



TDNT Engineering – растем, развиваемся, реализуем сложные и нестандартные проекты, создаем надежные решения

В марте российской инжиниринговой компании TDNT Engineering исполнилось 9 лет. Каждый год портфолио компании прирастает успешными выполненными проектами, а команда — специалистами и экспертами в области создания новых и модернизации действующих предприятий пищевой промышленности. Бизнес компании примерно на 80 % связан с молоком и молочной продукцией. TDNT Engineering предлагает полный комплекс инжиниринговых услуг под ключ, включая проектирование, монтаж, пусконаладку, автоматизацию, программирование, обслуживание и ремонт пищевого оборудования собственного изготовления или импортного. За эти годы компания выросла и теперь работает по всему миру, реализуя проекты не только в России и странах СНГ, но также в Европе и Азии.

У компании в России имеются три офиса — в Москве, Краснодаре и Красноярске, а также два представительства в Омске и Ростове-на-Дону. Также в Краснодаре расположена производственная площадка площадью более 2,5 тыс. кв. м., где реализуются самые инновационные проекты. Сейчас эти офисы по своим возможностям предоставления услуг для молочных заводов покрывают территорию всей России.

Специалисты компании готовы реализовывать сложные и нестандартные проекты, помогут с проектированием, подбором и поставкой оборудования; монтажом и вводом в производство технологических линий; сервисным обслуживанием, гарантийным ремонтом и поставкой запасных частей.

Главное преимущество и гордость компании — сильный инженерный состав с большим опытом работы, а также производственные ресурсы для решения задач любого предприятия. Костяк команды составляют инженеры, ранее работавшие в компании «Тетра Пак». Специалистами осуществляется конвертация оборудования с использованием оригинальных запчастей или запчастей собственного производства. Специально под это решение открыто новое отделение компании в Краснодаре — TDNT INDUSTRIAL, в котором стартует собственное производство деталей на основе инновационных технологий. В 2022 г. компания инвестировала более 150 млн руб. в промышленное оборудование для производства запасных частей, необходимых в молочной отрасли. Подразделение будет работать над сложными импортозамещающими техническими решениями с использованием самых современных методов анализа, комплектующими собственного производства, используя новейшие технологии в промышленном машиностроении. Работа конструкторского отдела будет направлена на глубокую модернизацию технологических решений по обработке и упаковке жидких пищевых продуктов для предприятий разной мощности. Такой подход позволит производить оборудование, не уступающее по качеству зарубежным аналогам.

Основной специализацией компании всегда были технологии тепловой обработки и стерильного розлива в асептическую упаковку. Главная задача TDNT

Engineering — обеспечить высокое качество оборудования, которое не уступает зарубежным аналогам, таким как Alfa Laval, Tetra Pak. На данный момент компания уже производит различные модули, СIP-мойки, стерилизаторы и пастеризаторы. В ближайших планах компании — собственное производство трубчатых теплообменников, которые будут использоваться для изготовления пастеризаторов и ультрапастеризаторов. Для старта производства трубчатых теплообменников TDNT Engineering оснастила производственную площадку в Краснодаре необходимым оборудованием, а для обеспечения высокого качества изделий использует тройной контроль при их изготовлении: проверку качества металла с использованием спектроанализатора, оценку качества сварных швов сварочным роботом (контроль размеров и точное позиционирование) и итоговые испытания в промышленных условиях.

Среди последних достижений компании — впервые в стране разработана и реализована технология производства термизированного кефирного напитка со сроком хранения 4 месяца, продукт может храниться на теплой полке.

В 2022 г. TDNT Engineering стала официальным дилером турецкой компании TÜRKÖZ в вопросах поставки технологического оборудования. Теперь возможна поставка в Россию и Белоруссию высококачественного оборудования для производства сыра и творога.

Новое оборудование компании было успешно представлено на выставке Dairy Tech — 2023. Главным итогом выставки для TDNT Engineering стали две премии: награда за победу в конкурсе инноваций Dairy Tech Award в номинации «Упаковочное оборудование» и специальная награда от дирекции «За активное продвижение на выставке». Жюри конкурса Dairy Tech Award и эксперты высоко оценили разработку компании по конвертации асептического оборудования под доступные форматы упаковки.

Впечатлениями об участии в выставке Dairy Tech — 2023 поделился **Артем Березуцкий, коммерческий директор TDNT Engineering**: «Наш стенд посетили крупнейшие переработчики молока России и Белоруссии. Большой интерес со стороны производителей вызвал инновационный проект TDNT Engineering — запуск линии производства асептического кефира длительного хранения, а также технологические решения по производству УНТ-сливок.

Мы отметили большой интерес со стороны посетителей выставки к производству сыров типа «Моцарелла», прежде всего сыров группы «Пицца Чиз», и творожных сыров, что говорит о высоком уровне их потребления в сегменте HoReCa. Оборудование для производства мягких сыров наших турецких партнеров, компании Türköz, отвечает всем запросам отечественных производителей и может быть поставлено в кратчайшие сроки. А мы со своей стороны готовы обеспечить поставки качественным инжинирингом и сопровождением на производственных площадках.

Выставка ежегодно сопровождается насыщенной деловой программой, рассчитанной на широкий круг специалистов молочной отрасли: руководителей предприятий, специалистов по качеству, технологов, инженеров, маркетологов. В рамках Дискуссионной площадки по эффективным решениям для молочных производств мы поделились опытом модернизации и конвертации оборудования под доступные форматы асептической картонной упаковки. Мы не только знаем, как это сделать, но и можем выполнить работы быстро и качественно. Сегодня нами прорабатывается проект большого отечественного завода по производству сыров для пиццы с объемом выработки порядка 60 т сыров в сутки.

Очень приятно получить награду «За активное продвижение на выставке», которую мы разделили с нашими партнерами — компанией Türköz. Считаем, что это отличный старт для нового бренда в России!»

Ахмет Сюммен, менеджер по экспортным продажам на территории СНГ компании Türköz: «Наша компания более 40 лет производит оборудование для молочного рынка. Мы постоянно участвуем в международных выставках в Европе. В российской выставке Dairy Tech участие приняли впервые. Компания Türköz видит большие перспективы на российском рынке. Со специалистами TDNT Engineering мы уже сейчас реализуем крупный проект и готовы работать в дальнейшем, поставлять необходимое оборудование и технологии высокого качества.

На выставке демонстрировали работу котла-плавителя вместимостью 100 кг, рассказывали посетителям о технических характеристиках линий производства «Моцареллы», других видов сыров и творога».

Котлы-плавители производства компании Türköz предназначены для выработки сыров типа «Паста Филата» и творожных сыров. Поставляемое оборудование представлено в широком диапазоне по производительности: от минимальной (100 л) до максимальной (1200 л).

Продолжительность плавления в зависимости от состава загруженного сырья составляет 15–30 мин. Помимо сыров типа «Паста Филата» («Качокавалло», «Моцарелла», «Чечил» и др.), ассортимент вырабатываемой продукции включает и имитационные сыры. Функционал оборудования рассчитан на выработку широкого ассортимента продуктов. Так, конструкцией котла предусмотрены четыре форсунки для впрыска пара, посредством которых вместе с работой шнеков производится обработка продукта, придается однородная консистенция и уменьшается время изготовления. Этот эффект особенно важен при производстве имитационных сыров, где используются менее термостойкие растительные компоненты. При выработке натуральных сыров используется другой режим — отключение подачи пара через форсунки и подключение рубашки охлаждения и нагревания.

В комплекте поставляется передающий механизм, выступающий в качестве экструдера, который передает продукт на устройство для процесса формования (возможны различные форматы — кубиков, колбасок, нитей и пр.).

Оборудование оснащено блоком управления с сенсорной панелью, куда рецептуры продуктов заранее заносятся и после отработки запоминаются устройством. Далее процессом управляют в полностью автоматизированном режиме. Таким путем минимизируется влияние человеческого фактора. Оборудование приспособлено для работы с различным сырьем. Также в качестве сырья может использоваться уже готовая «Кальята».

Компания Türköz имеет прекрасную производственную площадку с высоким уровнем технического оснащения, включая роботов, большой инженерный штат, огромный опыт работы. В свое время специалисты компании сделали первую в Турции систему пастеризации, а затем номенклатура продукции стала расширяться. В настоящее время качество оборудования Türköz не уступает немецкому, итальянскому и др. Сейчас география поставок распространяется на 65 стран мира. TDNT Engineering было заключено соглашение о том, что компания представляет новых стратегических партнеров на территории России и Белоруссии. Комментирует Артем Березуцкий: «В силу специфики менталитета и языка уверены, что технический персонал наших компаний будет работать быстрее и эффективнее, чем смог бы производитель молочных продуктов при работе напрямую. Тем более что наша компания сопровождает своих клиентов в части инжиниринговых услуг (установка, обвязка, ввод в эксплуатацию). После ухода ряда европейских компаний заказчики ищут качественные решения в категории «Сыр, творог». Российские производители повернулись к нам, так как понимают, что ситуация изменилась и необходимо выстраивать отношения с новыми поставщиками оборудования».