dairy tech 25 лет

25-я юбилейная Международная
выставка оборудования
и технологий для молочной
и пищевой промышленности

Food Tech

Специальная экспозиция

**26—28 ЯНВАРЯ 2027**

Москва,
МВЦ «Крокус Экспо»,
Павильон 1, Зал 4

# ДАЙДЖЕСТ НОВИНОК УЧАСТНИКОВ №1



ITE ОРГАНИЗАТОР ORGANISER

0+

# УПАКОВОЧНЫЕ СИСТЕМЫ

Производитель упаковочного материала, технологического оборудования и интегрированных решений для молочной и соковой индустрии

Упаковочные Системы

ГЕНЕРАЛЬНЫЙ ПАРТНЁР ВЫСТАВКИ



УВТ-пастеризатор «СТЕРИФЛЕКС МС8/4»

## УВТ-пастеризация молока и соков

### УВТ-пастеризатор «СТЕРИФЛЕКС МС8/4»

Высокотемпературная обработка молока, сливок и соков.
Производительность 4–8 тыс. л/ч в зависимости от продукта.
Разработан и произведён компанией «Упаковочные системы».

packaging-systems.ru +7 495 787-80-00 info@packaging-systems.ru

# ХАУС РУС

Оборудование HAUS для пищевой промышленности: сепараторы, декантеры и комплексные решения для эффективной переработки

ПАРТНЁР FOODTECH



Декантерная центрифуга HAUS DDF



HAUS Double Cream Cheese Separator

## Сепарация и обезвоживание

### Декантерная центрифуга HAUS DDF

Обезвоживание казеина и отделение сыворотки. Сухие вещества в казеине 48–51%, потери менее 0,1%. Автоматическая регулировка и CIP-мойка.

### HAUS Double Cream Cheese Separator

Сепаратор для получения свежих сливочных сыров с содержанием жира 60–85%. Бережная обработка снижает пенообразование и окисление.

hauscentrifuge.ru +7 985 888-03-87 olga.dubrovskaya@hauscentrifuge.ru

# АТОМИК СОФТ

Разработчик инструментальной «Альфа платформы» для систем автоматизации и диспетчеризации промышленного производства



Инструментарий «Альфа платформы»

## Автоматизация производства на «Альфа платформе»

### «Альфа платформа»

Инструменты для АСУ ТП любого масштаба: от локального мониторинга до распределённого управления предприятием. Визуализация оперативных и архивных данных, контроль оборудования и процессов. На стенде — демонстрация ПО.

automiq.ru +7 (3822) 281-914 info@automiq.ru

# ГАЛЬДИ

Итальянские фасовочные автоматы для упаковки Pure-Pak. Более 900 установок по всему миру, включая 200 в России и СНГ



Фасовочный автомат Galdi RG280

## Высокоскоростная фасовка Pure-Pak

### Фасовочный автомат Galdi RG280

До 14 000 упаковок в час. Автоматическая внешняя мойка, дезинфекция SIP-паром, HMI-панель для мониторинга. Экономичный расход воды и химикатов, гигиеничное исполнение.

**СПЕЦИАЛЬНОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ: Скидка 10% на сервисный выезд инженера по договору, заключённому на выставке.**

galdi.ru +7 495 269-12-53 info.russia@galdi.ru

# МЕГА ПРОФИЛАЙН

Комплексные проекты по переработке молока, сыворотки и компонентов; поставки под ключ с сервисным сопровождением



Электродиализная установка RALEX EWDU10 EDR-20 2S



Нанофильтрационная установка MEGA



Ультрафильтрационная установка MEGA

## Мембранные технологии переработки молока

### Электродиализная установка RALEX EWDU10 EDR-20 2S

Автоматическое управление, контроль параметров и CIP-мойка. Конфигурация 4, 6 или 8 модулей с возможностью расширения до 10.

### Нанофильтрационная установка MEGA

Частичная деминерализация и концентрирование с удержанием белков и лактозы. Компактная конструкция, энергоэффективная гидравлика, CIP-мойка.

### Ультрафильтрационная установка MEGA

Получение белковых концентратов КСБ/КМБ: удерживает белки и жиры, пропускает воду, соли и лактозу. Интегрированная CIP-мойка.

**СПЕЦИАЛЬНОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ: Специальные условия финансирования, возможна отсрочка платежа до 36 месяцев.**

mpline.ru +7 495 739-82-02 info@mpline.ru

# МОНА ИНГРЕДИЕНТС

Производитель стабилизационных систем, функциональных ингредиентов и смесей для молочной и пищевой промышленности

## Ингредиенты для молочной продукции

### Казеинат натрия «МонаМилк», высший сорт

Функциональный белок (не менее 83%). Для белкового обогащения и стабилизации продуктов, повышения выхода сыра и творога.

**«МонаМилк», смесь № 16 КМ**

Комплексная добавка для плавленых сыров: стабилизация pH, плотная однородная структура, отсутствие постороннего привкуса.

**«МонаМилк», смесь № 16 СП2**

Универсальная соль-плавитель для ломтевых и пастообразных сыров. Обеспечивает равномерное плавление и стабильную консистенцию.

**СПЕЦИАЛЬНОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ: Бесплатные образцы для испытаний и технологическая поддержка.**

mona-spb.ru +7 981 796-10-04 age@mona-spb.ru

# СОЛИСОФТ

Разработка и внедрение ПО для автоматизации технологических и производственных процессов — АСУ ТП и MES

## MES-платформа для управления производством

### MEScase — гибкая MES-платформа

Мониторинг, анализ и оптимизация производственных и бизнес-процессов. Гибкие инструменты позволяют самостоятельно настроить функционал под конкретный завод без длительной доработки. На стенде — демонстрация на базе демопроекта.

**СПЕЦИАЛЬНОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ: Возможность реализации пилотного проекта.**

solisoft.group +7 495 640-55-06 sales@solisoft.group

# ОАО «ГМЗ»

Открытое акционерное общество «Гродненский механический завод» специализируется на производстве автоцистерн различного назначения, резервуаров для подземного хранения нефтепродуктов, различных ёмкостей, композиционных материалов.




Автоцистерна АЦИП-8,2

## Автоцистерны для перевозки пищевых жидкостей

### Автоцистерна АЦИП-8,2 – представлено на стенде

Для перевозки пищевых жидкостей плотностью не более 1030 кг/м³. Базовое шасси — МАЗ-5340С3 (ЕВРО-5).

**Внутренняя ёмкость**

Номинальная вместимость 8,2 м³, 3 секции, эллиптическое сечение, материал — сталь AISI 304.

**Наружная обшивка и изоляция**

Сталь AISI 304, пенополиуретановая изоляция. Температура жидкости меняется не более чем на 2 °C за 24 ч при разности температур жидкости и среды (30±2) °C.

gmz.by 8 (0152) 71-98-17 gmz@gmz.by Республика Беларусь, г. Гродно

# КРИСТ

Более 20 лет разработки пищевых добавок для мясной, молочной и рыбной промышленности.
Собственные R&D и лаборатории



Праймлакт — для высокобелковых йогуртов



Системы для молочных коктейлей



Фосфамикс 2 / Фосфамикс 4

## Ингредиенты для молочной переработки

### Праймлакт — для высокобелковых йогуртов

Белковый комплекс (82% белка) для кисломолочных продуктов. Плотная однородная текстура, дозировка 2–7%.

### Системы для молочных коктейлей

Стабильность белка при пастеризации и ультрапастеризации, защита от расслоения. Линейки Милкстар, Милктаб, Сладайс, Милкамикс.

### Фосфамикс 2 / Фосфамикс 4

Соли-плавители для колбасного и пастообразного плавленого сыра. Предсказуемая вязкость, стабильная текстура и удобство фасовки.

**СПЕЦИАЛЬНОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ: Бесплатный подбор ингредиентного решения технологами под задачи завода на стенде.**

krist.pro 8 800 555-45-43 pping@pping.ru

# АО «РАЙХ»

Производитель оборудования · Россия, Ленинградская область



REICH KRAFT IMPERETUM



REICH KRAFT UK



REICH SMOKER G707H

## Копчение и охлаждение в одной камере

### REICH KRAFT IMPERETUM

Универсальная камера для термообработки, копчения и интенсивного охлаждения в одном оборудовании. Сокращает цикл и повышает выход продукции.

### REICH KRAFT UK

Камера для холодного и горячего копчения. Запатентованная система подготовки воздуха сокращает время обработки.

### REICH SMOKER G707H

Дымогенератор тления для сухой буковой щепы 4–12 мм. Высокая плотность дыма обеспечивает более короткое и щадящее копчение.

**В ДНИ ВЫСТАВКИ: акционные цены при покупке оборудования + пожизненное сервисное обслуживание**

reich-kraft.ru +7 (921) 311-59-53 vponomarenko@reich-germany.pro

# КЛЕВЕР МАШИНЗ

Инжиниринг и комплектация линий для пищевой промышленности; собственные ёмкости, CIP-станции и пастеризационные установки

## Инжиниринг и оборудование для пищевых производств

### Лабораторный гомогенизатор APV 2000

Исследование рецептур и получение эмульсий. Производительность до 11 л/ч, давление до 2 000 бар, две ступени гомогенизации.

**Самовсасывающий насос APV WS+ 30/30**

Для молока, напитков и сред с воздухом или пеной, в том числе возвратных линий CIP-мойки.

**Противосмесительный клапан APV D4**

Демонстрационный образец в разрезе для изучения санитарной конструкции, разделения потоков и организации CIP-мойки.

clever-corp.com +7 495 989-43-15 info@clever-corp.com

# ГРЭНТ

Разработчик и производитель санитарно-гигиенического оборудования и систем из нержавеющей стали для промышленности



Станция гигиены GRENT-024 P



Машина мойки тары GRENT MMT-150



Сушилка обуви GRENT-20-2

## Санитарно-гигиеническое оборудование

### Станция гигиены GRENT-024 P

Мойка рук, очистка обуви и контроль доступа в чистую зону. Проход — 11 секунд, около 330 человек/час.

### Машина мойки тары GRENT MMT-150

До 150 ящиков в час. Рециркуляция и двойная фильтрация моющего раствора, возврат чистой тары оператору.

### Сушилка обуви GRENT-20-2

Сушка и озонирование до 20 пар обуви одновременно. Программируемое управление, корпус из стали AISI 304.

grent.ru +7 920 272-54-08 gks@grent.ru

# МАСТ ПРОМ

Автоматизация маркировки и прослеживаемости: собственное ПО, оборудование, интеграция с 1С/ERP/WMS и техническая поддержка




Data Matrix Control (DMC)



Коллаборативные роботы



Решения для маркировки и учёта

## Маркировка, учёт и роботизация

### Data Matrix Control (DMC)

ПО для маркировки и агрегации продукции с передачей данных в «Честный ЗНАК». Модульная структура, аналитика и интеграция с корпоративными системами.

### Коллаборативные роботы

Паллетирование, сортировка, укладка и подача продукции. Машинное зрение считывает коды маркировки, интеграция с DMC.

# ТДНТ ИНЖИНИРИНГ

Производство клапанов и технологического оборудования, модернизация и реновация линий, проекты под ключ



Противосмесительные клапаны TDNT MPVALVE



Складская программа запчастей

## Клапаны и запчасти для производственных линий

### Противосмесительные клапаны TDNT MPVALVE

Российское производство. Совместимость с зарубежным оборудованием, типоразмеры DN25–100, поставка в течение двух недель после заказа.

### Складская программа запчастей

Более 11 000 позиций для оборудования Тетра Пак на складе в Краснодаре. Отправка из наличия за 24 часа, собственное производство компонентов.

**СПЕЦИАЛЬНОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ: Индивидуальные условия по итогам переговоров на выставке.**

tdnewtech.ru 8 800 200-39-21 info@tdnewtech.ru

# ПРОТЕМОЛ

С 1999 года проектирует и поставляет оборудование для молочной промышленности: теплообменники, сушильные, вакуум-выпарные установки и резервуары



Вакуумная варочная станция непрерывного цикла

## Оборудование для молочной промышленности

### Вакуумная варочная станция непрерывного цикла

Для многокомпонентных жидких смесей, суспензий, эмульсий и соусов. Фасовка готового продукта одновременно с приготовлением следующей партии, промывка и смена рецептуры без остановки процесса.

protex.ru +7 953 511-85-65 sales@protemol.ru

# ЗАВОД СТАРТ

С 1945 года производит автоцистерны для пищевых жидкостей, полуприцепы и ёмкости для молочной промышленности



Полуприцеп-цистерна ППЦПТ-24




Полуприцеп-цистерна ППЦПТ-24

## Полуприцепы-цистерны для пищевых жидкостей

### Полуприцеп-цистерна ППЦПТ-24

Вместимость 24 000 л. Внутренний сосуд из нержавеющей стали AISI 304, комбинированная термоизоляция, пониженный центр тяжести для устойчивости и облегчённые площадки обслуживания. На стенде — 3D-модель.

milktank.ru +7 (352) 222-25-18, доб. 111 sale@milktank.ru