

Компания APS GROUP – производитель оборудования для сыророделия и интегратор комплексных технических решений в производстве сыра. Мы рады предложить Вам технические решения, закрывающие потребности сырородельных производств от 500 л до 6000 л переработки молока.

#### Проектирование и разработка

При проектировании технологических процессов и единиц оборудования мы ориентируемся на мировые тренды. Постоянный мониторинг последних изменений конструкций оборудования, плотное взаимодействие с Клиентом и быстрая реакция на его потребности позволяют получать нашим Заказчикам надежные, окупаемые и удобные в эксплуатации технические решения с возможностью производить широкий ассортимент сыров в рамках одной линии.

#### Производство

При производстве оборудования мы делаем упор на новизну, качество и надежность, так как эти показатели определяют успешную работу наших Клиентов. У нас Вы можете найти уникальные единицы оборудования, сравнимые по качеству, комплектации и реализации с европейскими аналогами.

#### Работа с Клиентом

Основа работы с Клиентом – внимательное отношение к каждому проекту. Мы глубоко вникаем в задачу Клиента. Это позволяет нашим Клиентам получать правильный режим работы, оптимальное технологическое решение и высокое качество конечного продукта.

Проект не считается закрытым, пока Клиент не будет доволен проделанной работой.

#### Комплексность

Минимизируя риски несогласованности работ отдельных подрядчиков, мы выбрали путь реализации идеи от проекта до запуска, фокусируя в одних руках весь комплекс работ по проектированию, запуску и техническому обслуживанию проекта, что позволяет нашим Заказчикам получить выполнение проекта в срок, сократить бюджет и время его реализации.

APS GROUP предлагает проверенные концепции для каждого технологического этапа производства сыра и является Вашим партнером по всей цепочке создания стоимости.



603107, Нижний Новгород

проспект Гагарина, 178

8 800 775 49 44

vopros@apsfood.ru

apsfood.ru



Комплексные решения  
от ПРОЕКТА  
до ЗАПУСКА

для сырородельных производств  
до 6 000 л переработки молока



До 6000 л



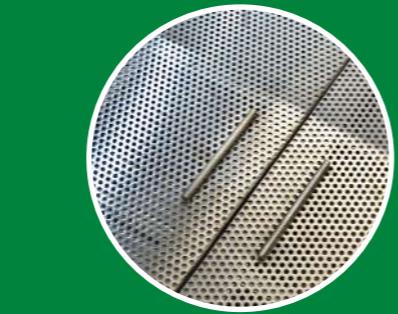
РАВНОМЕРНОСТЬ РЕЗКИ СГУСТКА  
КАЧЕСТВЕННОЕ ВЫМЕШИВАНИЕ



РАВНОМЕРНОСТЬ  
ПОДПРЕССОВКИ ПЛАСТА



РАВНОМЕРНЫЙ  
ОТТОК СЫВОРОТКИ  
РОВНАЯ ФОРМА СЫРА



БЫСТРОЕ УДАЛЕНИЕ  
СЫВОРОТКИ



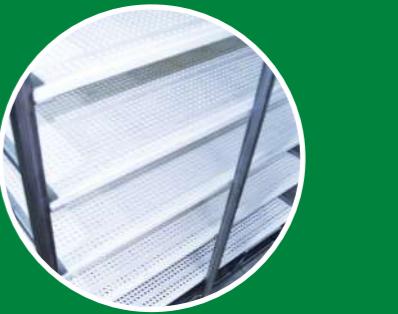
РАВНОМЕРНОСТЬ  
ПРЕССОВАНИЯ



БЕРЕЖНОЕ ВОЗДЕЙСТВИЕ  
НА ПРОДУКТ



УДОБСТВО СКЛАДИРОВАНИЯ  
И ПЕРЕМЕЩЕНИЯ



ЭКОНОМИЯ ПРОСТРАНСТВА  
УДОБСТВО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ



ПРОСТОТА  
НАРЕЗКИ



Сыроизготовитель СИ-2000  
Вместимость до 2000 л  
Вертикальный, в виде цилиндра  
Планетарный механизм  
вымешивания и резки сгустка  
Автоматическое управление

Барабанный отделитель сыворотки  
серии ОС3  
Производительность до 25 м<sup>3</sup>/час  
Возможность подключения к СИП  
Контейнер для сбора сыворотки

Микроперфорированные  
пластиковые сырные формы  
Бруск, куб, манчего, шар,  
цилиндр, дизайнерские формы  
различных размеров

Тележка с перфорированным дном  
серии ТСФ  
С воронкой или без нее  
Отвод сыворотки через сливной кран  
Перевозка форм и сырных головок  
между оборудованием  
Индивидуальное исполнение под проект

Пресс серии ПС  
От 1 до 6 секций  
До 5 полок в секции  
Автоматическое  
или ручное управление  
каждой секцией

Распрессовыватель РС-5  
Снятие крышки  
Выпрессовка сыра из формы  
До 2-х форматов форм

Бассейн серии БП  
От 1 до 3 секций  
Система фильтрации рассола  
Система поднятия контейнеров

Стеллаж для обсушки и созревания сыра КСХ  
Полки пластик 1000x900 мм  
Направляющие для полок  
Направляющие для установки друг на друга  
Укрепления под лыжи погрузчика

Сырорезка СР-В-01  
Вырезка центра  
Сменные ножевые  
или струнные матрицы



Сыроизготовитель серии СИ  
Вместимость от 100 до 2000 л  
Вертикальный, в виде цилиндра  
Мешалка + ручные лопаты  
или планетарный механизм  
вымешивания и резки сгустка

Подпрессовыватель сырного пласта  
серии ПСП  
Вместимость от 70 до 150 л сырного зерна  
Фильтр плиты для подпрессовки сырного зерна  
Прессующие диски  
для равномерного давления на пласт

Микроперфорированные  
пластиковые сырные формы  
Бруск, куб, манчего, шар,  
цилиндр, дизайнерские формы  
различных размеров

Тележка с перфорированным дном  
серии ТСФ  
С воронкой или без нее  
Отвод сыворотки через сливной кран  
Перевозка форм и сырных головок  
между оборудованием  
Индивидуальное исполнение под проект

Пресс серии ПГ  
От 1 до 12 секций  
Автономное управление  
каждой секцией  
Ручной или автоматический  
пуль управления

Распрессовыватель РС-5.1  
Выпрессовка сыра из формы  
До 2-х форматов форм

Пластиковый бассейн  
Посолка сырных головок  
Мойка разборных  
элементов оборудования

Стеллаж для обсушки и созревания сыра КСХ  
Полки пластик 1000x900 мм  
Направляющие для полок  
Направляющие для установки друг на друга  
Укрепления под лыжи погрузчика

Ручная сырорезка  
Съемный ограничитель

#### СЫРОИЗГОДИТЕЛИ



#### УЧАСТОК ФОРМОВАНИЯ



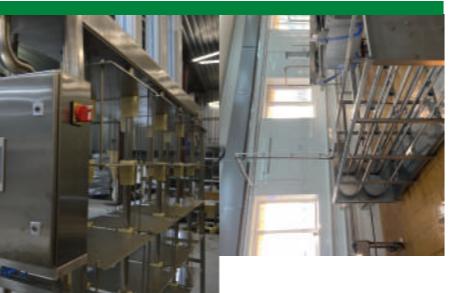
#### СЫРНЫЕ ФОРМЫ



#### ТРАНСПОРТИРОВКА ФОРМ



#### ПРЕССЫ ДЛЯ СЫРА



#### ИЗВЛЕЧЕНИЕ СЫРА ИЗ ФОРМ



#### СОЛИЛЬНЫЕ БАССЕЙНЫ



#### ОБСУШКА И СОЗРЕВАНИЕ



#### СЫРОРЕЗКИ

