



ООО «Фильтропор Групп»

107014 г. Москва, ул. Б. Остроумовская улица, д. 12 (юридический адрес).

125362 г. Москва, ул. Свободы, д. 35, стр. 49 (производство).

107207 г. Москва, ул. Байкальская ул. д. 40/17-267 (для переписки).

ОГРН 1027739621975, ИНН 7718132937, КПП 771801001.

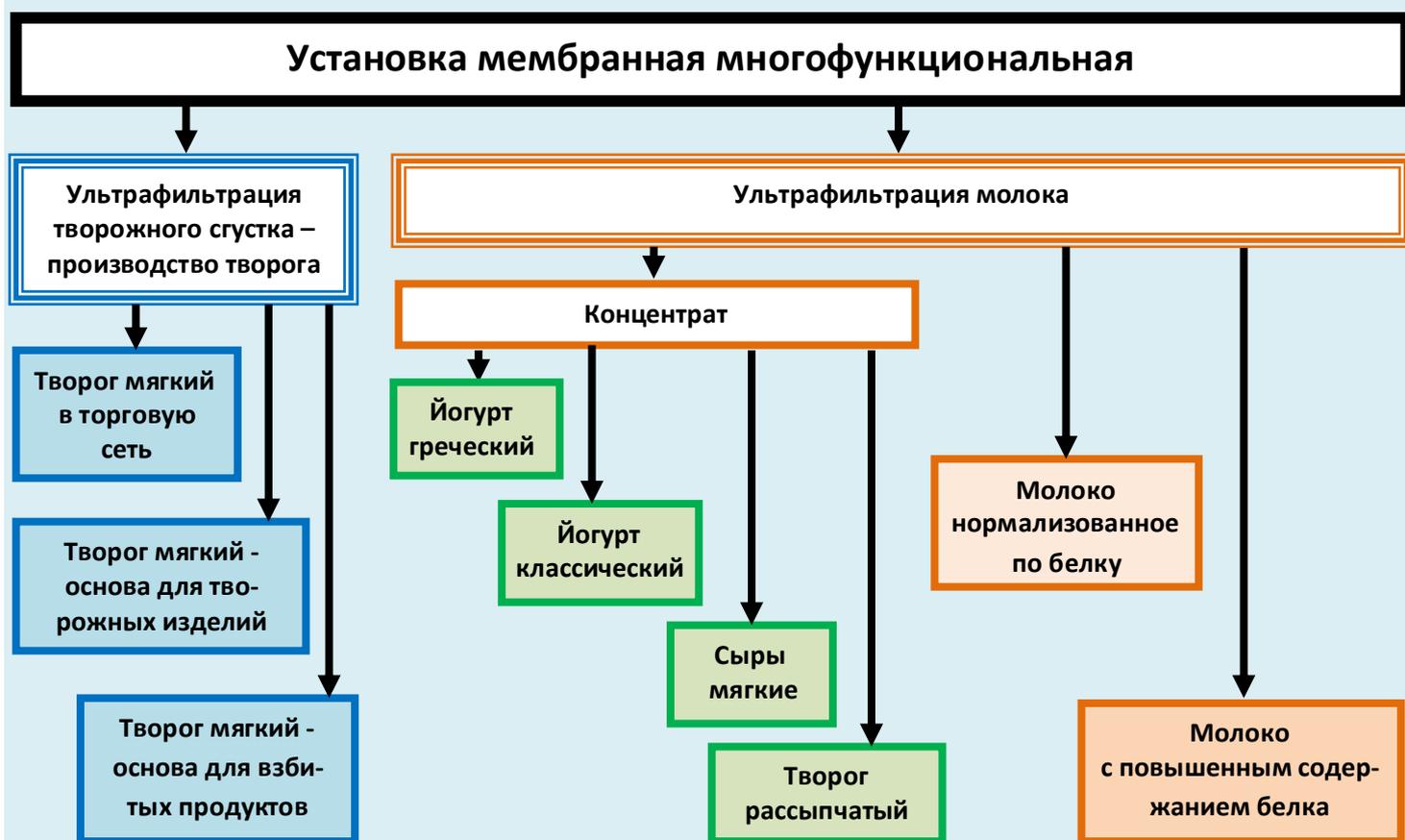
E-mail: pora@inbox.ru www.filtropor.ru

Тел.: 8(499) 713-32-25, 8(926) 538-01-15, 8(495) 466-73-76.

УСТАНОВКИ МЕМБРАННЫЕ МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ «ВОДОПАД УТК.01»

Производство творога методом ультраfiltrации творожного сгустка на Установках ООО «Фильтропор Групп» используется на предприятиях РФ более 10 лет, обеспечивая высокую эффективность производства за счёт отсутствия потерь белка и жира, минимального расхода молока, высоких питательных и вкусовых свойств готового продукта, а также быстрой окупаемости затрат на оборудование.

ООО «Фильтропор Групп» предлагает **новую разработку** - Установки мембранные многофункциональные марки «ВОДОПАД УТК.01» различной производительности, позволяющие без изменения конструкции и без замены мембранных элементов поочерёдно производить: творог, йогурт традиционный, йогурт греческий, а также молоко, сконцентрированное по белку и жиру методом ультраfiltrации исходного молока.



В мембранных Установках используются современные эффективные керамические мембранные элементы производства компании «TAMI Deutschland GmbH» (Германия), срок эксплуатации которых по опыту промышленной эксплуатации достигает до 10 лет.

В состав установок входит блок водоподготовки (комплектность, определяется составом воды на предприятии) с целью получения состава воды, необходимого для регенерации мембран.

Мембранные Установки «Водопад УТК» компании ООО «Фильтропор Групп» имеют длительный опыт промышленной эксплуатации.

Рациональная конструкция Установок учитывает особенности эксплуатации в условиях РФ, обеспечивает высокое качество и минимальные потери готового продукта.

Возможности Установок многофункциональных «ВОДОПАД УТК.01»

1. Ультрафильтрация молочных сгустков.

1.1. Производство творога методом ультрафильтрации творожного сгустка из коровьего или козьего молока для детского и лечебного питания, а также для массового потребления. Вместо сыворотки образуется стерильный фильтрат, не содержащий белка и жира. Срок хранения творога, выпускаемого на Установках ООО «Фильтропор Групп» достигает до 21 суток.

Достижимый эффект:

- ✓ отсутствие потерь белка и жира;
- ✓ сохранение всех сывороточных белков в продукте;
- ✓ повышение выхода творога - в зависимости от состава производимого творога на 1 кг творога расходуется 2,8 -3,2 кг молока;
- ✓ улучшение вкусовых свойств и пищевой ценности продукта.

1.2. Производство йогурта греческого методом ультрафильтрации сквашенного молока.

Достижимый эффект:

- ✓ отсутствие потерь белка и жира;
- ✓ сохранение всех сывороточных белков в продукте;
- ✓ улучшение вкусовых свойств и пищевой ценности продукта.

1.3. Повышение эффективности производства творожных изделий за счёт включения в их состав творога, произведённого методом ультрафильтрации творожного сгустка – десерты, кремы, соусы и т.п. для розничного ритейла и формата NoReCa.

1.4. Повышение эффективности производства взбитых творожных продуктов (десерты, кремы и т.п.) – сывороточные белки прекрасно взбиваются, долго сохраняют объём.

2. Ультрафильтрация молока.

2.1. Повышение содержания белка в исходном молоке до нормативных показателей.

2.2. Производство питьевого молока с повышенным содержанием белка.

2.3. Повышение эффективности производства традиционного творога за счёт предварительного увеличения содержания белка в молоке перед сквашиванием.

Достижимый эффект:

- ✓ уменьшение потерь белка и жира;
- ✓ уменьшение количества образуемой сыворотки.

2.4. Повышение эффективности производства мягких сыров за счёт предварительного повышения содержания белка в молоке перед сквашиванием.

Достижимый эффект:

- ✓ экономия молока;
- ✓ экономия фермента.

2.5. Производство йогурта классического без добавления сухого молока.

2.6. Производство йогурта греческого сквашиванием молока, предварительно сконцентрированного методом ультрафильтрации.

Типоразмерный ряд установок мембранных multifunctional марки «Водопад УТК.01»

№	Производительность по творогу	Марка «Водопад»	Уст. мощность	Площадь фильт. поверхности	Габариты ДхШхВ	Расход пара	Расход ледяной воды	Расход сжатого. воздуха	Расход подгот. воды	Расход средств регенерации мембран.				Стоимость с НДС
										кг/час	кВт	м ²	м	
										NaOH (32%)	NaOCl (300 ppm)	HNO ₃ (65%)	Дезинфектант «Катрил-Дез»	
1.	100	УТК-01 3,85-2-14	9	3,85	3,0x1,8x2,8	67	1,0	0,2	2	12,8	0,4	1,1	0,3	94.720,00
2.	250	УТК-01 10,45-2-38	32	10,45	4,3x1,7x2,7	182	2,7	0,5	4	34,5	1,1	2,9	0,8	240.800,00
3.	400	УТК-01 17,10-3-57	45	17,1	5,0x1,8x2,8	250	3,8	0,7	7	56,5	1,8	4,7	1,3	380.500,00
4.	500	УТК-01 21,40-3-93	53	21,4	5,2x1,8x2,8	300	4,5	0,9	8	70,5	2,3	5,9	1,6	421.100,00
5.	750	УТК -01 26,10-4-112	130	26,1	5,5x2,0x2,8	430	6,5	1,1	10	86,0	2,7	7,2	2,0	495.500,00

Примечания:

1. Цены указаны ориентировочно, без учёта стоимости блока водоподготовки и могут изменяться в зависимости от комплектации установки.
2. Оплата производится в рублях РФ по официальному курсу на день оплаты.



Референции Установок мембранных многофункциональных «Водопад УТК.01»

1. ООО «Компания Продвижение».

Генеральный директор Ильичев Валерий Михайлович. Тел. +7(915)746-00-50; +7(903)960-84-64. Установка мембранная (ультрафильтрационная) «Водопад УТК 4,7-2-20». Эксплуатируется с 2017 года. Производство греческого йогурта. Производительность: 150 кг йогурта в час.

2. АО «Русское молоко».

Инженер-технолог - Лифанов Дмитрий Алексеевич. Тел. +7(925)081-54-99.

Зам. Генерального директора - Бабенко Алексей Владимирович. Тел. +7(925)081-54-03. Установка мембранная (ультрафильтрационная) «Водопад УТК 16,1-3-52». Эксплуатируется с апреля 2018 года. Поочерёдное производство творога, йогурта. Производительность: 200 кг творога в час; 200 кг йогурта в час.

3. ООО «МясновЪ-77».

Руководитель ПУ - Игошин Илья Михайлович. Тел. +7(915)957-55-12. Установка мембранная (ультрафильтрационная) «Водопад УТК 10,45-2-38». Эксплуатируется с октября 2018 г. Поочерёдное производство творога, греческого йогурта. Производительность: 250 кг творога в час; 250 кг греческого йогурта в час.



**ООО «Компания Продвижение»
Установка мембранная (ультрафильтрационная) «Водопад УТК 4,7-2-20»**



**АО «Русское молоко»
Установка мембранная (ультрафильтрационная) «Водопад УТК 10,45-2-38»**

