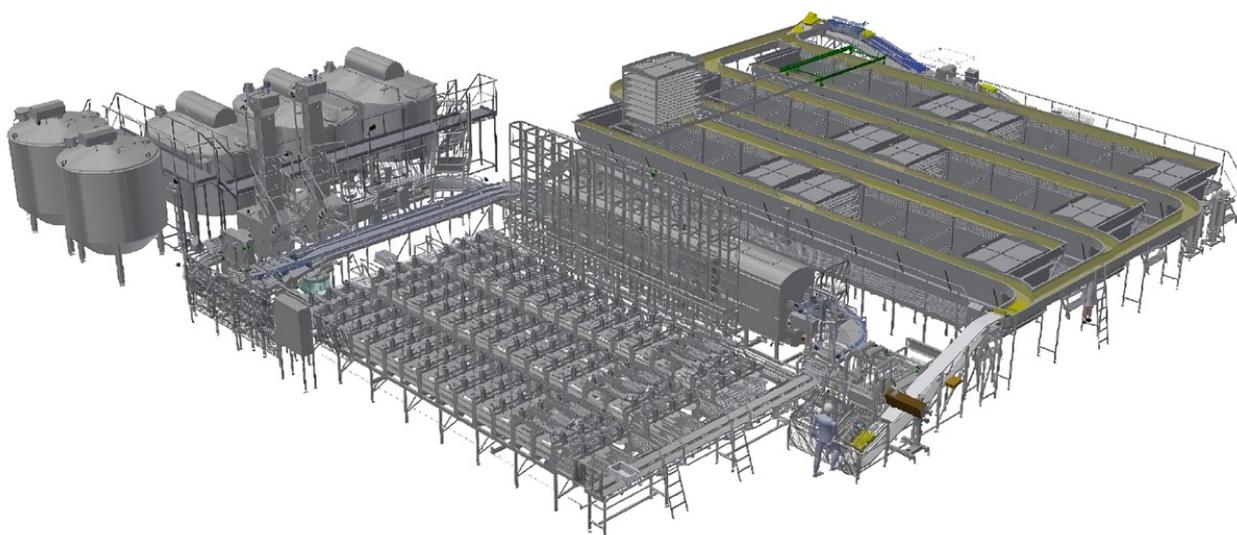
Наряду с высоким уровнем производимого оборудования компания обеспечивает оперативный

сервис, осуществляемый группой специалистов с многолетним опытом работы и техническими знаниями. Клиентам предлагаются комплексные программы развития, рациональные технические, технологические, финансово-организационные решения в соответствии с производственными и рыночными условиями данного предприятия.

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

Высокое качество применяемых технологий в производстве сыра на линии TEWES-BIS гарантирует получение биологически безопасного продукта наивысшего качества.

Линия TEWES-BIS для производства сыра характеризуется широким диапазоном производительности от 50 000 до 500 000 л переработки молока в сутки, а также возможностью выбора сыроизготовителей (6 000 л, 10 000 л, 12 000 л, 15 000 л, 18 000 л).



Линия для производства сыра – вариант 1: формующая колонна сыра

Универсальный характер линии позволяет производить множество видов/типов сыра: сыры голландского типа (Гауда, Эдам), сыры швейцарско-голландского типа, сыры российского типа (Тильзистер), сыры типа Кальята.

Комплексная поставка оборудования: для приемки молока, производства сыра и его соления с последующей упаковкой готового сыра.

Полная автоматизация линии гарантирует: стабильность технологического процесса, стандартные параметры продукта, высокое микробиологическое качество, автоматическое производство (сокращение персонала), высокая экологичность.

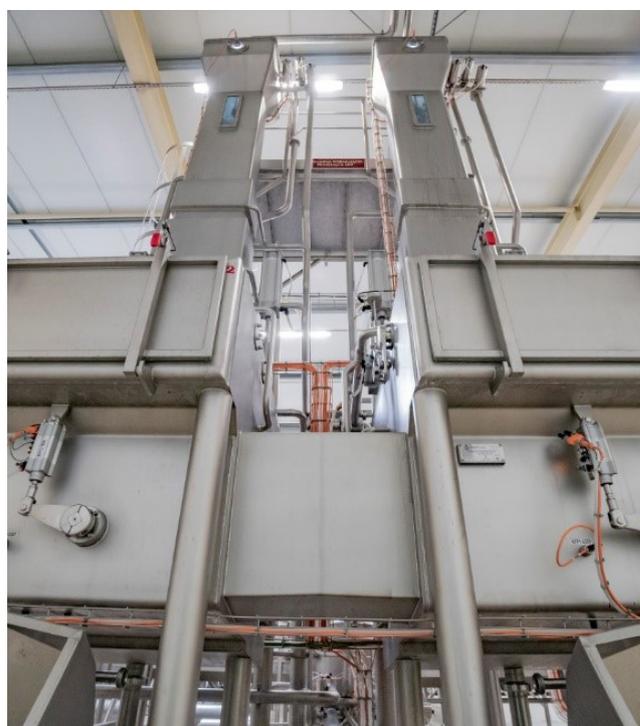
Технологическая линия оснащена репастеризатором молока для производства сыра; пастеризатором технологической воды с буферной емкостью воды; сыроизготовителем (горизонтальным либо вертикальным); буферными емкостями сырного зерна; колоннами для предварительного прессования и формовки сыра; вертикальными прессами для окончательного прессования; складом сырных форм; мойкой сырных форм; системой транспортировки форм с переворачиванием форм, укладкой крышек, узлом выгрузки сыра;



Сыроизготовители с боковой системой отбора сыворотки и автоматическим управлением, возможностью использования различных рецептов для производства разных видов сыра



Репастеризатор молока для производства сыра



Колонна для формования и предварительного прессования блоков сыра под слоем сыворотки



Пресс окончательного прессования сыра с системой автоматической регулировки времени и силы прессования единичных головок сыра



Система посолки сыра типа «река» с комплектом многоуровневых контейнеров для сыра

системой посолки сыра, типа «река», с контейнерами и системой приготовления, хранения и фильтрации соляного раствора. Технологическая инсталляция оснащена клапанами типа Mixproof.

Производственная линия TEWES-BIS оснащена электрическими шкафами и автоматизацией технологического процесса с визуализацией и регистрацией технологических параметров.

Компания TEWES-BIS выпускает и другие линии и оборудование для производства сыра, творога и молочных продуктов в соответствии с индивидуальными потребностями клиента. ■



Мойка форм и крышек, включающая предварительное полоскание, непосредственно мытье, конечное полоскание чистой водой



Общий вид сырного цеха, включающий: колонны для формования сыра, индивидуальные прессы окончательного прессования, склад форм и крышек, мойка форм, транспортеры форм