



ООО «ФИС МОДУЛЬНЫЕ СИСТЕМЫ»

## МОДУЛЬНЫЕ АВТОМАТИЧЕСКИЕ ЛИНИИ

**Сырки, пирожные, десерты,  
тортики, торты и сырники**

производительность от 8 000 до 20 000 изд/ч



**от обычных ТВОРОЖНЫХ  
СЫРКОВ – к удивительным  
ТВОРОЖНЫМ ДЕСЕРТАМ!**



НЕМЕЦКИЕ ТЕХНОЛОГИИ И КОМПЛЕКТУЮЩИЕ



## О группе компаний «ФИС» (ООО «ФИС Модульные системы» и «NEOFOOD GmbH») (торг. марки «ФИС» и «NEOFOOD»)

Группа компаний «ФИС» (ООО «ФИС Модульные системы» и «NEOFOOD GmbH»), на рынке оборудования для глазированных сырков и кондитерского изделий более 20 лет. Занимается сборкой линий по технологии и из комплектующих производства Германии. Лидер в области разработки и внедрения модульных технологических линий и оборудования для производства необычных инновационных комбинированных глазированных сырков и кондитерских изделий, тортов и пирожных длительного хранения.

Основана на базе технологического опыта международной кондитерской компании **FIS** и является участником **Немецкой Академии пищевой промышленности ZDS Solingen**.

Мы постоянно находимся в поиске новых идей. Все новые идеи, как правило, находятся на стыке отраслей. Реализация новых подходов в процессинге и упаковке – отличный шанс удивить Ваших клиентов! Это идеальный путь к популяризации Вашей марки и получению сверхприбыли!

Наши патенты:



**Новые современные и уникальные решения, качество немецкой инженерии, возможность поэтапного внедрения модульного оборудования, снижение затрат на производство, повышение срока хранения изделий и совершенно новый уровень гигиеничности – все это мы заложили в философию своей работы.**







## **История нашего развития тесно связана с историей развития рынка глазированных творожных сырков.**

Начинали мы с автоматических линий для стандартных («классических») сырков. Поставляли их многочисленным клиентам в Российскую Федерацию, страны СНГ, Литву, Латвию, Болгарию и, даже, в США.

Как и другие производители подобного оборудования давали возможность нашим клиентам производить «скучные» сырки со стержневой начинкой. Рынок наполнялся невыразительными изделиями, отличающимися только дизайном упаковки и наполнителем.

Но довольно скоро мы осознали, что потребительский спрос не будет оставаться в статическом состоянии, а будет требовать новых предложений и решений. А поскольку мы были и остаемся убежденными в том, что только инновации могут позволить нам быть лидерами рынка, то «ФИС» первым (и до сих пор единственный) откликнулся на запрос этого рынка и освоил линии, способные автоматически изготавливать комбинированные изделия (с разнообразными подложками из печенья, бисквита, мармелада, мюсли и т.п. под сырком). При этом сырок перестал быть в виде привычной прямоугольной формы. Сырки стали более интересных форм – шарики, цветочки и т.п. Разумеется, нами были освоены, также, разнообразные посыпки и глазировки с декорированием.

В свою очередь, рынок глазированных сырков стал заложником некоторых недобросовестных производителей сырков, – которые вместо полезной творожной начинки стали использовать суррогаты. Это сильно подорвало доверие потребителя к продукту. В сложившейся ситуации мы предлагаем выход путем перехода на новую ступень предложения и организовать в магазинах новую полку, – полку полезных пирожных (и тортиков)! Это, когда на твердую основу из традиционного творога для сырков (или на сырники!), отсаживается взбитая на аэраторе и наполненная чистым азотом (естественный консервант) легкая творожная масса, политая сверху цветным сывороточным желе, глазируется снизу наполовину изделия настоящим шоколадом, декорируется им же, и посыпается дробленным орехом, – возможны десятки и сотни вариантов по форме, наполнению и пропорциям. Этот маленький стандартизированный полезный шедевр сможет себя продавать сам, – для этого необходима прозрачная упаковка.





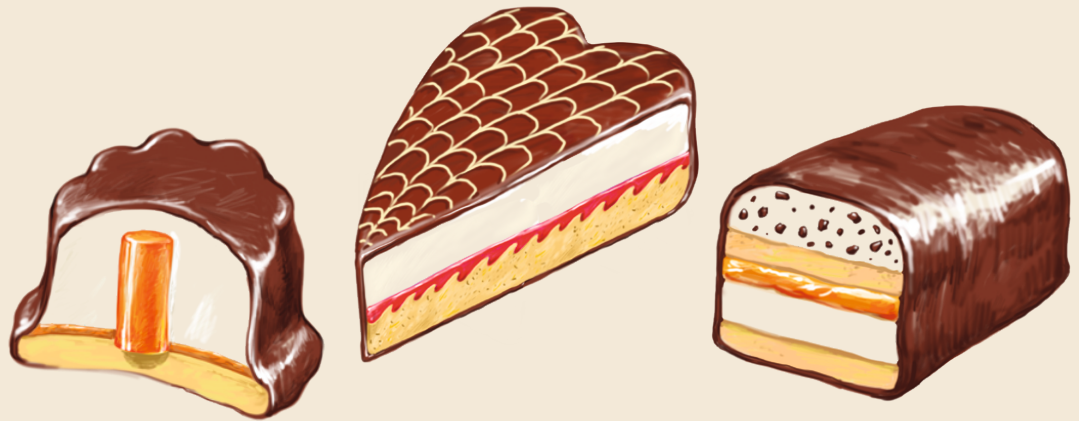
## Новая эра полезных творожных продуктов наступила!

Наш ответ на запрос ритейла и потребителя **«Удивите нас НОВИНКОЙ!»** — **модульные автоматические линии** для сложно комбинированных сырков, пирожных и десертов.

Всё многообразие творожных глазированных сырков, пирожных и десертов (тортиков) на одной производственной линии.

### Варианты начинки:

варёная сгущенка;  
мягкая карамель;  
солёная карамель;  
шоколадная паста;  
джемы и т. п.



### Варианты посыпки:

конфитюр;  
кокосовая стружка;  
кусочки ягод или фруктов;  
воздушный рис;  
орехи и т. п.

### Творожная масса

традиционная и аэрированная

### Варианты подложки:

бисквит;  
вафля;  
печенье;  
мюсли;  
мармелад;  
сырник и т. п.



\* Современные технологии из Германии;

\* Увеличенные сроки хранения;

\* Высокая рентабельность







Наш ответ на запрос потребителя **«Хотим вкусно и полезно, легко и быстро!»** — **модульные автоматические линии** для производства творожных сырников с начинкой и комбинированных инновационных изделий.

Производительность линии:  
до 400–1000 кг/ч при массе сырника 50 г  
Возможная масса сырника: от 18 до 70 г  
Полностью пропечённые без масла



✓ вариативность формы — овал, сердечко, рыбка, треугольник и т. п.

✓ возможность внесения разнообразных начинок

✓ возможна толщина 5 мм для использования в качестве подложки на линии сыров

Мы первые и единственные в изготовлении автоматических линий для получения полностью готовых к употреблению, стандартизированных, замороженных и упакованных сырников.





Мы столь же креативны в автоматизации изготовления тортов и пирожных, - впервые полное решение для автоматизации разработки и производства тортов и пирожных с аэрацией масс азотом, СВЧ выпечкой безе и бисквита, лазерной гравировкой рисунка и полноцветным роботом финального декора!

**«IntelleSweet» для производства тортов круглой формы (трехслойных, с возможным увеличением слоев до пяти) весом от 0,3 кг до 1 кг производительностью 1 изделие в 12 секунд (300 изделий/час)**



Линия предназначена для автоматизированного (поточного) формования 3-х слойного (с возможностью увеличения до 5-ти слойного) торта и/или пирожного (опция) из изготавливаемых или готовых бисквитных коржей круглой формы (квадратная и иная форма – опция) с пропитками и начинками из различных кремов. Высота изделия по согласованию с заказчиком.

Мы готовы создать уникальный программно-аппаратный комплекс для 3Д конструирования, технологического и экономического расчета и последующей "3Д распечатки" более 200 видов тортов и пирожных на одной линии!

Стабильность продукта и простота креатива и внедрения.







От этапа получения творога из сухого молока (при отсутствии натурального) и до укладки на паллеты упакованной, маркированной, проверенной на металло- и X-Ray- детекторах продукции, – «ФИС» готов предоставить комплексное обеспечение клиента необходимыми консультациями и оборудованием.

## 1. Оборудование для приготовления творога для производства глазированных сырков

### Приготовление творожного сгустка из сухого молока

Система подогрева смеси.

Емкость для молочной смеси.

Пастеризатор молочной смеси.

Емкость для растительного жира.

Система дозировки и нормализации растительных жиров.

Котлы для изготовления творога (творожного сгустка).



### Приготовление творога для глазированных сырков из творожного сгустка

Охладитель Митрофанова  
(установка прессования и  
охлаждения творога)



Установка для  
прессования творога





## 2. Автоматическая модульная линия для производства сложных глазированных творожных сырков, пирожных, десертов и тортиков.

### CREASWEET-600®

(немецкие технологии и комплектующие)

Производительность от 8.000 шт/ч до 20.000 шт/ч

#### БАЗОВАЯ ЛИНИЯ

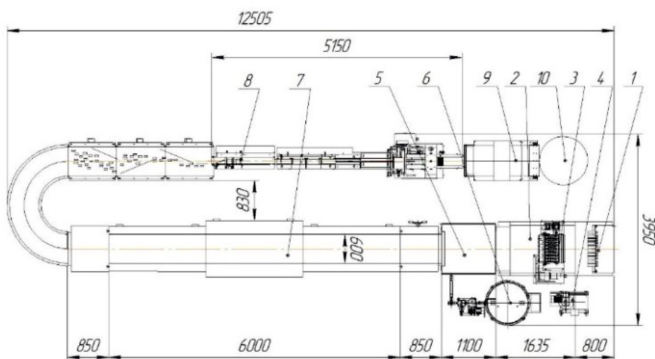
(для «классических» сырков с начинкой (стержнем), подложками, глазировкой и flow-pack)

#### Ассортимент сырков , пирожных, десертов с начинкой (от 18 до 150 г):

- прямоугольная форма батончика (классический для сырка на 40, 45,50 и более грамм);
- прямоугольный параллелепипед и прямоуго. параллелепипед со сводом);
- узкая и удлиненная форма, как для творожной палочки на 25-30 г;
- круглая, овальная, трапециевидная, треугольная, в виде сердечка и т.д. форма сечения батончика и отсадки пирожного;
- шарообразная и овальная форма сырков;
- различные начинки (азрированный творог, конфитюр, вареная сгущенка, мягкая карамель, шоколадная паста, какао, и пр.);
- проходят полоской или стержнем вдоль сырка (пирожного) по центру ;
- начинки полностью замкнутые внутри внешнего слоя сырка (дает возможность использовать полужидкие начинки);
- применение добавок в творожную массу (ароматизаторы фруктовые, какао, кокосовая стружка, ваниль, джемы (фруктовые, ягодные), кусочки ягод, фруктов, и сухофруктов, кусочки сублимированных ягод, воздушный рис, орехи, злаки и пр.);
- возможность подложки из бисквитного слоя; вафельного слоя («венская вафля»), печенья, мюсли.



**Содержание жира в творожной массе от 5,0 до 26,0%.**



1. Подающее подложки устройство
2. Посадочная зона для модулей «IntelleBase»
3. Шнековый дозатор «IntelleStamp»
4. Блок подачи начинки
5. Глазировочная машина без декоратора «IntelleGlaze»

6. Бак плавления глазури с насосной станцией
7. Холодильный туннель
8. Упаковочное оборудование Flow pack
9. Металлодетектор или X-Ray детектор
10. Накопительный стол







## КОМПЛЕКТ-2

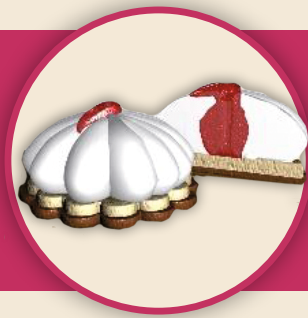
(К БАЗОВОМУ добавляется Аэрационный комплекс IntelleMixer и модуль отсадки «легких» («зефирных») масс IntelleMix)

### Ассортимент сырков, пирожных, десертов с начинкой и тортиков в дополнение к ассортименту БАЗОВОЙ линии:

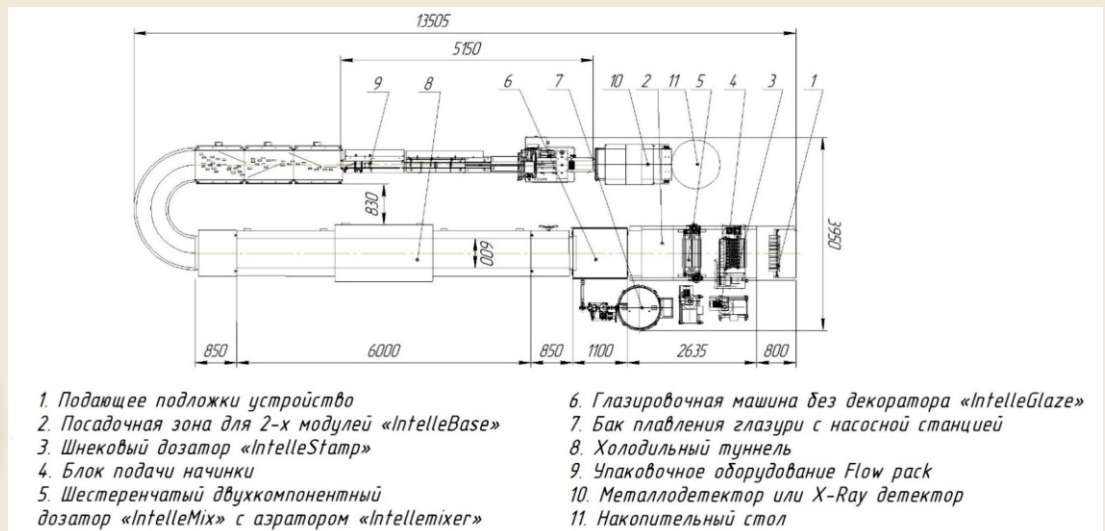
Смешанные и взбитые массы используются:

- для начинок. Использование взбитой массы в комбинировании с ранее указанным ассортиментом позволяет производить сырки из твердой творожной отжатой массы или фарша из сухофруктов с аэрированной мягкой неотжатой творожной массой внутри;

- для отсадки (сырки-суфле в т. ч. аэрированные) в форме розеток, зефира и т. п. с начинкой.



Мы готовы создать уникальный программно-аппаратный комплекс для 3Д конструирования, технологического и экономического расчета и последующей "3Д распечатки" более 200 видов тортов и пирожных на одной линии!



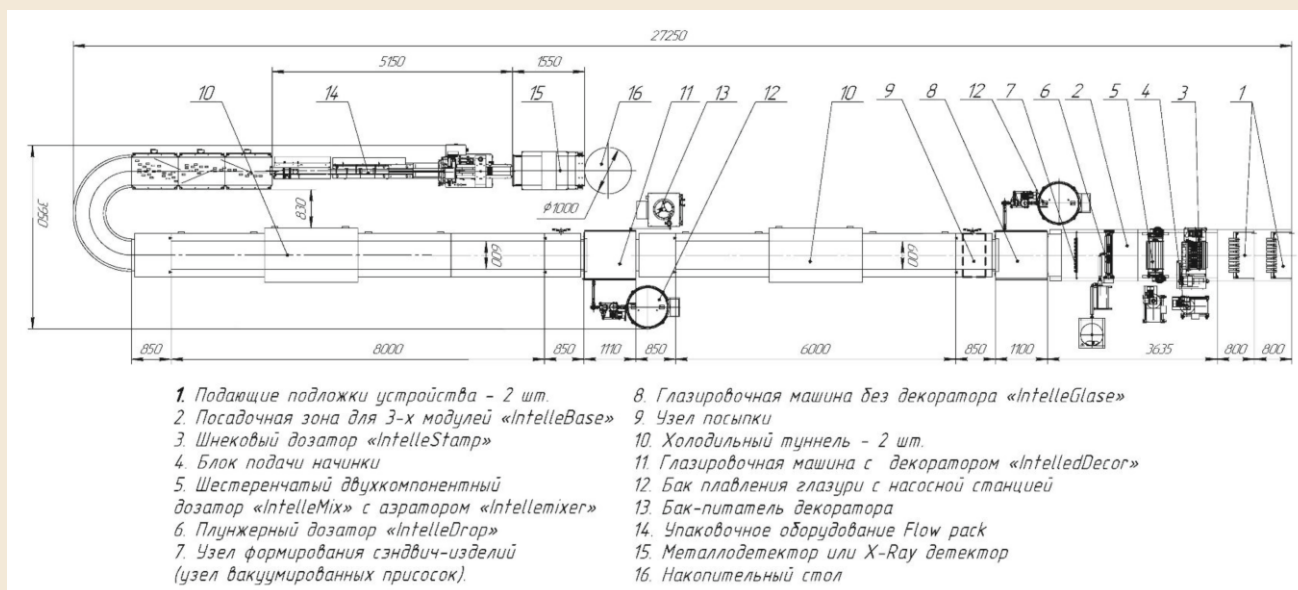


## КОМПЛЕКТ-3

(К КОМПЛЕКТУ-2 добавляются Плунжерный дозатор «IntelleDrop», Узел формирования сэндвич-изделий, Устройство для посыпки, Двухцветный глазировочный комплекс с декоратором «IntelleGlazeDouble-600», Охлаждающий туннель «IntelleCool»)

### Ассортимент сырков, пирожных, десертов с начинкой и тортиков в дополнение к ассортименту линии КОМПЛЕКТ-2:

- возможность точечной отсадки жележных масс;
- возможность формирования сэндвич-изделий (типа чоко-пай);
- посыпка кокосовыми хлопьями, крошкой, цветной глазурью;
- дополнительная поливкой глазурью и декорированием еще в 2 дополнительных цвета (посыпка оказывается между слоями глазури);
- возможность (в потоке) формирования подложек различной формы (круг, овал, квадрат, рыбка, сердечко и т.п.) из плотного творога (с начинкой) с последующей отсадкой на него аэрированной творожной массы (двух цветов или с начинкой - до 200 различных форм), с последующей отсадкой цветной жележной массы из сыворотки, поливкой глазурью, посыпкой орехами, дополнительная поливкой глазурью и декорированием еще в 2 дополнительных цвета (посыпка оказывается между слоями глазури).



#### Распределение линии по комплектности условное.

В соответствии с задачами клиента формирование линии может происходить оборудованием из разных комплектов.

Возможности по дополнительным опциям:

- автоматизированное производство мармеладной подложки;
- формирование шоколадных стаканчиков для суфле;
- возможность ставить оттиск названия бренда на сырке (пирожном) (как у плиток шоколада);
- возможность декорирования поверхности шоколадной глазурью;
- для работы с натуральным шоколадом возможна установка темперирующей машины и комплектация удлиненным туннелем с двумя независимыми секциями охлаждения глазури;
- возможность делать сырки (пирожные) со слоями творога разного вкуса и цвета (как мороженное ТРИО);
- сырки в виде трех шариков (одновременно) с тремя разными начинками в одной упаковке, - проект реализован на «Фанни», «Молвест», «Комбинат «Приднепровский».

Наше оборудование позволяет производителю самому разрабатывать свой уникальный ассортимент.

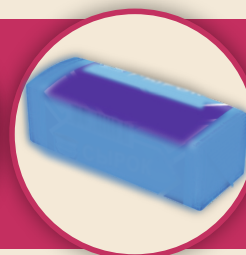
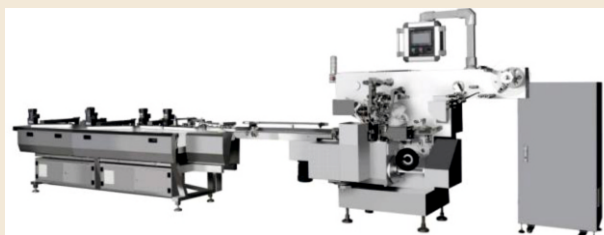






### 3. Упаковочное оборудование по выбору клиента (упаковка в кашированную фольгу, flow-pack, корексы, картон (индивидуальный и групповой), укладка на паллеты и др.)

Автоматическая упаковочная машина в кашированную фольгу (до 8 000 шт/ч)



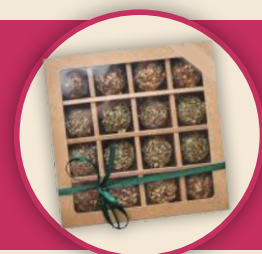
Упаковочная машина в индивидуальную (до 8 000 шт/ч)  
и групповую картонную коробку



Автоматическая упаковочная машина в flow-pack (до 12 000 шт/ч)



Упаковка в корексы и др. прозрачную упаковку



Установка металло- или X-Ray детектора.

Металлодетектор



X-Ray детектор





## Установка маркиратора: каплеструйного, термотрансферного или лазерного

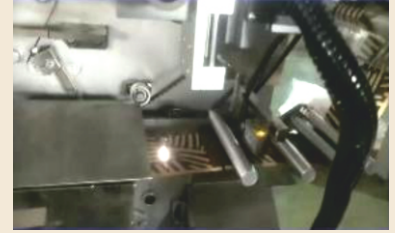
Каплеструйный принтер



Термотрансферный принтер



Лазерный принтер



## Паллетайзер



Поставка включает ПНР, отработку технологии и выход оборудования на заданные параметры.

Предлагаемые нами технологии позволяют Клиенту формировать гибкую инвестиционную политику. Если бюджет не позволяет Вам сразу сделать указанные инвестиции, то разумно, на первом этапе, приобрести линию в частичной комплектации, которая уже сможет производить продукцию в широком конкурентном ассортименте. В дальнейшем линию легко развивать, докупая необходимые элементы (модули).

## Наши клиенты



141190, Московская обл., г. Фрязино,  
Заводской проезд, д. 2  
+7 499 346 8339 | +7 903 663 1558  
aleso@inbox.ru

Представитель в РФ и РБ  
РБ, 220099, г. Минск, ул. Казинца, 6-305  
+375 29 651 25 84  
oleg.tok@mail.ru



NEOFOODde  
aleso1971 | aleso1972



более  
подробная  
информация