

Оборудование и технологии переработки, Мини заводы под ключ



Knowledge, quality, innovation



Attila KÁZMÉR
general director

Knowledge, quality, innovation

H-1117 Budapest, Hunyadi J. út 3. | Telefon: +36 1 204 9090
e-mail: agrometal@agrometal.info

www.agrometal.info

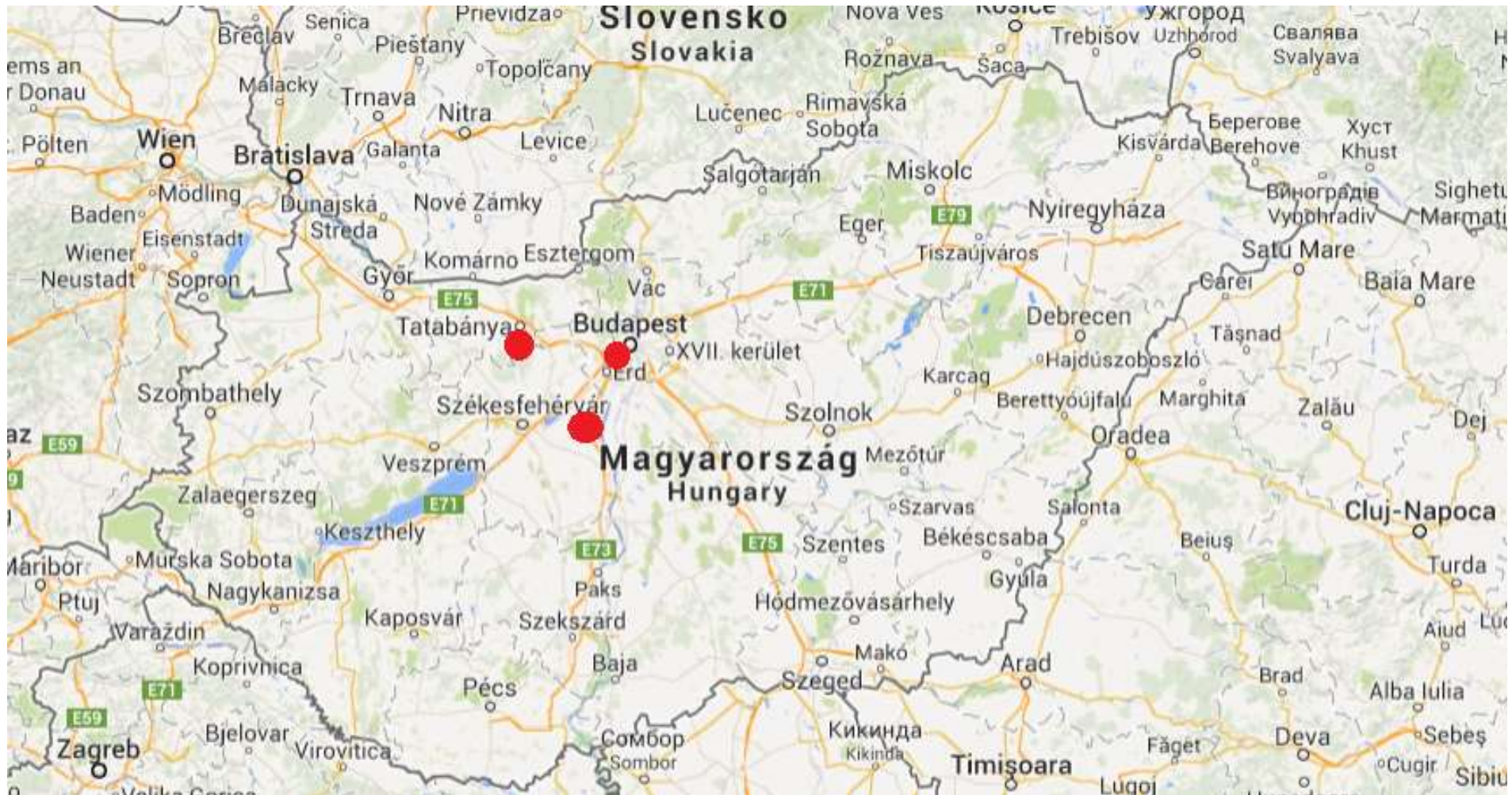
Группа компаний Agrometal

- основана в 1989, отмечает 33-летний юбилей
- представляет 100% венгерский капитал
- производит оборудование для пищевой и перерабатывающей промышленности, комплектное оборудование для молочных заводов, пивоварения и прочих технологий

ПОД КЛЮЧ

- 110 сотрудников

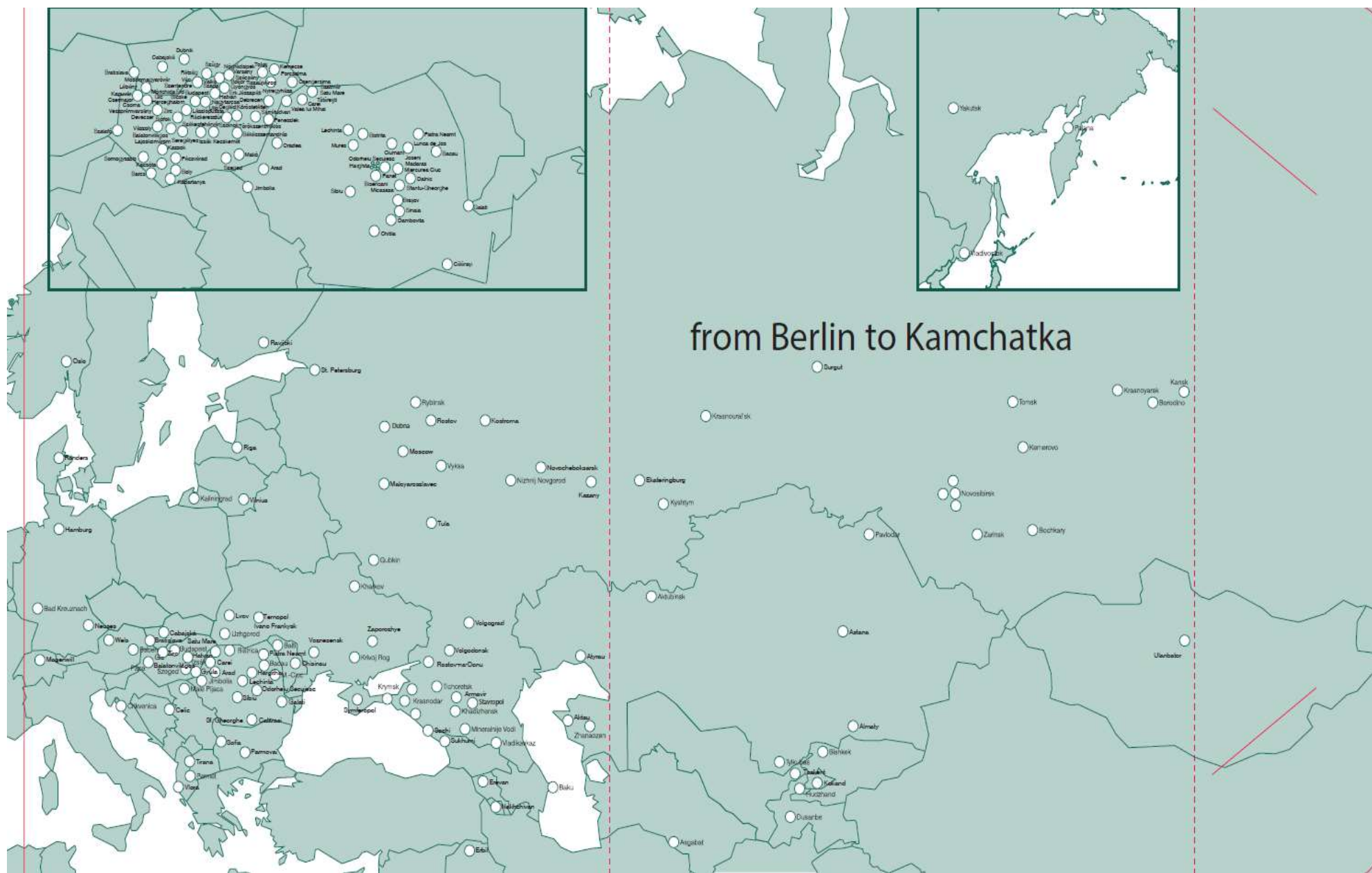
Будапешт-центр и 2 производственное подразделение



33 года = 512 поставок

agro²¹metal

Knowledge, quality, innovation



Всё из одних рук:

- Технологическое проектирование
- Производство
- Монтаж
- Обучение
- Передача технологии

Основная сфера деятельности



**Молокозаводы,
оборудование
переработки**



**Разные линии
переработки
молока и
сыворотки**

Основная сфера деятельности

agro²¹metal

Knowledge, quality, innovation



Пивзаводы,
оборудование



Линии для пр-во
спирта



Виноделческое
оборудование

Основная сфера деятельности



**Модульное
оборудование очистки
питьевой воды от
мышьяка и других
загрязнений**



Водоводготовка



**Оборудование
фруктовых
порошков**

Рентабельные технологии, Глубокая переработка молока

Производство сырков в шоколадной
глазури

Производство „ I'sN'Go ”

Производство детского питания

Наша компетенция:

agro²metal

Knowledge, quality, innovation

За 33 лет построили 93 молочных заводов «под-ключ», которые ежедневно перерабатывают 1 045 000 л молока, что равно

- дневному удою 26 500 коров
- 48 000 кг слив. масла/день
- 55 000 кг сливок/день
- 106 300 кг сыра/день
- 212 600 кг творога/день
- 993 750 кг йогурта/день



Это означает, что каждый день 4 968 750 детей могут выпить 1 стакан молока, произведенного на наших заводах.

Оборудование для производства сырков в шоколадной глазури

agro²metal

Knowledge, quality, innovation

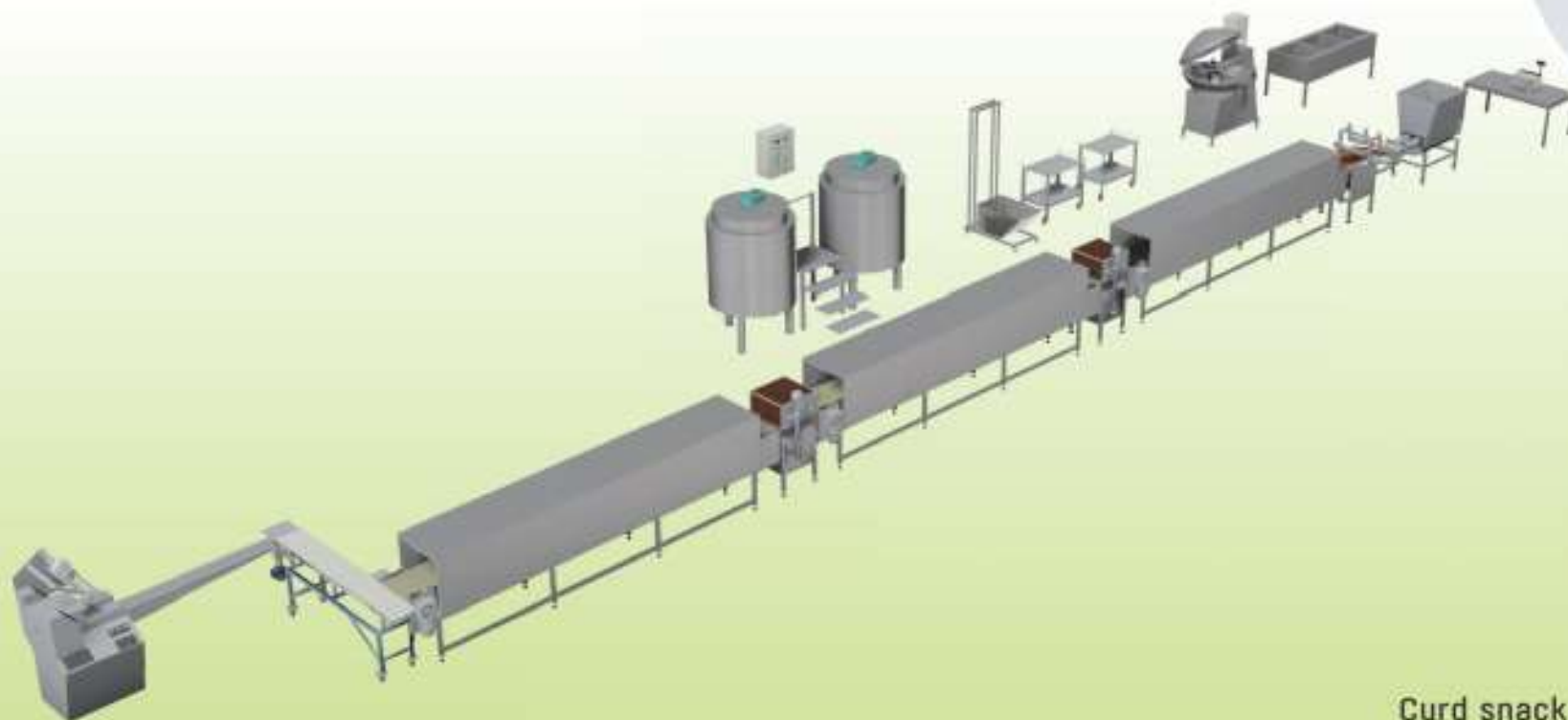


Оборудование для производства творожных десертов

agro²¹metal

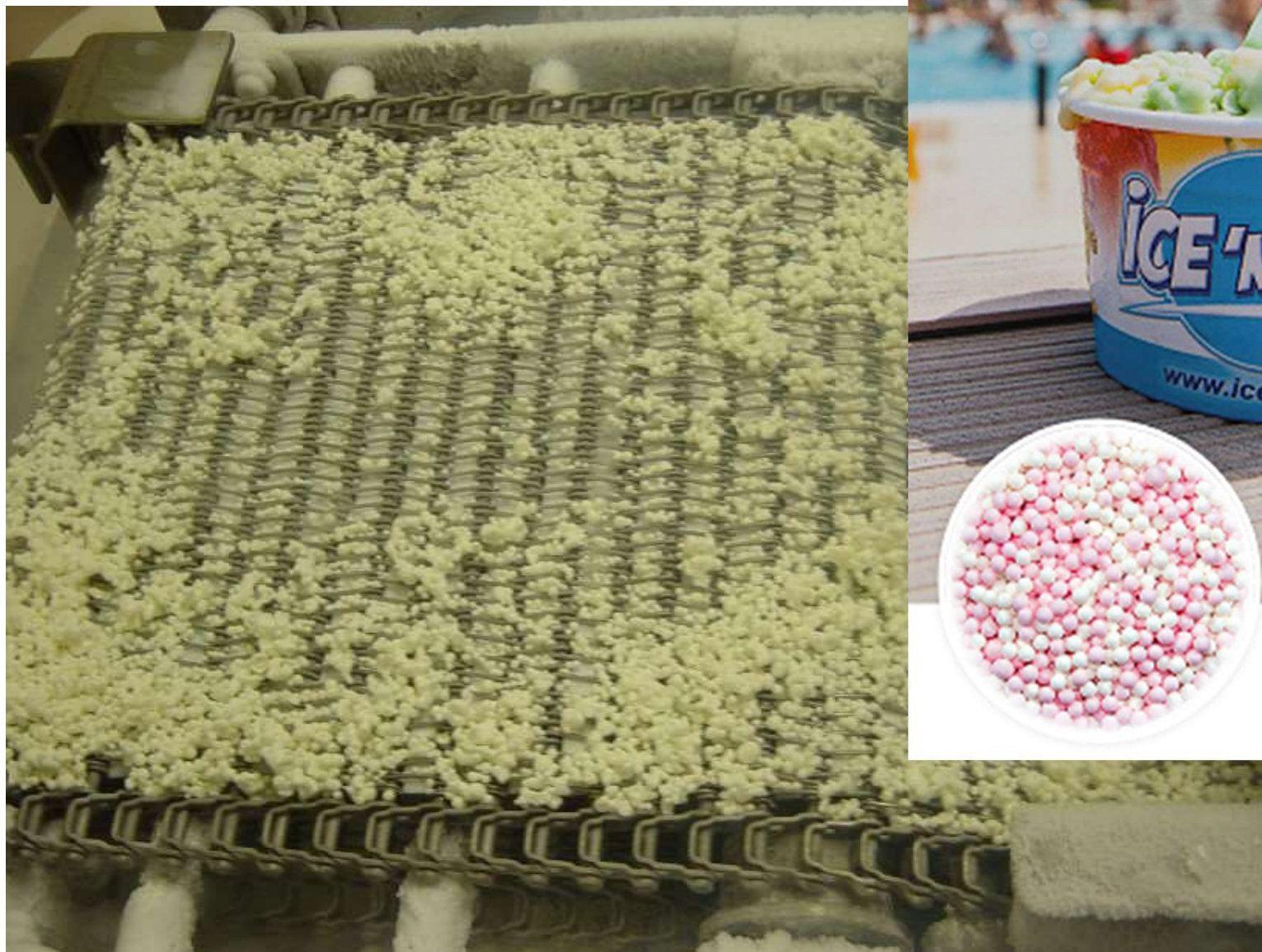
Knowledge, quality, innovation

Curd snack manufacturing



Curd snack manufacturing line

Производство горошкового мароженного „ I'sN'Go ”



„ I'sN'Go ” Фрезер в работе



Производство детского молочного питания

agro²¹metal

Knowledge, quality, innovation



Производство детского молочного питания

agro²¹metal

Knowledge, quality, innovation



Детский кисломолочный продукт

Жирность - 3,5%, объем - 180 гр.

Из 100% натурального цельного молока.

Для детей с 6 месяцев.

[Подробнее](#)

Паста творожная детская

Жирность - 9%, вес - 100 гр.

Из 100% натурального цельного молока.

Для детей с 6 месяцев.

[Подробнее](#)



Рентабельные технологии,

**Глубокая переработка
подсырной сыворотки**

Производство „Рикотты” ,

Производство этилового спирта

Содержание сыворотки

СЛАДКАЯ СЫВОРОТКА

Единица	%	kg
Количество]:	100	100 000
Вода	93,6	93600
Сухое в/во	6,4	6400
Белок	0,75	750
Жыр	0,3	300
Лактоза	4,8	4800
Минералы	0,55	550

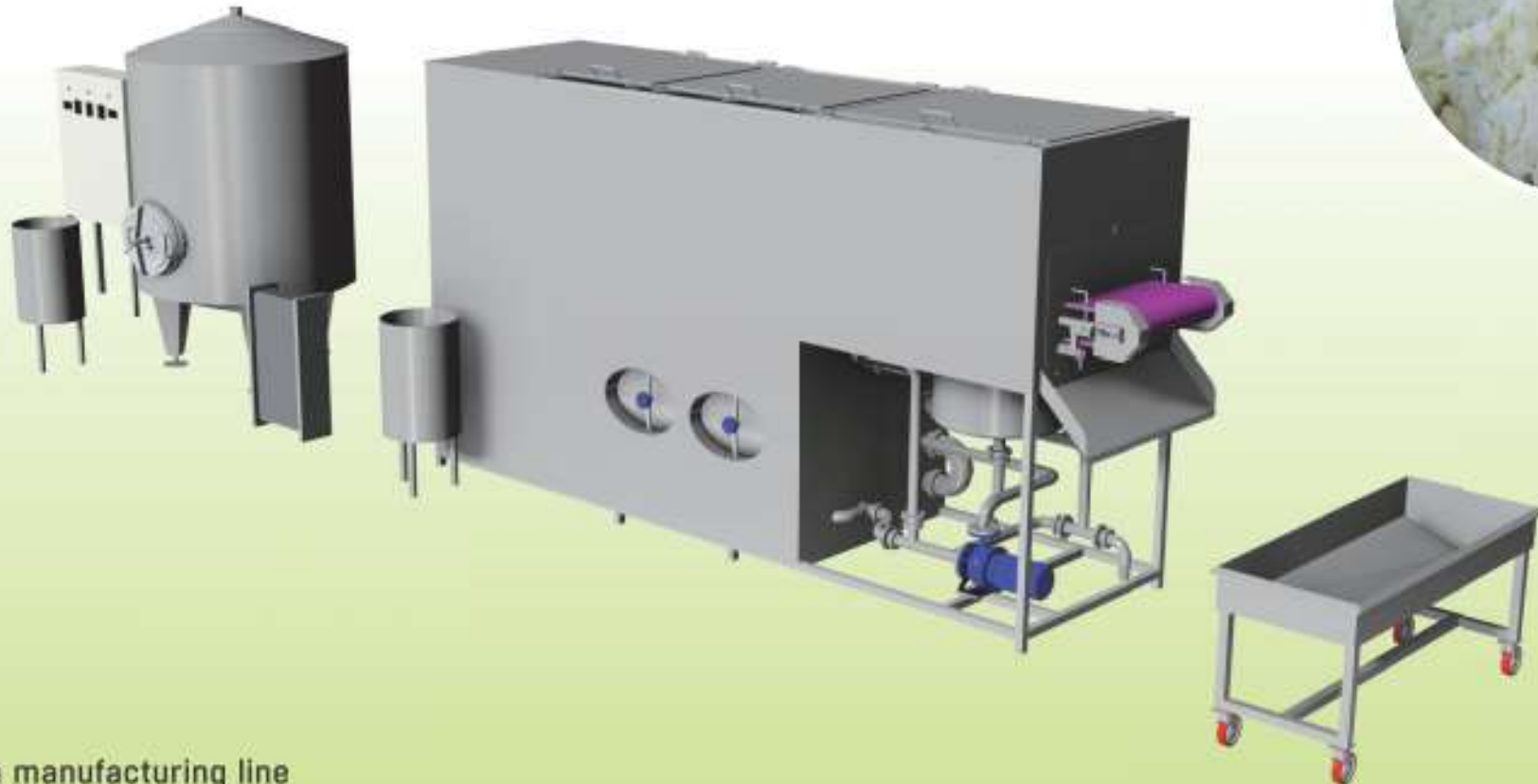
Переработка сыворотки - На «Рикотту»

agro²¹metal
Knowledge, quality, innovation



Оборудование для производства творога Рикотта поточным методом

Ricotta manufacturing



Ricotta manufacturing line

Выход и состав «Рикотты» из 100 тонн сыворотки

agro²¹metal

Knowledge, quality, innovation

Единица	%	kg
Количество]:	100	4 070
Вода	79,25	3 225
Сухое в/во	20,80	1 693
Белок	9,80	798
Жыр	6,85	558
Лактоза	3,60	293
Минералы	0,50	41



Технология

**для утилизации лактозного
ретентата нанофильтрованной
молочной сыворотки с целью
производства спирта и защиты
окружающей среды**

Переработка сыворотки - На Спирт



Цель проекта:

- Переработки сыворотки и рентабельного производства продукции (спирт) из нее на предприятиях малых и средних мощностей производства сыро-творожной продукции увеличивая доходность прелприятий
- Предотвращение слива сыворотки в поля, или сточные воды, защита окружающей среды.

Выход продукции

- Ориентировочный расчет сырья и получения готовой продукции, этилово спирта:

Основной расчет по весовым соотношениям

Из 1 кг лактозы получится примерно 0,5 кг этилово спирта с крепостью ок. 90%

Пример:

- Сырзавод перерабатывает **100 тонн молока** в сутки на сыр
- При этом производится **10 тонн сыра** в сутки.
- Побочным продуктом получается **90 тонн сыворотки** с концентрацией лактозы 4,8%,
- В сыворотке содержится **4 320 кг лактозы**.
- В процессе переработки сыворотки для рикоты и нанофилтратции объем лактозы ретентате для производства спирта получается ок. 4185 кг
- В итоге из суточного объема лактозы возможно будет производить около **2 100 кг чистого этилового спирта с крепостью 90%**

* Побочным продуктом также получаем ок. **19 000 кг белково-жирового ретентата** ультрафилтратции что молочный завод может использовать для производства разной молочной продукцию

СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ



agro metal

Knowledge, quality, innovation

HUNGARY 1117 Budapest, Hunyadi J. út 3.

telefon: +36 1 204 9090 | fax: +36 (1) 204 9091

e-mail: agrometal@agrometal.hu

www.agrometal.info