

KROMTECH MAKİNA SAN. ve TİC. A.Ş

tss[®]
TEKNİK SEPARASYON SİSTEMLERİ

INNOVATIVE THINKING

SÜT VE GIDA ENDÜSTRİSİ EKİPMANLARI

MEMBRAN FİLTREASYON SİSTEMLERİ

PASTÖRİZASYON SİSTEMLERİ

ISI DEĞİŞTİRİCİLER

CIP SİSTEMLERİ

BLENDER

HAKKIMIZDA

TSS marka adı ile KROMTECH MAK. SAN. VE TİC. A.Ş. firması 2014 yılında KROMEL MAK. SAN. TİC. A.Ş. (TÜRKİYE) & FARAIAND SAZAN NOVIN CO. (İRAN) ortaklığı neticesinde kurulmuş ve günümüz gıda sanayisini gelişen teknoloji hizmetleri ile buluşturmaya amaçlamış bir firmadır.

Her zaman ilk olmayı hedeflemiş şirket kültürümüz membran filtrasyon sistemleri teknolojisi üretimini Türkiye'de üretim faaliyetine geçirerek son yıllarda süzme peynir, yoğurt, süt tozu, peynir altı suyu gibi ürünlerin işlenmesinde kullanılan membran filtrasyon sistemlerini ürün portföyüne almıştır.

Türkiye ve Dünya süt sanayisinde gelişen bir teknoloji olan ve yakın zamanda artarak devam edecek olan protein standardizasyonu ve peynir altı suyu konsantrasyonu için membran teknikleri kullanılmasının gündem oluşturması bu ortaklığın kurulmasına vesile olmuştur. Membran filtrasyon sistemlerinin yanında

Pastörizasyon sistemleri, Blender, CIP sistemleri ve ısı değiştirici ürün gruplarını profesyonel kadrosu ile müşterilerinin hizmetine sunmaktadır.

2020 yılına kadar Membran Filtrasyon Sistemleri sektöründe marka bilinirliği ve ciro bazında lider bir dünya markası olmak, Afrika, Asya ve Avrupa kıtalarında pazar lideri bir firma olmak hedeflerimizin en başında gelmektedir. Her zaman müşterilerine, çevreye ve topluma duyarlı bir işletme olmak değişmez hedeflerimiz arasındadır.

Dünya kaynaklarının kullanımını minimuma indirme düşüncesi en büyük vizyonumuzdur. Ürettiğimiz tüm makine gruplarında yeşil çevre profili izlemekteyiz.

Çalışanlarının, müşterilerinin ve tedarikçilerinin güvenliğini sağlamış, gelişen teknolojiyi yakından takip ederek en yeni üretim sistem metodları ile üretimini yapan, çağımızın tüm yeniliklerini bünyesine alan, sosyal, verimli ve kaliteli bir firma olmak misyonumuzdur.





- Süt ve süt ürünleri üretimi için (UF,RO,NF,MF) Membran Filtrasyon Sistemleri üretimi ve devreye alınması
- Pastörizasyon sistemleri, Plakalı eşanjörler, Yüzey sıyrıcılı ve Tübüler eşanjörler
- UF Süzme Peynir, Krem Peynir, Quark, Labne, Mascarpone, Ricotta, vb...Anahtar teslim Peynir Üretim Sistemleri
- CIP Sistemleri
- Blender

PILOT TESİS “TSS İNOVASYON MERKEZİ”

1200 m² alan üzerine kurulu fabrikamızda ürettiğimiz ürünlerin tanıtımını yapmak ve müşterilerimize en iyi hizmeti sunabilmek için süt ve süt ürünleri sektöründe Türkiye’de ilk defa 350m² alan içine kurulmuş “İnovasyon Merkezi Pilot Tesisi” projemiz, iki ortak firmanın yıllar süren tecrübesinden ortaya çıkmıştır. 350m²’lik mandıra şeklinde tasarlanan pilot tesisimizde ürettiğimiz ürünleri deneme ve yakından görme imkanını sunan firmamız, sizlere daha iyi hizmet verebilmek için Ar-Ge çalışmalarını, gelişen teknolojiyi, son çıkan üretim sistemlerini, materyalleri yakından takip eden profesyonel kadrosu ve danışmanları ile bu tesiste gerçekleştirecek ve her zaman hizmetinizde olmaktan memnuniyet ve onur duyacaktır.



“TSS’in ana faaliyet konusu Membran Filtrasyon Sistemleridir.”

- Süt ve süt ürünleri işletmeleri için RO tesisi (Süt / Peynir altı suyu konsantrasyonu ve Beyaz su (süt) geri kazanımı)
- Süt ve süt ürünleri işletmeleri için NF tesisi (Süt / Peynir altı suyu demiralizasyonu, CIP geri kazanımı)
- Süt ve süt ürünleri işletmeleri için Spiral Sarımlı Membranlı UF tesisi (Süt / Peynir altı suyu konsantrasyonu)
- Her tipte yumuşak peynir üretimi için P&F UF tesisi (Krem peynir, Labne, Quark, Süzme Yoğurt, Ayran vb...)

Hizmetlerimizi test edin,
ücretsiz danışmanlık için bugün bizimle iletişime geçin.



Copyright 2015 TSS - Sakarya, Türkiye