

Молочные продукты
Dairy Products



Детское питание
Baby Food



Готовые блюда
Convenience Food



Ламинированная упаковка
Al-lined pouches



Паштеты и мясные продукты
Pate and other meat products



Готовые блюда
Ready meals

Технология стерилизации для
пищевых продуктов
Sterilization technology for food

Автоклав / Retorts

Технология стерилизации Sterilization Technology

dft-technology планирует и поставляет автоклавы почти любой производительности для консервирования/сохранения упакованных пищевых продуктов путём термической обработки. В основе ассортимента стоят STOCK-Chargenautoklaven изготовленные из высококачественной стали, которые могут быть использованы для всех типов продуктов и упаковки. Вращение в ходе процесса может значительно улучшать качество продукции. Роторы, как стандартное оборудование, изготовлены также из нержавеющей стали.

При проектировании оборудования на первом плане наряду с требованиями соответствия стоит оптимальная энергоэффективность и простое управление/обслуживание.

Для загрузки и выгрузки предлагаются клетки подходящие для всех видов упаковки.

Программа управления полностью автоматизирует процесс стерилизации и контролируется одним человеком.

For thermal processing of low-acid foods packaged in hermetically sealed containers dft technology offers equipment for nearly all capacities. dft is focused to STOCK batch type retorts made of stainless steel which can be used for all kind of products and packaging materials. Rotation or rocking during the process may improve the product quality significantly. The rotors are made from stainless steel as a standard.

Tailor-made design, best use of energy and simple operation takes centre stage.

For loading and unloading of retort cages equipment is offered for all kind of containers.

The dft program is completed by a fully automatic Sterilization System with SCADA, which is controlled by one person only.



Automat / Rotomat



Молочные продукты
Dairy Products

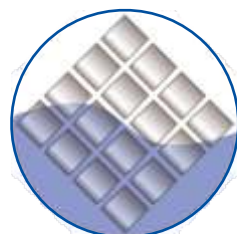
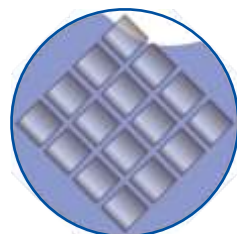
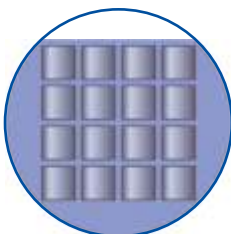


Детское питание
Baby Food



Готовые блюда
Convenience Food

Автомат / Ротомат: Универсальный полноводный Автоклав
Automat / Rotomat: The universal Full Water Immersion Retort



- Разнообразная упаковка - гибкость без компромиссов
- Product Quality - one system for all requirements
- Качество продукта - одна система для всех требований
- Variety of containers - flexible without compromises
- Безопасность пищи - без кислородная обработка
- Food safety - oxygen free processing

Autovap / Rotovap



Ламинированная упаковка
Al-lined pouches

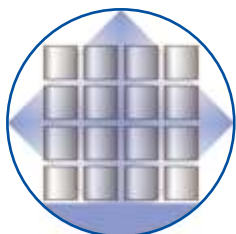


Паштеты и мясные продукты
Pate and other meat products



Готовые блюда
Ready meals

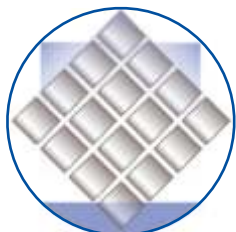
Автовап / Ротовап: Автоклав с пароводяным распылением Autovap / Rotovap: The Steam Water Spray Retort



- Проверенная концепция - система с минимальным потреблением энергии
- Proven retort concept - a system with minimal energy consumption

- Новое поколение упаковки - гибкость в пастеризации и стерилизации
- Designed for new packaging - flexibility in pasteurisation and sterilisation

- Качество продукта - точность процесса, короткое время цикла
- Product quality - process fidelity, short cycle times



Multiprocess Rotomat MRX



Молочные продукты
Dairy Products



Детское питание
Baby Food



Готовые блюда
Convenience Food



Ламинированная упаковка
Al-lined pouches

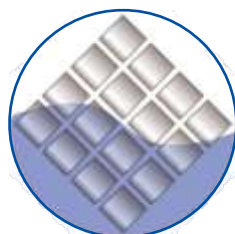
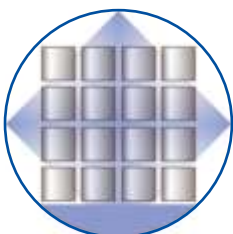
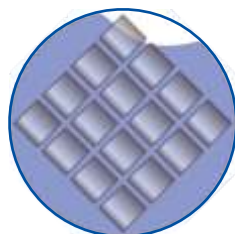
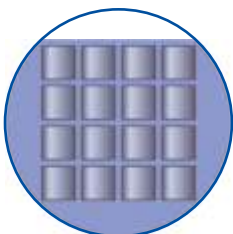


Паштеты и мясные продукты
Pate and other meat products



Готовые блюда
Ready meals

Автоклав с возможностью выбора процесса
Retort series for variable process selection



- Полноводный
- Полупогружной
- С распылением
- Статичный
- Ротационный

- Full-immersion
- Semi-immersion
- Spray
- Static
- Rotation

Pilot Rotor 900



Пищевая промышленность
Food

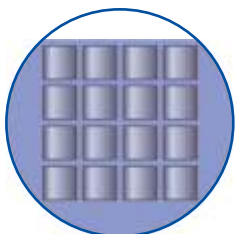


Лекарственные препараты
Medications

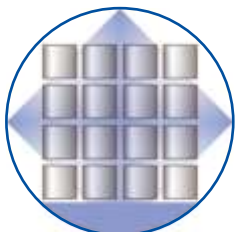


Измерительные приборы
Measuring equipment

Автоклав для исследований и разработок Retort series for research and development



- Квалифицированное оборудование для научных и промышленных исследований
- Оптимизация процесса производства и тестирование
- Для упакованных продуктов питания, фармацевтических и промышленных изделий
- Полноводный погружной с паром и сжатым воздухом с насыщенным паром с распылением
- Статичный и ротационный



- Qualified equipment for scientific and industrial studies
- Process optimizing and test production
- For packed food, pharmaceutical and industrial products
- Full/semi-immersion, steam-compressed-air, saturated steam, water overspray
- Static and rotation process

Steritronic

Безопасность производства, как результат совершенной концепции
Production safety as a result of a perfected conception

Контроль, документация и система управления SCADA - Автоклав технологии dft обеспечивает систему идеально подобранных компонентов.

Control, documentation and SCADA systems - dft technology supplies a system of perfectly coordinated components for retort plants.

Безупречная безопасность производства обеспечивается разделением управления машиной и управления данными, как и офисную сеть от сети управления.

Outstanding production safety is realized by separation of machine control from the data management, as well as office network from control network.

- Дистанционное обслуживание**
- Диагностика
 - Поддержка
 - Обновление
 - ...

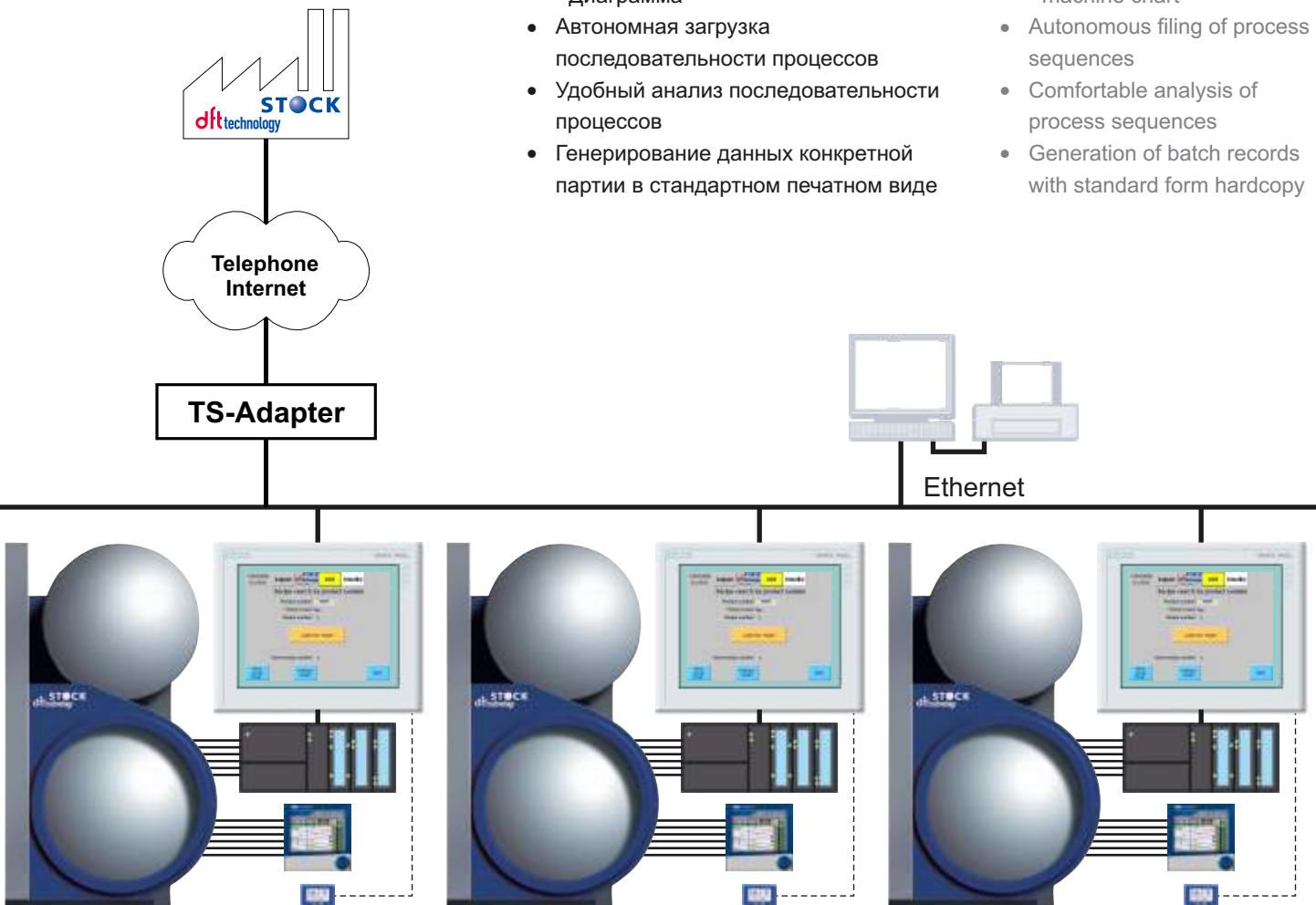
- Remote Maintenance**
- Diagnosis
 - Support
 - Update
 - ...

Централизованное управление данными

- Управление рецептурой
- В режиме реального времени визуализация состояния агрегата:
 - заданные величины
 - фактические величины
 - Диаграмма
- Автономная загрузка последовательности процессов
- Удобный анализ последовательности процессов
- Генерирование данных конкретной партии в стандартном печатном виде

Central Data Management

- Recipe management
- Real-time visualization of machine situation:
 - reference values
 - actual values
 - machine chart
- Autonomous filing of process sequences
- Comfortable analysis of process sequences
- Generation of batch records with standard form hardcopy



Service

Модификация Modification

Рациональное использование энергии и воды в большей степени формирует экономику систем стерилизации. dft technology предлагает восстановление и модернизацию Автоклавов всех типов.

Иногда небольшие изменения в конструкции двери или роликах подачи существенно влияют на эффективность использования автоклава в последующей работе.



The efficient use of energy and water earmarks more and more the economical use of sterilization systems. dft technology offers retro fits with heat exchangers and modification of full immersion retorts into half immersion or spray retorts.

Sometimes small changes on doors and rollers control the further efficient use of existing units.

Сервис dft technology Service offers from dft technology

- Схема установки
- Монтаж и установка
- Ввод в эксплуатацию
- Инструкция
- Обучение
- Технологии
- Оптимизация процессов
- Обслуживание
- Ремонт
- Оптимизация системы
- Модификация
- Запасные части
- Расходные материалы



- Plant layout
- Installation
- Start up
- Instruction
- Training of operators
- Process engineering
- Recipe optimization
- Maintenance
- Repairs
- System optimization
- Modification
- Spare parts
- Expendables

dft technology и STOCK dft technology and STOCK

dft technology GmbH была основана в 2000 году с 2008 года является владельцем известного бренда STOCK. Компания базируется на традициях промышленного опыта компании STOCK.

Команда во главе Horst Hermann Stock, Dieter Fuhrmann, Ulrich Böge и Michael Timm имеющая многолетний опыт в сфере термической обработки пищевых продуктов, отличная база для компетентного обслуживания клиентов.

dft technology has been started in 2000 and owns since 2008 the well known STOCK brand. You are finding dft technology on the well known STOCK industrial park.

The team around Horst Hermann Stock, Dieter Fuhrmann, Ulrich Böge, and Michael Timm stands for decade long experience with thermal treatment of food ;an excellent base for competent customer service.

dft technology GmbH

Postfach 2611
D-24516 Neumünster

Rendsburger Str. 93
D-24537 Neumünster

Tel. +49 (0)4321 188 - 0
Fax +49 (0)4321 188 205

mail@dft-technology.de
www.dft-technology.de