Сделайте использование сырья максимально эффективным

Оборудование GEA для подготовки мяса, птицы и рыбы

engineering for a better world

GEA Food Solutions

Contents

Увеличение стоимости, уменьшение издержек 3

От предварительного измельчения до тонкого измельчения 5

Отличное сочетание надежности, безопасности продуктов и гигиены 7

Эмульсия с неизменным качеством и отличной структурой 9

Быстрый способ точного анализа содержания жира, белка и влаги 11

Повышение качества мяса и повышение доходов благодаря эффективному отбору мяса 13

Транспортное оборудование, которое превращает машины во встроенную линию 15

Полные линии от одного производителя 15

Протестируйте ваши идеи до инвестирования в них

Если вы хотите опробовать новые идеи или рецепты до или после приобретения машины или линии для маринации, мы можем помочь вам исследовать ваши новые возможности в Технологическом центре GEA. Вместе со специалистами по оборудованию для переработки сырья вы можете протестировать работу машин и точно настроить этапы перемешивания, измельчения, эмульгирования и анализа процесса для оптимального соотношения производственных затрат и качества выпускаемой продукции.

Увеличение стоимости, уменьшение издержек

Когда экономическая нестабильность, глобальная конкуренция и все более строгие законы съедают вашу маржу, вы должны увеличивать ценность сырья. Оборудование компании GEA для измельчения, смешивания, эмульгирования, отбора мяса и другое оборудование для подготовки сырья предоставляет средства для оптимизации качества и стоимости вашего продукта, повышая в целом эффективность вашего производства.

ОТДЕЛЬНАЯ МАШИНА ИЛИ ПОЛНАЯ ЛИНИЯ

Требуется ли отдельная машина для повышения производительности существующей линии или комплексное решение по строительству нового предприятия, - мы можем помочь вам. Наше оборудование, изготовленное для точно управляемой и экономичной переработки мяса, птицы, рыбы и других продуктов питания, гарантирует необходимое качество, и ваши клиенты будут довольны.

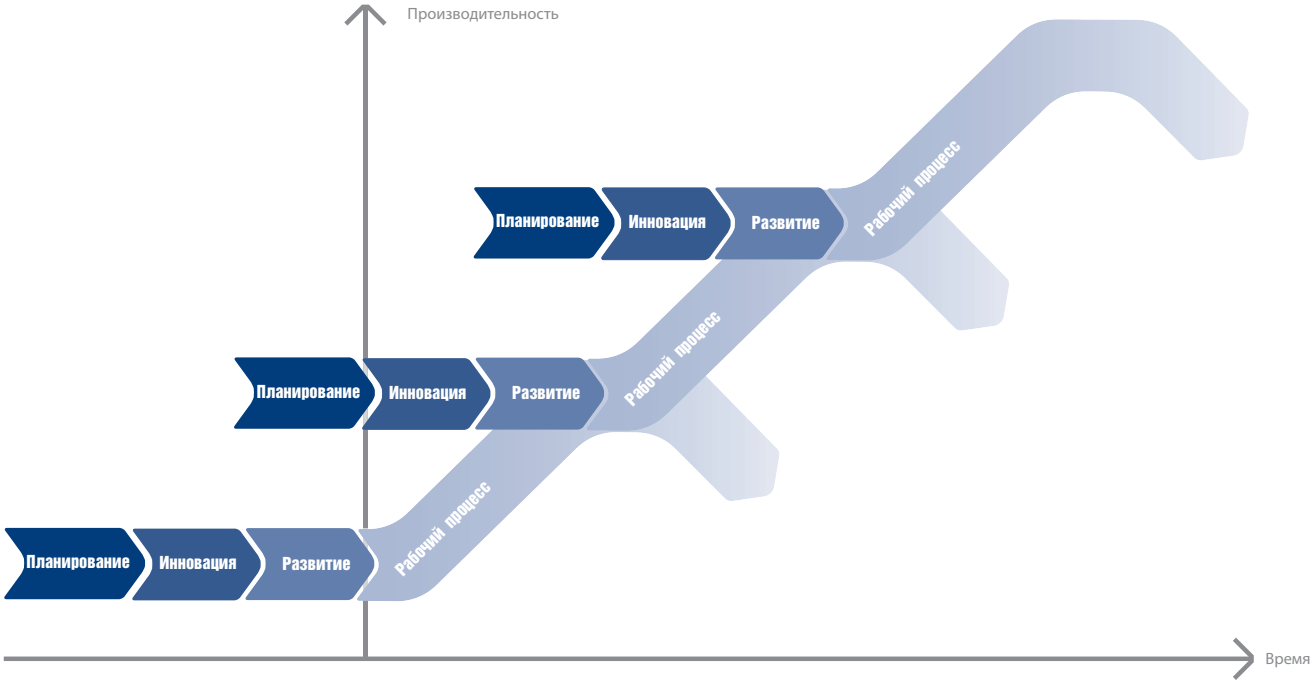
ОПЫТ ПО ПЕРЕРАБОТКЕ

У нас большой опыт по переработке, начиная с вареных колбас эмульсионного типа и ферментированных колбас и до измельченного мяса и формованных продуктов, как, например, гамбургеры и куриные наггетсы.

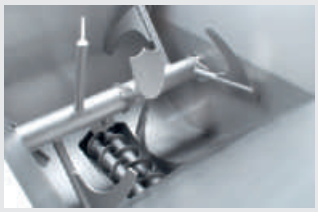
.

LIFECYCLE PERFORMANCE

Запросы вашего бизнеса определяют наши цели – воспроизводимость результатов, гигиеничность и безопасность, разнообразие ассортимента, стабильность и экономичность производства. Наши машины дают высокий выход продукции, просты и удобны в обслуживании и при мойке, имеют долгий срок службы. Мы предлагаем вам обучение, различные программы техобслуживания, модернизацию оборудования и обновление программного обеспечения, контроль производительности, экспертную диагностику, поддержку по переработке и услуги по интегрированию в линию или в производство. Все это - основы Lifecycle Performance.



Lifecycle Performance
в течение всего срока эксплуатации нашего оборудования, мы будем оказывать вам всяческую поддержку, чтобы нашиинновационные продукты и сервис принесли как можно больше пользы и выгоды вашему производству. Эта всесторонняя поддержка - основаLifecycle Performance.



Очень высокая производительность с отличным измельчением

Вам не нужно жертвовать производительностью или объемом выхода для достижения отличного измельчения без размазывания. Система подачи GEA ComboGrind Twin с перекрывающими друг друга шнеками обеспечивает исключительно высокую скорость потока и обеспечивает равномерное измельчение, независимо от вязкости продукта. Трение тоже на низком уровне, что минимизирует повышение температуры.

Одна машина для свежего и замороженного мяса без снижения производительности

Если вам нужна максимальная гибкость в работе без ухудшения качества измельчения, GEA AutoGrind - это отличное решение. Использование ворошителей и шнеков с независимым приводом обеспечивает как грубое, так и тонкое измельчение свежего мяса, размороженных блоков, заранее размолотых в дробилке, и замороженного мяса.

От предварительного измельчения до тонкого измельчения

Приготавливаете ли вы свежее или замороженное мясо, рыбу, овощи или сыр ваше оборудование для измельчения должно не только сохранять структуру продукта, его свойства и привлекательный внешний вид, но и обеспечивать необходимые объемы и выход, чтобы ваше предприятие оставалось рентабельным. Одновременно оно должно отвечать строгим требованиям к гигиене, санитарии и безопасности.

БОЛЬШОЙ ВЫБОР

Мы можем решить любые задачи по переработке сырья благодаря наличию целого спектра надежных промышленных машин для измельчения, каждая из которых оснащена лучшими среди аналоговых режущими головками и опциями, увеличивающими эффективность и обеспечивающими лучшее качество конечного продукта. Машины GEA обеспечивают как грубое (предварительное измельчение), так и тонкое измельчение и предназначены для свежего мяса и глубоко замороженных блоков мяса, предварительно измельченных в дробилке. Большинство машин концерна GEA, предназначенных для измельчения, могут эффективно производить грубое измельчение, отделяя кости, при исключительно незначительном уменьшении выхода продукции.

КАЧЕСТВО И ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ

Благодаря многолетнему опыту по комплексным перерабатывающим линиям мы можем рекомендовать, конфигурировать и реализовать решения, обеспечивающие объемы выпуска продукции, гибкость и необходимое качество. Многие машины компании GEA успешно работали годами на предприятиях заказчиков, и эта проверенная опытом надежность реализована как обратная связь в спектре наших машин для измельчения. Мы также разрабатываем наши ножи, решетки и другие изнашивающиеся детали так, чтобы они были чрезвычайно прочные на исключительно долгий срок службы. Они также гарантируют то, что вы получите оптимальную производительность от оборудования.

Оборудование для измельчения

GEA UniGrind 200 and 250	Универсальные высокопроизводительные машины для измельчения мяса, компактного формата, с 200 и 250 мм режущими головками, привлекательные по цене, измельчающие также размороженные мясные блоки.
GEA ComboGrind 1500/250	GEA UniGrind 250 с 1500 литровой воронкой, большим накопителем, медленным смесителем для неизменного качества, для встраивания в линии.
GEA ComboGrind Twin	Машина для измельчения с двумя шнеками для свежего и измельченного в дробилке замороженного мяса, с высокой скоростью подачи, обеспечивает хорошее измельчение, низкое трение, самоочищающиеся шнеки.
GEA MaxiGrind 400 and 400HD	Очень мощная машина для измельчения с одним шнеком перерабатывает большие замороженные блоки, тонкое и грубое измельчение свежего мяса и смесей свежего и замороженного мяса, тип 400HD измельчает особо крупные замороженные блоки.
GEA AutoGrind 200	Многофункциональная машина для измельчения свежего мяса и замороженных мясных блоков, исключительно многоцелевая и пригодна для всевозможного измельчения с минимальной заменой деталей.
GEA PowerGrind 280	Высокопроизводительная и мощная машина для измельчения свежего и замороженного мяса, конструкция загрузочного ковша и большой объем емкости для загрузки позволяют единовременно измельчать до 10 замороженных блоков.
Дополнительное оборудование	Системы автоматического удаления костей, большой выбор режущего инструмента, системы загрузки и транспортировки.

Интегрированное охлаждение для образования идеальной кристаллизации

Правильный уровень кристаллизации в смеси не только повышает связывающие свойства и формирует стабильность (обеспечивая лучшую вязкость для формования), он также уменьшает рост бактерий и увеличивает срок годности. Вы можете выбрать вакуумную мешалку GEA UniMix со встроенным охлаждением на базе N2 или O2 для подготовки смеси для дальнейшей переработки.

Интенсивность перемешивания при полном контроле с вариативной скоростью мешалки

Универсальные мешалки GEA предоставляют вам отличные возможности для перемешивания широкого ассортимента красного мяса, мяса птицы, рыбы и продуктов из овощей, от деликатного перемешивания с перекрывающимися лопастями (фото) до тумблирования и даже для интенсивного выделения внутриклеточного белка. Комбинированные мешалки/мясорубки - это также решения, учитывающие экономию производственной площади.

Отличное сочетание надежности, безопасности продуктов и гигиены

Ваша цель - получить наиболее прибыльную смесь из свежих и замороженных ингредиентов, жидкости и добавок как можно быстрее и как можно эффективнее. Наша цель - поддержать эти задачи путем поставки мешалок и комбинированных мешалок-мясорубок, чтобы вы могли гарантированно иметь надежное их функционирование в течение десятилетий.

ЛУЧШЕЕ ДЛЯ ВАШЕГО БИЗНЕСА

Большой спектр высокопроизводительных мешалок с различными опциями и техническими характеристиками позволяет вам выбрать машину, которая будет точно отвечать вашим потребностям в переработке. Высокая производительность линии поддерживается благодаря коротким периодам перемешивания и быстрым периодам разгрузки. При этом, проверенная надежность гарантирует долгую жизнь оборудования GEA и более низкие производственные затраты. Конструкция машин обеспечивает быструю мойку и гигиеничность эксплуатации. В итоге, вы производите абсолютно безопасные пищевые продукты.

КОМБИНИРУЙТЕ И СОЧЕТАЙТЕ

Объемы варьируются от 400 до 5000 литров, а мешалки могут выбираться с вакуумом или без вакуума и с такими возможностями, как охлаждение на базе N2 и жидкого CO2, плюс нагнетание пара или воды. Мы предлагаем типы лопастей, распложенных рядом или перекрывающих друг друга, комбинированные мешалки/мясорубки, которые предлагают значительные выгоды, а также экономию средств и производственной площади там, где требуется только тонкое измельчение. 2, плюс нагнетание пара или воды. Мы предлагаем типы лопастей, распложенных рядом или перекрывающих друг друга, комбинированные мешалки/мясорубки, которые предлагают значительные выгоды, а также экономию средств и производственной площади там,

Оборудование для перемешивания

GEA UniMix и V	Мешалка с двумя валами и находящимися рядом друг с другом лопастями объемом от 200 до 3000 кг, предназначена для перемешивания от деликатного до интенсивного, с двумя выходами для быстрой разгрузки, вакуумный вариант (V) - для большего контроля плотности перемешивания смеси, эффективного посола и выделения внутриклеточного белка.
GEA UniMix I и IV	Мешалка с двумя валами с перекрывающимися лопастями, емкостью от 500 до 3000 кг, ускоряет передачу и переход на другой продукт, предотвращает раздавливание и размазывание, вакуумный вариант (IV) - для большего контроля плотности перемешивания смеси и эффективного посола и выделения внутриклеточного белка.
GEA CombiGrind	Расположенные рядом друг с другом лопасти, объем от 400 до 1500 кг, 200 и 250 мм режущие головки, отличная воспроизводимость продукта.
GEA CombiGrind I	Перекрывающиеся лопасти, емкость от 500 до 1200 кг, 200 и 280 мм режущие головки, деликатная обработка сырья, дополнительный выход для разгрузки (по спецзаказу).

DEFROSTING EQUIPMENT

GEA ColdSteam M	Мешалка с поперечными элементами, оснащенная ультра быстрой системой дефростации с помощью контролируемой подачи пара, что позволяет доводить мясо до температуры, более приемлемой для его дальнейшей переработки.
Дополнительное оборудование	Система взвешивания, жидкая дозировка, криогенный хладагент, варка на пару, управление температурой, встроенный анализатор жира.

Более быстрый, надежный и эффективный режущий набор

Чем быстрее вы можете разбирать, мыть и вновь собирать режущий инструмент,тем меньше простаивает ваше оборудование. Инновационный режущийинструмент TopCut в GEA CutMaster устанавливается исключительно быстро (до80% быстрее), занимает на 30% меньше времени на мойку благодаря гигиеничнойконструкции, при которой остатки продукта не прилипают, не скапливаются.Облегченный вес делает TopCut более безопасеным при обращении.

Непрерывное эмульгирование гарантирует высочайшее качество

EcoCut - 225 это оптимальное решение для автоматической колбасной линии. Заранее собираемый двойной или тройной режущий инструмент можно быстро и удобно заменить, экономя каждый раз от 6 до 7 минут. Автоматическая система регулировки режущего набора поддерживает оптимальный зазор между ножами и решетками с допуском в пределах 1/100 мм, гарантируя отличное куттерование с минимальным износом.

Эмульсия с неизменным качеством и отличной структурой

Структура, стабильность и состав эмульсий являются важными для неизменности высокого качества ваших колбасных продуктов. Для изготовления большого разнообразия сухих и вареных, колбас из тонко- и грубоизмельченного фарша мы предлагаем набор эмульситаторов и куттеров, машин исключительно гибких, обладающих отличной производительностью. Какими бы ни были ваши задачи в эмульгировании, измельчении и перемешивании, вместе с GEA вы найдете для них оптимальное решение.

ОТЛИЧНЫЙ ВЫБОР ДЛЯ ТОНКИХ ЭМУЛЬСИЙ

Эмульситаторы GEA EcoCut идеально подходят для производства партиями тонких фаршевых эмульсий для колбас. Они могут иметь подачу или из бункера или шнековую подачу, подходящую для вашего производства, поддерживают строгий контроль структуры эмульсии, стабильность и температуру. Уникальная кассетная система ножевого инструмента позволяет за несколько минут заменить режущий инструмент. Вакуумный вариант также имеется в наличии, устраняя включения воздуха в фаршевую эмульсию. Более того, эти системы могут оснащаться системой EcoBes для удаления костных частиц, хрящей и других нежелательных примесей, которые могут загрязнять или ухудшать конечный продукт.

ПОДХОДЯТ ДЛЯ ВСЕГО ВАШЕГО АССОРТИМЕНТА ПРОДУКЦИИ

продукции: от колбас из грубоизмельченного сырья до колбас из тонкоизмельченной фаршевой эмульсии. Куттера, оснащенные революционной высокоскоростной системой режущих головок, обеспечивают очень короткий период переработки, а также сочетают в себе исключительную гибкость процесса и удобство для оператора. Стандартный GEA CutMaster куттерует, перемешивает и эмульгирует без вакуума, в то время как GEA CutMaster V выполняет те же самые операции под вакуумом. А для специальных продуктов, таких как колбасы типа салями, имеется GEA CutMaster Duo, который оснащен двумя ножевыми головками с независимыми приводами.

Эмульгирующее оборудование

GEA EcoCut 175 и 225	Выбор бункера (только 175), со шнековой подачей, неизменное качество продукта, исключительно тонкая фаршевая эмульсия, автоматическая настройка ножей, гибкость и компактность.
GEA EcoCut CAP2	Вакуумный вариант обеспечивает лучшее управление подачей и резкой, улучшает консистенцию продукта и привлекательный внешний вид.

Куттера для более тонкого измельчения, перемешивания и эмульгирования

Куттер GEA CutMaster	Куттер, обеспечивающий большой выход продукции, деликатную и эффективную переработку тонко- и грубоизмельченной смеси для колбас, быстрое куттерование без вибраций, с чашами объемом 200, 325, 500 и 750 л.
Куттер GEA CutMaster V	Вакуумный вариант, стимулирующий выделение внутриклеточного белка, сокращающий отложения желе, производящий более плотные, прочные и более привлекательные фаршевые эмульсии, с чашами объемом 200, 325, 500 и 750 л.
Куттер GEA CutMaster Duo	Две режущие головки для очень быстрой переработки высококачественного сырья для колбас типа салями, производит смесь высокой степени однородности и с хорошим рисунком гранул, с объемом чаши 500 л.
Дополнительное оборудование	Охлаждение, нагрев, варка и нагнетание пара.

Уменьшение отходов постного мяса

Встроенный автоматический анализатор жира позволяет вам регулировать смесь дорогого нежирного мяса и более дешевого жирного мяса в ходе измельчения. С помощью GEA MasterTrack на GEA AutoGrind анализ в режиме реального времени позволяет вам работать намного ближе к вашим плановым параметрам по содержанию жира и белка, что способствует значительной экономии дорогого сырья.

Быстрый способ точного анализа содержания жира, белка и влаги

Ваши заказчики ожидают неизменного качества и надежной информации о продукте, поэтому очень важно точно измерять содержание жира в мясе. Это актуально и когда вы комбинируете свежее и замороженное сырье от различных поставщиков. Наше решение по анализу мяса поможет вам стандартизировать качество и сократить расходы путем стандартизации смеси дорогого нежирного мяса и более дешевых продуктов.

СТАНДАРТИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА

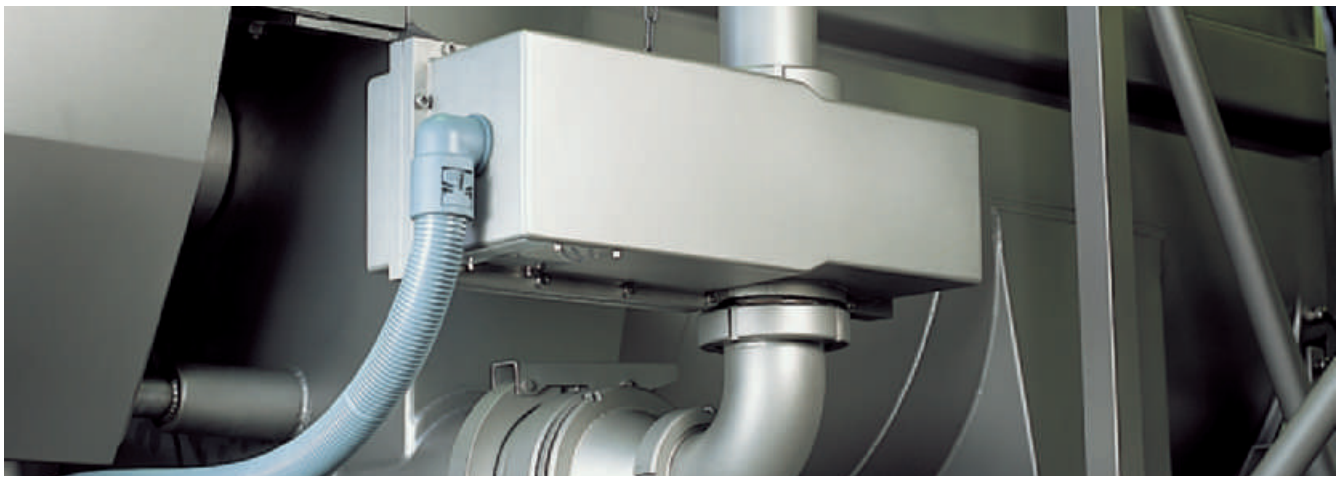
Точный встроенный анализатор содержания жира гарантирует, что вы с уверенностью будете соблюдать требования нормативных документов, особенно относительно этикетирования и отслеживания продукта. Он также гарантирует, что вы увеличиваете вашу прибыль за счет возможности стандартизации смеси постного и жирного мяса в ваших рецептах, что будет отвечать ожиданиям ваших заказчиков относительно качества, соответственно, вы укрепите вашу репутацию поставщика качественных продуктов.

ВСТРОЕННОЕ ИЗМЕРЕНИЕ С МОМЕНТАЛЬНЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ

Компания GEA предлагает два интегрируемых в линию решения, которые обеспечивают исключительную точность и надежность как при отборе, так и при анализе содержания жира. GEA MasterTrack - это система на базе рентгеновских лучей, предназначенная для установки на различных машинах для измельчения GEA AutoGrind. Для анализа содержания жира, белка и влаги GEA MultiTrack использует технологию диапазона близкого к инфракрасному и может устанавливаться на мешалках, шнековых конвейерах и подающих трубопроводах.

АНАЛИЗ СВЕЖЕГО И ЗАМОРОЖЕННОГО МЯСА

Можно определить содержание жира в свежем, замороженном и в смеси свежих и замороженных продуктов. Системы могут калиброваться для различных типов мяса, а стандартные калибровки выполнены компанией GEA.



Системы анализа мяса

GEA MultiTrack Twin	Встроенный анализатор жира и содержания протеина и влажности для машин GEA UniMix, GEA CombiGrind I, GEA CombiGrind 2500/250, GEA ScrewLoader 400, увеличенные шнековые конвейеры , точность исполнения с технологией диапазона близкого к инфракрасному для получения моментальных результатов и непрерывности процесса.
GEA MultiTrack P	Версия анализатора содержания жира GEA MultiTrack, монтируется в шнековый конвейер.
GEA MultiTrack G	Версия анализатора содержания жира GEA MultiTrack, устанавливается на все оборудование GEA для измельчения (и даже на некоторые сторонние модели измельчителей).
GEA MasterTrack	Встроенный анализатор жира для мешалки GEA AutoGrind использует рентгеновскую технологию для немедленного результата и непрерывного процесса.

Повышение ценности отходов

Вы можете превратить поток отходов в потенциальный источник доходов! GEA RecoScreen предлагается как со щелевыми сепараторами для удаления костей (сепарация мяса от костей), так и с сепаратором типа решетки с круглыми отверстиями для жиловки (удаления мягких хрящей, жилок и кожи). Это позволяет получить максимальную выгоду от материала, который обычно продается по низкой цене для производителей корма для животных.

Повышение качества мяса и повышение доходов благодаря эффективному отбору мяса

Как насчет повышения качества мяса с голени для производства качественной свинины или говядины для дальнейшей переработки? Или создания нового дополнительного дохода с помощью обвалки мяса птицы с тушек? Или сокращения дорогой рабочей силы, необходимой для ручной обвалки мяса? Это лишь некоторые из преимуществ систем GEA по отбору мяса.

ИЗВЛЕЧЕНИЕ ЦЕННОСТИ

Путем удаления соединительных тканей и хрящей из мясной обрези вы можете повысить качество отходов и сделать их пригодными для фарша типа "case-ready", котлет и сосисок из молотого мяса. GEA RecoScreen - это современная система жиловки, в которой отходы мяса пропускаются через сепараторы с помощью двухкамерного нагнетательного ("насосного") узла и низкоскоростного шнека. Использование насоса означает, что шнек используется только для перемешивания и очистки сепаратора, что дает низкую степень трения и минимальное увеличение температуры. Более того, современная конструкция системы также устраняет необходимость предварительного дробления и измельчения.

ЭКОНОМИЧНАЯ ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Все оборудование GEA, а также сепаратор-жиловщик GEA RecoScreen, удобно в эксплуатации, мойке и обслуживании, оно также имеет долгий срок эксплуатации. Более того, высокоэффективная система жиловки способствует существенной экономии за счет сокращения ручного труда уже на более ранней производственной цепочке, поскольку ручная обвалка туш становится менее важным моментом. Система имеет простую и экономящую пространство конструкцию, высокую производительность, что позволяет снизить расходы на производственную площадь и рабочую силу.

Системы отбора мяса

GEA RecoScreen 100*	С подачей от насоса VanePump DC 200 обеспечивает производительность от 1 до 3 тонн в час.
GEA RecoScreen 150*	С подачей от насоса VanePump DC 250 обеспечивает производительность от 2 до 4 тонн в час.
GEA RecoScreen 150 HD*	С подачей от насоса VanePump DC 250 обеспечивает производительность от 3 до 10 тонн в час. С подачей от насоса VanePump DC 290 обеспечивает производительность от 10 до 16 тонн в час.

* Все три модели имеются в наличии со щелевыми сепараторами для обвалки или с сепараторами типа решетки с круглыми отверстиями для удаления мягких хрящей и жилок.

Устраняет необходимость в ручной транспортировке материала и в хранении

Использование накопительного конвейера и ленточного транспортера для распределения фаршевой эмульсии, предварительной смеси или молотого мяса устраняет необходимость ручной транспортировки и хранения десятка тележек на участке подготовки. Нажатие кнопки - и продукт транспортируется к следующему месту назначения в технологическом процессе.

Насосы

GEA LobePump	Экономичный насос для предварительной смеси для колбас и фаршевых эмульсий, низкая высота подачи (загрузки)
GEA VanePump DC	Двойная камера, не требуется предварительного измельчения на дробилке, подает полузамороженное мясо и целые тушки птицы, большой набор для накопительных возможностей
GEA VanePump SF and DF	Одно и двухшнековые питатели для молотого мяса, предварительная смесь для колбас и фаршевых эмульсий, большой набор для накопительных возможностей, удобная мойка

Конвейеры/погрузчики

GEA ScrewLoader	Деликатная транспортировка молотого мяса с помощью наклонных погрузчиков со шнековыми питателями диаметром от 400 до 500 мм или с помощью экономящих площадь горизонтальных/вертикальных вариантов
Ленточный погрузчик GEA BeltLoader	Соединяющий вместе машины, изменение уровней, накопление, взвешивание, детектор металла, выбор плоских, жёлобообразных и модульных лент для целей функциональности
GEA ColumnLoader	Транспортировка тележек, изменение вертикального уровня

Накопительные емкости

Цилиндрическая емкость для эмульсии GEA	Для хранения и подачи колбасной эмульсии, большой объем на небольшой производственной площади
Емкость GEA для партий продукта со шнековым насосом	Для хранения и подачи предварительной колбасной смеси, фаршевой эмульсии и молотого мяса
Емкость GEA для партий продукта с лопастной мешалкой	Для подачи измельченного или крупноизмельченного на дробилке свежего и замороженного сырья

Транспортное оборудование, которое превращает машины во встроенную линию

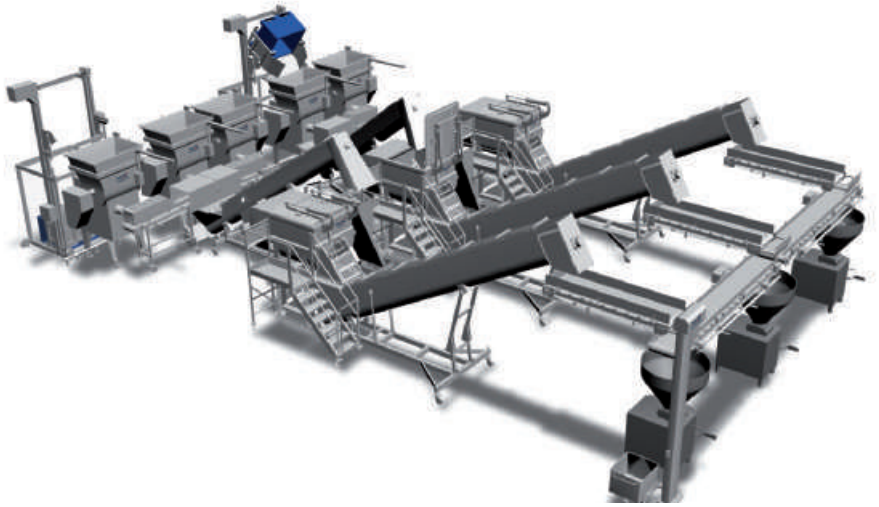
Когда речь идет о превращении отдельных машин во встроенную линию при эффективном использовании производственной площади, оборудование, такое как шнековые питающие насосы, конвейеры и погрузчики, играет важную роль. Это также важно, как и опыт по транспортным системам. Здесь компания GEA может обеспечить вам реальную добавленную стоимость путем превращения вашей линии в комплексную.

ДОБАВЛЕННАЯ СТОИМОСТЬ В ПРОЕКТЕ ЛИНИИ

До 50% ваших инвестиций в линию переработки могут использоваться для целей транспортировки – оборудование для транспортировки, погрузки и хранения продуктов на различных этапах. Это большие инвестиции, а если вы покупаете транспортное оборудование от многих разных поставщиков, интегрирование этого оборудования в одну линию может стать сложным делом с точки зрения логистики.

УНИВЕРСАЛЬНЫЙ МАГАЗИН

Вот где компания GEA может помочь. Мы не только имеем весь спектр транспортных систем, работающих с перерабатывающим оборудованием GEA, но мы также обладаем опытом, необходимым для встраивания оборудования в вашу линию. Оборудование, такое как емкости, также могут изготавливаться по размеру, чтобы соответствовать вашим особым потребностям. Конечно, для вас это означает, универсальный магазин для всей вашей линии переработки, одна платформа программного обеспечения для управления линией и одна централизованная точка для контактов, не только во время сдачи в эксплуатацию, но и в период эксплуатации.



Полные линии от одного производителя

Решение GEA в рамках линии дает вам преимущества в смысле выхода продукта, гибкости и стоимости владения. Машины настраиваются для взаимодействия друг с другом, и мы можем порекомендовать наилучшую конфигурацию для ваших производственных потребностей или типу продукта. Решения от простых линий до установок по специальному заказу, включая линии для колбас и стандартизации.

ВКЛАД В ВАШ УСПЕХ

ешение на базе комплексной линии предоставляет вам больше возможностей по управлению процессом и рецептами, гарантируя, таким образом, воспроизводимость качества продукции. Сбалансированная производительность способствует более высокому объему выпуска продукции и сокращает расходы на энергию.

При поддержке нашего Технологического центра по тестированию и совершенствованию решений вы можете оптимизировать выход продукта и производительность. Оборудование компании GEA отвечает очень высоким требованиям по гигиене, является надежным, удобным при мойке и в управлении – все это делает его эксплуатацию приятной и экономичной.

Наши ценности - это наша жизнь.

Высокое качество · Увлеченность · Честность · Ответственность · Разнообразие GEA

Концерн GEA Group является глобальной машиностроительной компанией с многомиллиардными объемами продаж, осуществляющей свою деятельность в более чем 50 странах. Компания была основана в 1881 г. и с тех пор является одним из крупнейших поставщиков инновационного оборудования и технологий. Акции концерна GEA Group представлены в индексе европейской биржи STOXX Europe 600.

GEA Food Solutions

GEA Food Solutions Bakel B.V.

P.O. Box 1, 5760 AA - Beekakker 11, 5761 EN Bakel, The Netherlands
Tel. +31 (0)492 349 349, Fax +31 (0)492 349 416
gea-foodsolutions.info@gea.com, www.gea.com

Все права принадлежат GEA. По мере совершенствования чертежи и характеристики машин и программного обеспечения GEA Food Solutions могут изменяться. Некоторые характеристики и/или оборудование, упомянутое в данной публикации, являются опциями.
B01.00.00RU / 022013 © GEA Food Solutions