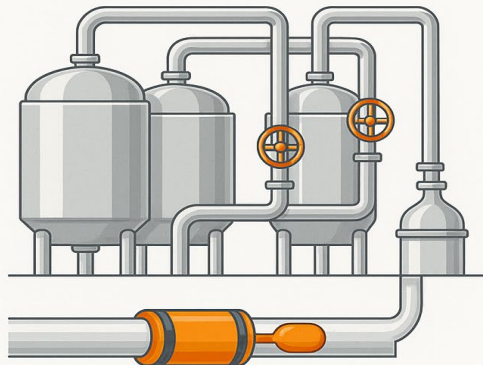




Інноваційна система для мінімізації
втрат, покращення гігієни та
автоматизації процесів

Технологія очищення трубопроводів (Molchtechnik)

Рішення для чистого
та безпечного
виробництва



Інноваційна система для мінімізації
втрат, покращення гігієни
та автоматизації процесів

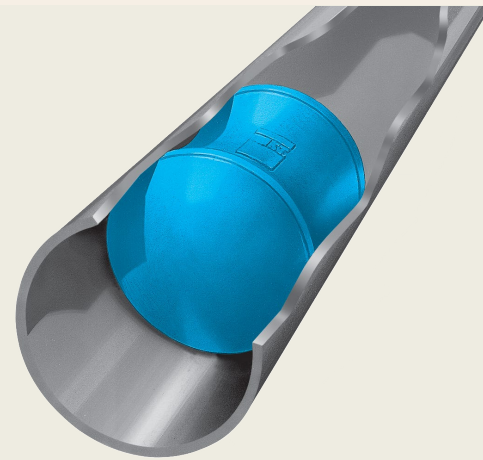


ФОП ДРОБНІЦА
консультації та продаж обладнання

✓ Що таке Molchtechnik?

Molchtechnik — це технологія, що дозволяє очищати трубопроводи за допомогою спеціального прочищувача (нім. *Molch*), який переміщується трубою і виштовхує залишки продукту.

Використовується у виробництвах, де важлива гігієна, економія продукту та безпечне перемикання між партіями.



✓ Основні переваги

Повне видалення продукту з трубопроводу;

Зменшення втрат дорогої сировини;

Зниження витрат на воду, миючі засоби та енергію;

Зменшення кількості стічних вод;

Підвищення безпеки та гігієни процесу;

Можливість автоматизації очищення.



ФОП ДРОБНИЦА
консультації та продаж обладнання



✓ Галузі застосування

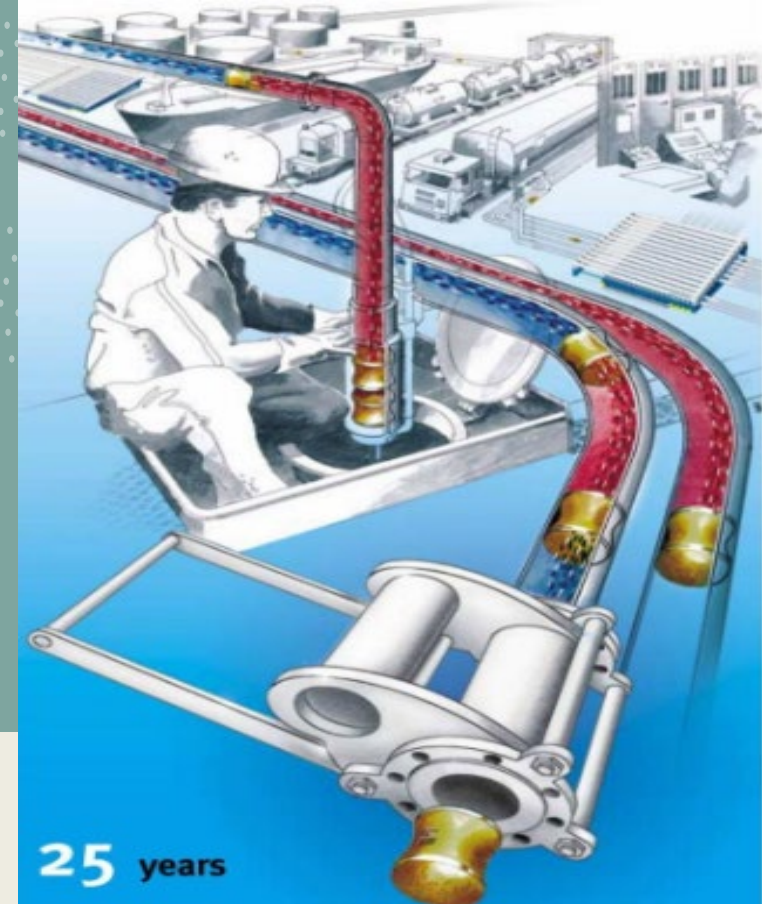
Харчова промисловість: молоко, соки, пюре, кетчупи, масла, шоколадні маси;

Фармацевтика: гелі, сиропи, активні речовини;

Хімія та косметика: шампуні, креми, барвники;

Нафтогазова галузь: технічні рідини, мастила, біопаливо;

Фарби та покриття: емалі, фарби, лаки, пасти.



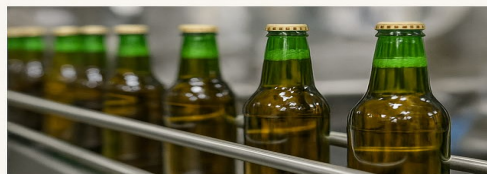
Хімічна промисловість



Фармацевтична промисловість



Харчова промисловість



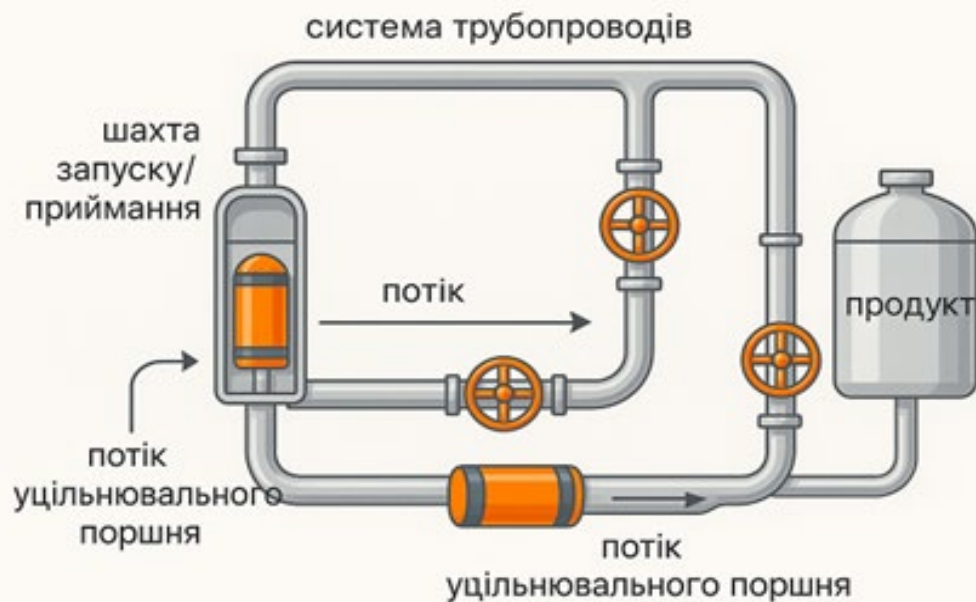
Промисловість напоїв



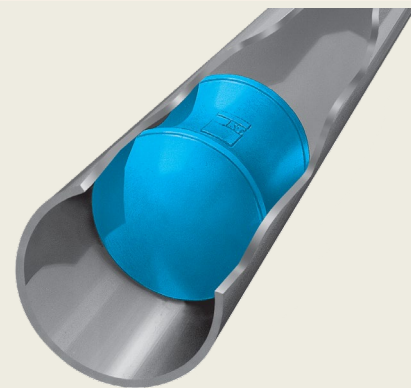
ФОП ДРОБНІЦА
консультації та продаж обладнання

✓ ✓ Як працює система?

- Продукт транспортується трубою.
- Коли партія завершена, запускається *Molch*.
- Прочищувач виштовхує залишки продукту в ємність.
- Система готується до промивання або нової партії.



ФОП ДРОБНИЦА
консультації та продаж обладнання

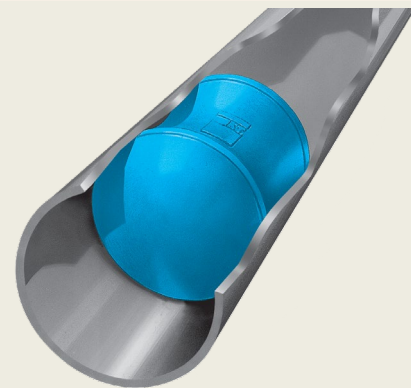


✓ Приклади впровадження

- Зменшення втрат томатної пасти на 95%
- Економія 100 000 л води/рік на одній лінії
- Прискорення зміни продукту на 40%



ФОП ДРОБНИЦА
консультації та продаж обладнання





Економіка впровадження

ROI (окупність): 6–18 місяців

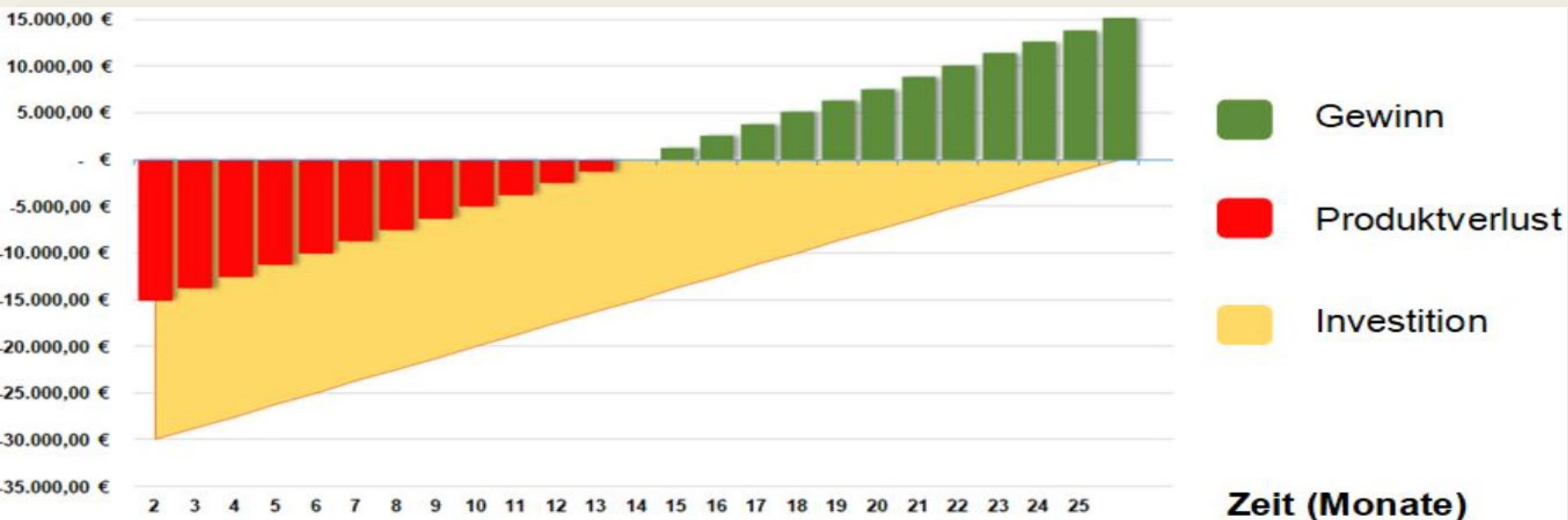
Мінімізація утилізаційних витрат

Вихід до стандартів «Green Production»
та ISO

Gewinn - Прибуток

Produktverlust - Втрата продукції

Investitionen – Інвестиції Zeit(Monate) - місяці

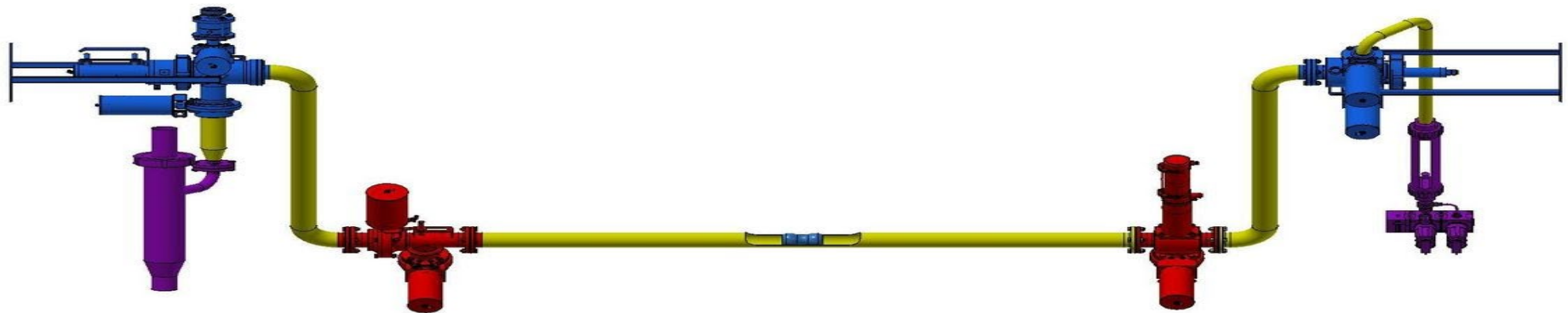


✓ Потенціал для України

Сучасні харчові та косметичні підприємства потребують рішень для енергоефективності та гігієни

Високий інтерес до технологій, що знижують втрати.

Доступне рішення для локальних виробництв і експортерів



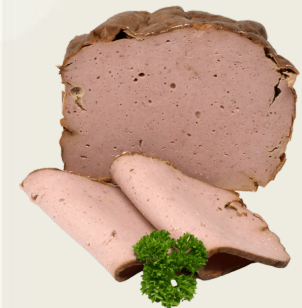
Технології для сучасної харчової промисловості

Ефективна, гігієнічна та безпечна переробка харчових продуктів

- Сучасна харчова промисловість стикається з викликами: гігієна, мінімізація втрат, стабільність якості
- Необхідність технологій, які забезпечують точність, повторюваність і адаптацію до різних продуктів
- Фокус на м'ясопродуктах, харчових добавках, переробці залишків, виробництві паст, супів, дитячого харчування та веганських продуктів

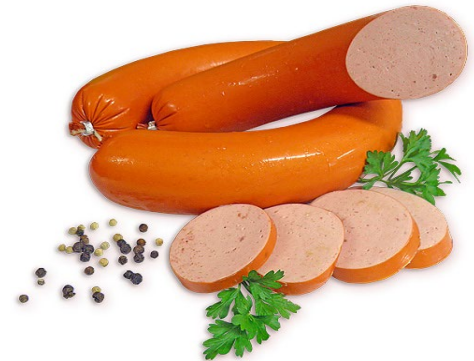


ФОП ДРОБНИЦА
консультації та продаж обладнання



Переробка м'яса: фарш, паштети (без вакуумного змішування)

- Подрібнення та гомогенізація сирого білка;
- Емульгування м'ясних мас до стабільної текстури;
- Холодне подрібнення: збереження білкової структури;
- Робота з термочутливими інгредієнтами.



ФОП ДРОБНИЦА
консультації та продаж обладнання

Поворотні рецептури на кондитерських виробництвах

- Обробка залишків глазури, крихт, начинки, неякісної продукції;
- Подрібнення та повторне використання у виробництві: батончики, пасти, креми;
- Приклади: зворотні потоки печива у новій рецептурі пастоподібних продуктів.



ФОП ДРОБНИЦА
консультації та продаж обладнання



Виробництво горіхових паст

- Подрібнення та пастеризація горіхової сировини (арахіс, кеш'ю, фундук);
- Гомогенізатори для стабільної текстури;
- Температурний контроль та дозування в упаковку.



ФОП ДРОБНИЦА
консультації та продаж обладнання

Супи, дитяче харчування та веганські продукти.

- Високоточна термообробка та перемішування;
- Збереження текстури, кольору та нутрієнтів;
- Робота з чутливими до температури інгредієнтами;
- Адаптація під рецептури без алергенів, глютену, лактози.



ФОП ДРОБНІЦА
консультації та продаж обладнання

Гігієна та простота очищення

- Устаткування в гігієнічному дизайні;
- Можливість CIP-очищення (Clean-in-place);
- Мінімізація ризиків перехресного забруднення.

Інтеграція та автоматизація

- Можливість інтеграції в існуючі лінії;
- Автоматичне керування рецептурами, параметрами, дозуванням;
- Підключення до систем обліку і контролю.



ФОП ДРОБНИЦА
консультації та продаж обладнання

Переваги впровадження

- Зменшення втрат продукту;
 - Покращення якості кінцевого виробу;
 - Швидке переналагодження під нові рецептури;
 - Гнучкість і масштабованість.
-
- Готові рішення для вашого виробництва;
 - Технічна підтримка, адаптація та налаштування під ваші продукти;
 - Можливість тестування і пілотного запуску.



ФОП ДРОБНИЦА
консультації та продаж обладнання

Технічний консалтинг і супровід проєктів у харчовій промисловості

Виконавець: Ігор Дробніца (Igor Drobnitsa)

Технічний консультант із понад 30-річним досвідом у харчовій промисловості та постачанні технологічного обладнання в Європі та країнах СНД.

Мета співпраці:

- Професійна підтримка при підборі та впровадженні технологічного обладнання;
- Мінімізація ризиків при виборі постачальника;
- Оптимізація інвестицій за рахунок точної відповідності обладнання завданням виробництва.



ФОП ДРОБНІЦА
консультації та продаж обладнання

Контактна інформація



ФОП ДРОБНІЦА
консультації та продаж обладнання

- Ігор Дробніца
- Незалежний консультант (ФОП)
- Email: fop.drobnitsa.UA@gmail.com
- Тел.: +38 (075) 111-76-89