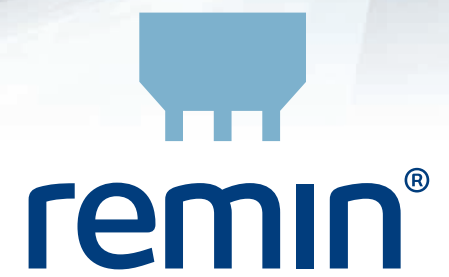




DAIRY EQUIPMENT | FOOD AND BEVERAGE PROCESSING PLANTS
ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ПЕРЕРАБОТКИ МОЛОКА




CONTENT

СОДЕРЖАНИЕ



1. Company presentation / Презентация компании	3
2. Milk reception / Приемка молоко	4
3. HTST and ESL Pasteurizers / Пастеризационно-охлажденные установки	6
4. Mini dairy / Мини молокозавод	7
5. Cheese and tvorog line / Линия производства сыра и творога	8
6. Yogurt line / Линия производства йогурта	10
7. Juice line / Линия производства соков	12
8. Ice cream line / Линия производства мороженого	13
9. CIP plant / CIP мойка	14
10. Choose the best / Выберите самые лучшие	15

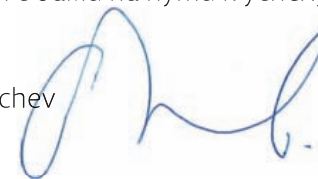


As a company with more than 20 years of experience in the manufacturing industry, we try to maintain and guarantee continuous development and innovation, and to provide our customers with actual know-how and unparalleled services. REMIN is a leading company operating in the dairy industry. We design, manufacture and supply high quality equipment and customized solutions. We care for and meet the needs of our customers by offering a complete portfolio of solutions, from milking the first drop of milk in your farm, through modern installations for its processing, to advanced solutions for the packaging of end products. We can be your partner from the supply of individual parts to building modern dairy and project management in accordance with the latest trends and quality standards. Experts from REMIN are your reliable partner across the world, standing next to you on the way to your future success and sustainability.

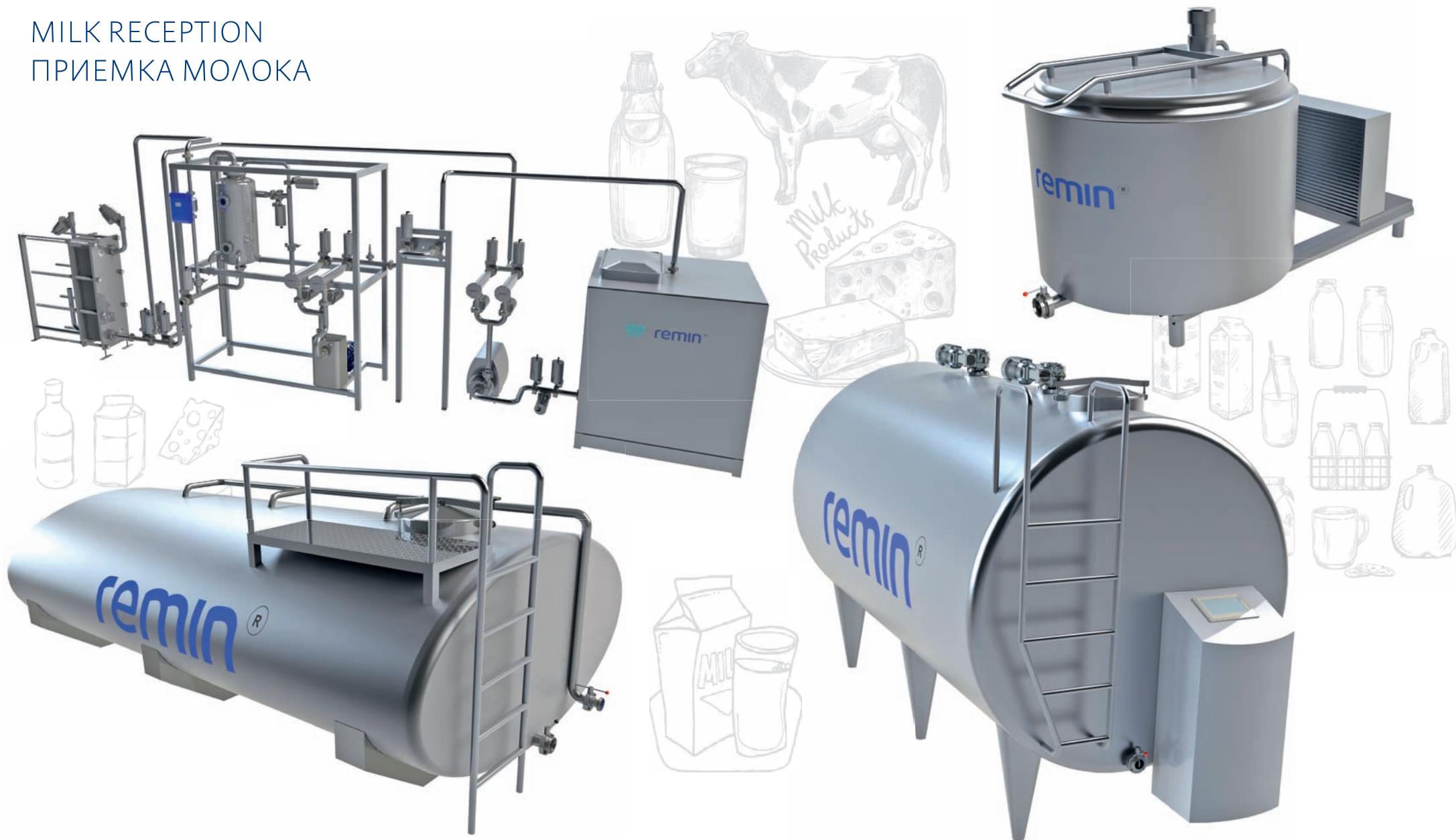
Будучи компанией с 20-ти летним опытом в перерабатывающей промышленности мы стараемся поддерживать и гарантировать непрерывное развитие и инновации, а также обеспечивать своих клиентов текущими ноу-хау и не имеющими аналогов услугами. РЕМИН это лидирующая компания в молочной индустрии. Мы проектируем, производим и поставляем оборудование высокого качества и индивидуальные для каждого клиента решения. Мы заботимся и идем на встречу нуждам наших клиентов предлагая комплексные решения от первых капель молока, выдоенного на вашей ферме через современные установки для его переработки до прогрессивных упаковочных решений в конечных продуктах. Мы станем вашим партнером от поставки единичной детали до строительства современного молочного завода и обеспечим менеджмент проекта в соответствии с новейшими тенденциями и стандартами качества. Эксперты РЕМИН – это ваши надёжные партнеры во всем мире, стоящие рядом с вами на пути к успеху и устойчивому развитию.

Dipl. eng. Radoslav Rachev

Инж. Радослав Рачев



MILK RECEPTION
ПРИЕМКА МОЛОКА



The fast and effective milk cooling determines the preservation of the high quality of the milk. During the outflow from the udder is the milk temperature about 35°C and it is necessary that the milk is very fast cooled. Immediately after the milking, it preserves the milk's natural resistance towards microorganisms, but only its fast cooling to the storage temperature of about 2-4°C prevents and minimizes the further reproduction of the microorganisms. **REMIN** offers wide range of technical equipment for milk cooling in the farms in view of the fact that we understand the importance of the effective cooling for the production of high qualitative milk. We combine the most modern technologies for milk preservation, sanitation and long-term reliability in one compact, easy-to-use milk-cooling tank.

Быстрая и эффективная приемка молока определяет сохранность и высокое качество молока. Температура свежесвыдоенного молока составляет 35°C, поэтому необходимо молоко сразу охладить. Молоко после дойки обладает натуральной устойчивостью к микроорганизмам, однако только быстрое охлаждение до температуры хранения 2-4°C предотвращает и минимизирует дальнейшее размножение микроорганизмов. **РЕМИН** предлагает широкий спектр технического оборудования для охлаждения молока на фермах принимая во внимание то, что мы понимаем важность эффективного охлаждения для производства высококачественного молока. Мы сочетаем новейшие технологии сохранения молока, санитарии и долгосрочной надежности в эксплуатации в одном, легко используемом молочном танке.



HTST AND ESL PASTEURIZERS ПАСТЕРИЗАЦИОННО-ОХЛАДИТЕЛЬНЫЕ УСТАНОВКИ

HTST (High Temperature Short Time) pasteurization is an operation that enables the shelf life of a good product to be increased without major altering its organoleptic parameters, using a heat process that ranges from 72°C to 95°C in order to maintain the pasteurization temperature for a preliminary determined period of time.

ESL (Extended Shelf Life) milk is a product subjected to higher pasteurization than those traditionally used, providing longer shelflife time in a cold chain.

HTST (Высокотемпературная быстрodeйствующая) пастеризация это процесс, который позволяет повысить срок годности хорошего продукта без особых изменений органолептических свойств, используя процесс нагревания молока от 72°C до 95°C с целью поддержания температуры пастеризации с определенной выдержкой.

ESL (Длительный срок годности) молоко это продукт, нацеленный на использование температуры пастеризации выше обычного с целью обеспечения длительного срока годности при длительном хранении в холодильнике.



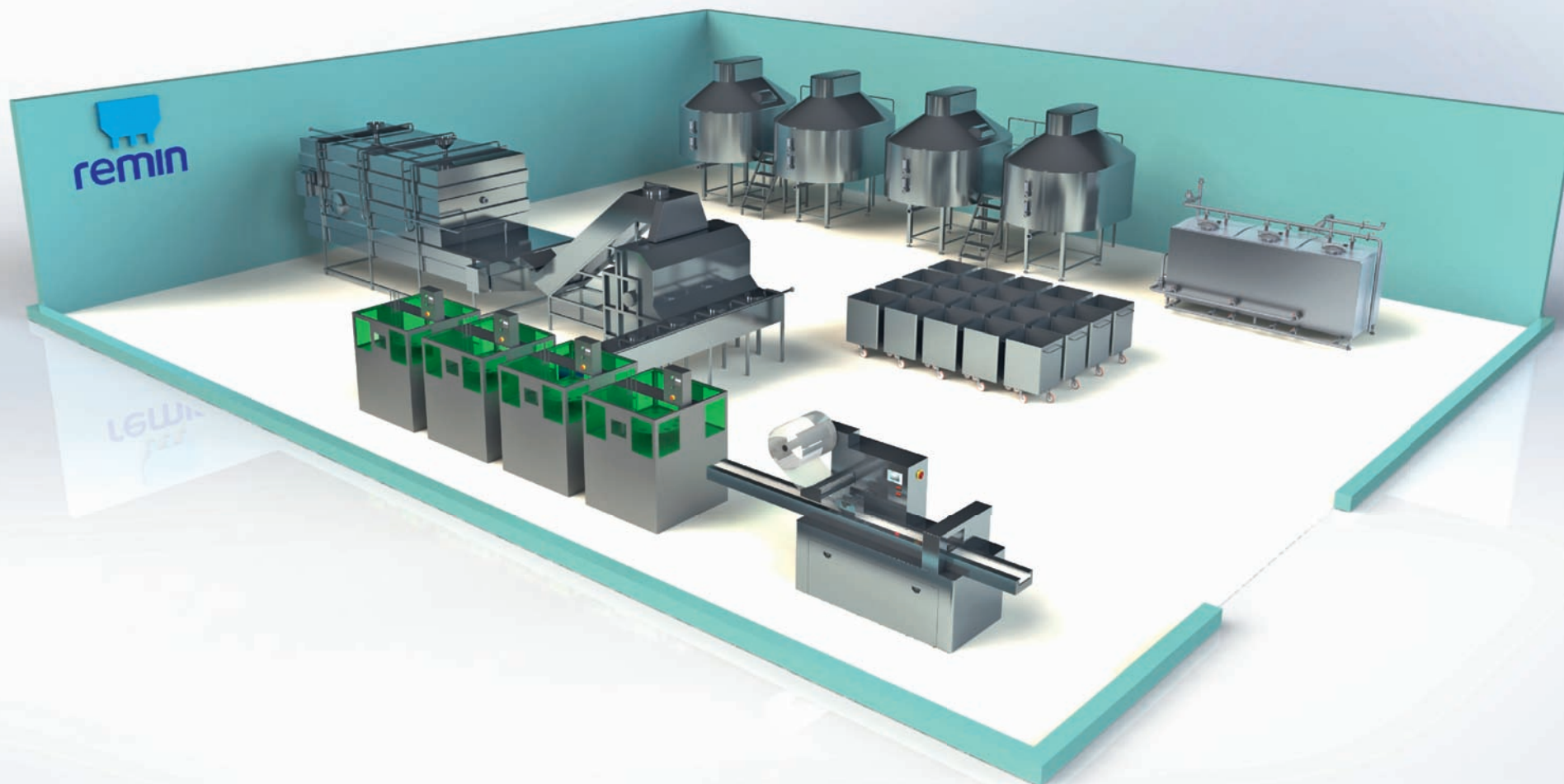
MINI DAIRY МИНИ МОЛОКОЗАВОД

Mini dairy line is designed for processing and production of small quantities of raw materials. Developed equipment allows production of cheese, yogurt, milk and cheese after a suitable combination between the elements. The design and materials meet the hygiene standards of food production.

Линия мини молокозавода спроектирована для переработки малых объемов сырья. Данное оборудование позволяет производство сыра, йогурта и молока при приемлемом сочетании элементов. Дизайн и материалы отвечают гигиеническим стандартам пищевых продуктов.



CHEESE LINE / TVOROG LINE
ЛИНИЯ ПРОИЗВОДСТВА СЫРА И ТВОРОГА



Cheese is without a doubt the most wide-spread group of products in the world and its consumption is rising tremendously every year. REMIN's portfolio provides complete solutions for cheese production and whey processing. We offer technological lines with different capacity up to 200 000 l/day.

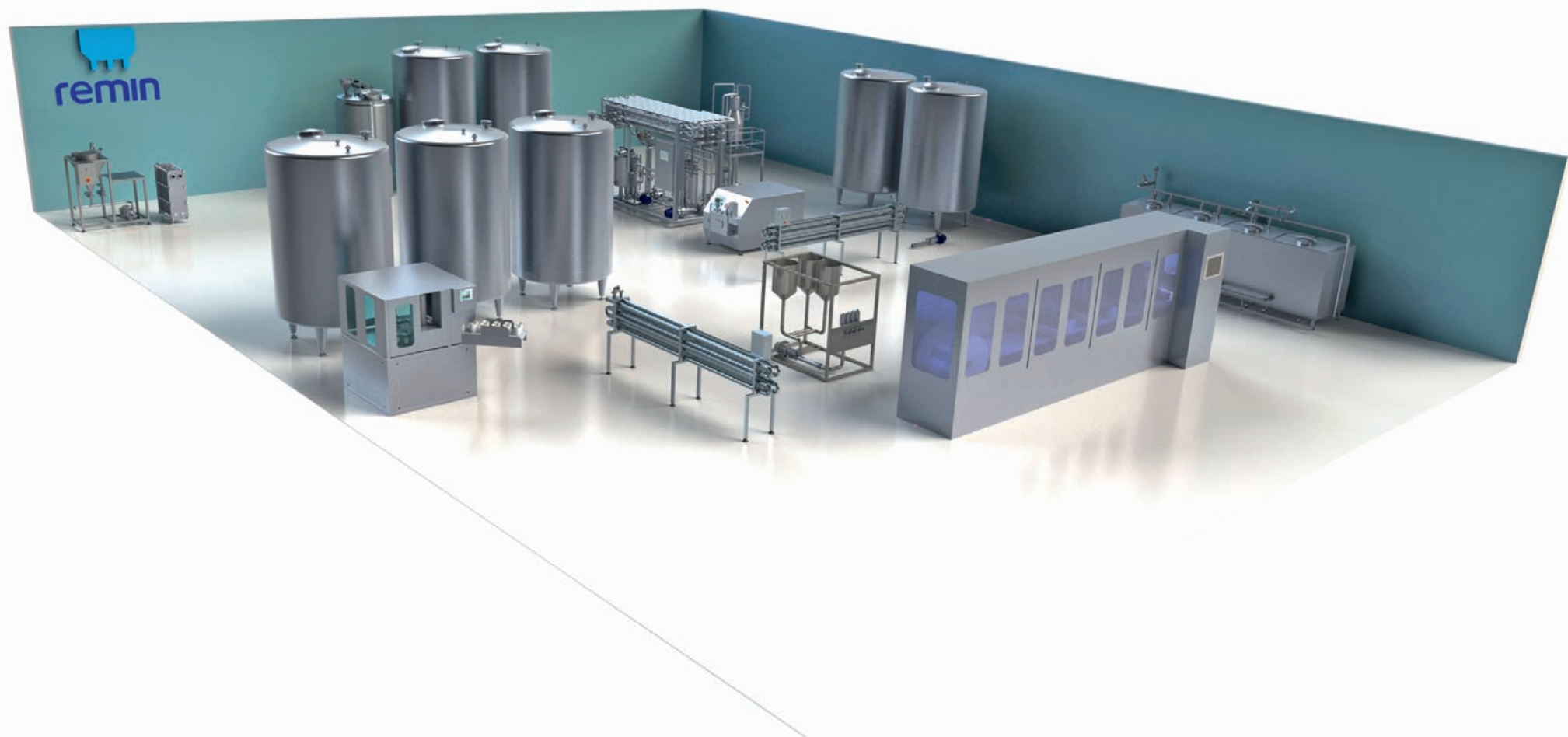
In cheese production process, after pasteurizing process, retention and cooling, coagulation and treatment of curd is next in line in order to obtain the final product. REMIN offers a wide variety of high tech equipment for the production of different sorts of cheese.

Сыр без сомнения один из широко распространенных групп продуктов в мире и его потребление с каждым годом чрезвычайно быстро растет. Портфолио РЕМИН включает комплексные решения по производству сыра и переработки сыворотки. Мы предлагаем технологические линии с мощностью до 200 000 л в день.

В производстве сыра после пастеризации, выдержки и охлаждения идет коагуляция и обработки сгустка для получения конечного продукта. РЕМИН предлагает широкое разнообразие высокотехнологичного оборудования для производства различных сортов сыра.



YOGURT LINE
ЛИНИЯ ПРОИЗВОДСТВА ЙОГУРТА





One of the fastest growing and spread product groups in the milk processing sphere. New products, new flavors, bold decisions. Modern market segment wholly based on the awareness of the benefits and advantages of these products.

Solutions specifically designed for industrial production. Every detail is precisely thought out by our engineers in order to ensure maximum safety, hygiene and low operating costs.

Products in this group give the opportunity to be packaged in a variety of packaging, giving an attractive appearance, consistent with the most pretentious demands of your customers, while preserving the taste and health qualitative.

Одно из быстро растущих и распространенных групп продуктов в молочной сфере. Новые продукты, новые вкусы, смелые решения... Современный йогуртовый сегмент рынка полностью основан на осведомленности потребителей всех преимуществ и пользы данного продукта.

Есть решения, специально спроектированные нами, для промышленного производства йогурта. Каждая деталь очень тщательно продумана нашими инженерами для того чтобы обеспечить максимум безопасности, гигиены и низкие операционные расходы.

Продукты в этой группе дают возможность упаковки в самые разные виды упаковки, дающие привлекательный вид, в соответствии с наиболее амбициозными запросами ваших потребителей, сохраняя вкус и целебную силу.

JUICE LINE ЛИНИЯ ПРОИЗВОДСТВА СОКОВ

Our extensive experience can help you expand your technological line by adding a juice processing equipment for flavored juices, ice tea, whey drinks and more. Our purpose is to provide your customers a delicious and refreshing drink that they will consume with pleasure.

Наш обширный опыт поможет вам расширить вашу технологическую линию путем введения оборудования для производства ароматизированных напитков, чая, сывороточных напитков и др. Наша цель - обеспечить вашим потребителям приятный и освежающий напиток, который они будут пить с удовольствием.



ICE CREAM LINE ЛИНИЯ ПРОИЗВОДСТВА МОРОЖЕНОГО

Tasty icy temptation. Ice cream is a dessert and delight for all people. REMIN is a supplier of complex technological equipment for ice cream production, from mixture cooking to unlimited variety of packaging.

Искушение Вкусного льда. Мороженое – это десерт и особое наслаждение для всех людей. РЕМИН является поставщиком комплексного технологического оборудования для производства мороженого от подготовки смеси до неограниченного разнообразия упаковки.



CIP PLANT CIP МОЙКА

The purpose of the CIP plant is to sanitize all the parts of the processing plant according to the steps that require the use of acid and alkaline detergent solutions. The cleaning program(s) can be carried out automatically or manually at the end of every process. It is also possible to program the cleaning steps according to the operating temperatures, to dispense the concentration of the detergents, the rinses and times for each individual step.

Целью CIP мойки является мойка всех частей оборудования согласно шагам, которые требуют использование растворов кислоты и щелочи. Программа мойки осуществляется автоматически или вручную в конце каждого процесса производства. Также система мойки дает возможность программирования шагов мойки и дезинфекции согласно температурным режимам, подготовки и распределения концентрации моющих средств, моющих растворов, и времени каждого шага.



CHOOSE THE BEST || CHOOSE REMIN
ВЫБЕРИТЕ САМЫЕ ЛУЧШИЕ || ВЫБЕРИТЕ РЕМИН





REMIN LTD

2 Anton Stoyanov Str
9301 Dobrich, Bulgaria
info@remin.bg
www.remin.bg

Follow us on  and **LinkedIn** 

РЕМИН ООО

България, г.Добрич 9301
ул.Антон Стоянов 2
info@remin.bg
www.remin.bg

Следуйте за нами в  и **LinkedIn** 