Гибкость в процессе переработки

Перерабатывающее оборудование GEA CFS для мяса, птицы, рыбы и овощей

engineering for a better world

GEA Food Solutions

Содержание

Создание новых возможностей для бизнеса 3

Формование - форма, приносящая удовлетворение 5

Полный контроль над вашим процессом панировки 7

Безупречное жарение и контроль масла 9

Создание безупречных продуктов питания 11

Замораживание для защиты и сохранности качества ваших продуктов 13

Полные линии из одного источника 14

Ваш партнер для решений, направленных на повышение производительности 15

ПРОТЕСТИРУЙТЕ ВАШИ ИДЕИ ДО ИНВЕСТИРОВАНИЯ В НИХ!

Если вы хотите опробовать креативные идеи или новые рецепты как до, так и после вашего инвестирования в приобретение машины или линии по переработке, мы можем помочь вам исследовать эти возможности в нашем Технологическом центре. Вместе со специалистами по оборудованию по переработке вы можете протестировать рецепты, способы формования, панировки, доведения до готовности, замораживания и настройки процессов для оптимального соотношения расходов и качества.

Создание новых возможностей для бизнеса

На рынке, когда предпочтения клиентов, закономерности экономического развития и глобальная конкуренция оказывают влияние на ваши действия, вам нужно превратить вызовы в возможности. Решения GEA CFS, направленные на повышение эффективности, предоставляют вам гибкость при производстве большого набора перерабатываемых продуктов питания с целью предвосхищения закономерностей развития рынка. GEA CFS всегда с вами – с гарантией производительности в течение всего жизненного цикла.

СНИЖЕНИЕ ВАШИХ ЭКСПЛУАТАЦИОННЫХ ЗАТРАТ

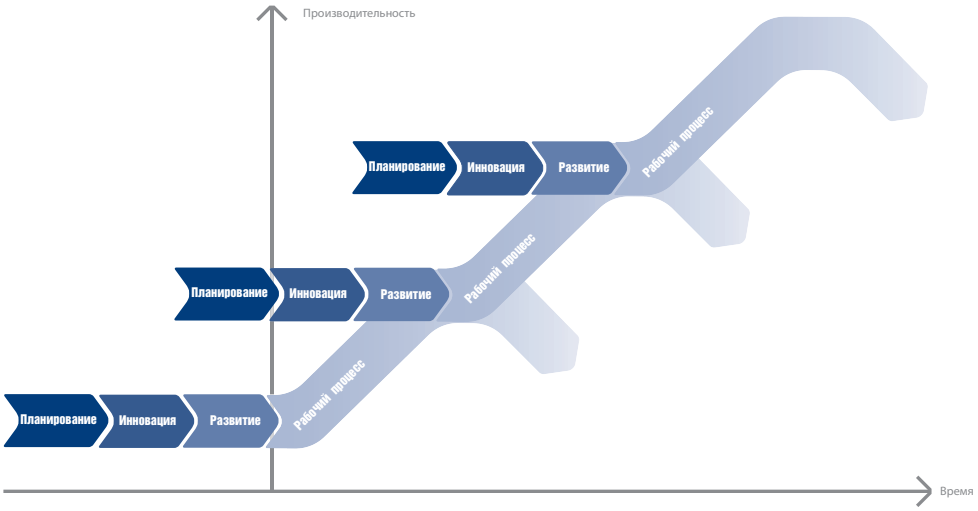
Гарантия производительности в течение всего жизненного цикла оптимизирует ваши инвестиции в оборудование GEA CFS по переработке мяса, птицы, рыбы или овощей путем концентрации внимания на факторы, которые оказывают влияние на бизнес, как сегодня, так и в будущем. Ваши продукты будут разнообразными, аппетитными, доступными и безопасными – по более дешевой цене за порцию или за килограмм. А ваши производственные линии будут гибкими, экономичными и высокодоходными.

ВСЕГДА С ВАМИ

Для продления срока жизни оборудования и для оптимизации эффективности ваших решений от компании GEA CFS, мы можем организовать обучение, предоставить программы по техобслуживанию, модернизацию оборудования и обновление программного обучения, контроля производительности, экспертной диагностики, поддержки по применениям, и услугам по интегрированию в линию или в производство. Вы даже можете испытать новые рецепты, процессы и испробовать оборудование в нашем современном Технологическом центре как перед, так и после инвестирования в решения от компании GEA CFS.

ОТДЕЛЬНАЯ МАШИНА ИЛИ ПОЛНАЯ ЛИНИЯ

Требуются ли вам отдельные машины для расширения существующего оборудования или полная линия для запуска нового продукта или для наращивания производительности, компания GEA CFS - ваш идеальный партнер. На наших машинах используется стандартный пульт оператора, облегчающий обучение, легко встраиваемый в инфраструктуру вашей линии и автоматизированное производство.



LIFECYCLE PERFORMANCE

В те чен ие срок а службы обор удов ания – от планиров ания и иннов ации до разр аботк и и эксп луатации – мы кон центр ируем наше вн имание на фактор ах, котор ые ок азывают влияние на ваш бизнес . За счет иннов ации, опт имизации объема про изво дств а и умен ьшен ия издер жек Lifecycl e Performance гарант ирует , что ваши рез ультаты будут зн ачите льными.

ПЕРЕРАБОТКА С АКЦЕНТОМ НА ПОВЫШЕНИЕ ЭФФЕКТИВНОСТИ

- **МНОГООБРАЗИЕ** – экономично производить большой набор аппетитных продуктов питания с помощью сочетания формования, панировки, жарения, обработки на гриле и замораживания
- **ЭФФКТИВНОСТЬ** – сочетание гибкости с оценкой эффективности в смысле объема производства, производительности, выхода продукции, автоматизации и устойчивости
- **БЕЗОПАСНОСТЬ** – соблюдение требований HACCP/SSOP по санитарии и безопасности продуктов питания и поддержание удобства мойки, которая экономит время и издержки

ОДНА МАШИНА ДЛЯ РАЗЛИЧНОЙ СТЕПЕНИ ИЗМЕЛЬЧЕНИЯ И РАЗЛИЧНЫХ ВИДОВ ПРЕЗЕНТАЦИИ

Для того чтобы предоставить вам гибкость для перехода от эмульсий на фарш и для создания различных видов формования, был разработан CFS MultiFormer, чтобы идти в ногу с растущим бизнесом. Вы можете начать со стандартной конструкции, затем добавить дополнительное оборудование, как например, устройство насадки на шпажки и устройство для прокладки салфеток по мере роста вашего бизнеса.

ЕСТЕСТВЕННАЯ ФОРМА, ХОРОШАЯ СТРУКТУРА ДЛЯ УДЕРЖАНИЯ ВЛАГИ И НЕБОЛЬШОЙ УРОВЕНЬ ОТБРАКОВКИ

Увеличьте эффект зрительного восприятия качественного продукта, например, формованных продуктов из цельномышечного куска с натуральной формой и почти натурального вида. С помощью формовочных машин GEA CFS вы можете быстро перейти с фаршевых продуктов на продукты из цельномышечных кусков, а также получать доход от точного взвешивания с очень малым уровнем отбраковки, высоким уровнем выхода продукта и отличным сохранением структуры продукта.

Формование - форма, приносящая удовлетворение

Притягивающая внимание, забавная, удобная, аппетитная на вид или традиционная форма – формование делает ваши продукты питания привлекательными. От аппетитных бургеров до продуктов-заменителей мяса, от свежего филе до популярного цельномышечного отруба, решения GEA CFS по формованию предоставляют вам дополнительные возможности для улучшения результатов бизнеса – многообразие, производительность, выход продукции и гибкость.

МНОГООБРАЗИЕ ФОРМ И ВОЗМОЖНОСТЕЙ ПРЕЗЕНТАЦИИ ПРОДУКТА

Вы можете выбирать из большого набора формовочных машин и формовочных пластин для мяса, птицы, рыбы, овощей и сыра. Если вы хотите еще больше отличаться от конкурентов, мы можем помочь создать двух- и трехмерные формы по вашему заказу. Какие бы не были ингредиенты, рецепты или размеры продуктов, решение GEA CFS может сформировать их в огромный набор форм и видов презентаций.

ВОСПРОИЗВОДИМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ И ВЫСОКИЙ УРОВЕНЬ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ГИГИЕНЫ

Разработанные согласно ваших производственных потребностей наши заменяемые формовочные пластины обеспечивают неизменные по качеству результаты, и даже могут формировать цельномышечные куски с постоянным весом и размером. Для того, чтобы помочь вам увеличить производительность и безопасность продуктов, мы разработали подход к мойке машины на базе удобного обслуживания. Вы также можете менять инструменты и подложку за минуты, а не за часы, обеспечивая беспрерывность производства даже при сочетании массовых продуктов и продуктов для того, чтобы занять нишу.

ФОРМОВОЧНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

CFS FreshFormer	Удобный, универсальный, низкая цена за кг, минимальный остаток продукта после перехода на другой продукт, идеально подходит для небольших партий свежего мяса и частых переходов на другой продукт:
CFS MultiFormer	Высокая производительность, исключительная гибкость, большой выбор материала и форм, большой набор дополнительного оборудования.
Дополнительное	Устройство насадки на шпажки, устройство для прокладки бумагой, машина для производства мясных шариков, поперечный конвейер для лотков.

ИННОВАЦИЯ ПОДНИМАЕТ УРОВЕНЬ КАЧЕСТВА НА НОВЫЕ УРОВНИ

Представьте систему для нанесения темпуры, обеспечивающей очень низкое сопротивление по срезу для непревзойденного взбалтывания, или систему нанесения сухой панировки с уникальной системой циркуляции, которая предотвращает повреждение панировочных крошек. Машины CFS TempuMixer и CFS CrumbMaster® - это просто два примера того, как инновационные технологические разработки улучшают качество и консистенцию ваших продуктов.

РАБОЧАЯ СРЕДА БЕЗ ПЫЛИ

Для того чтобы помочь вам обеспечить отсутствие скопления на полу мучной пыли (а также для уменьшения отходов и упрощения мойки), мы предлагаем выбрать уникальную комбинацию машин CFS OptiFlour® и CFS OptiAir. Также для предотвращения образования комков и для обеспечения равномерной толщины слоя панировочного покрытия машина подает излишнюю мучную пыль в герметичный контейнер.

Полный контроль над вашим процессом панировки

Правильная панировка увеличивает ценность ваших продуктов. А сейчас при моде на здоровое питание и меньшее потребление жирных продуктов вам нужен более точный контроль за параметрами панировки. Решения GEA CFS по нанесению баттера, по обсыпке и нанесению панировочной крошки предоставляют вам возможности контроля – плюс возможность экономичного производства многообразия аппетитных продуктов.

ПОЛНЫЙ КОНТРОЛЬ НАД ПАНИРОВКОЙ

Для настройки процесса панировки решения от компании GEA CFS предоставляют вам контроль над количеством используемого панировочного материала, оптимизируя степень налипания. С таким уровнем контроля вы можете точно подбирать соотношение качества, выхода продукции и издержек. Мы предлагаем инновационные машины и их варианты для погружения в жидкую панировку, для встряхивания, обдувки, соскребания и орошения нанесенного покрытия.

ГИБКОСТЬ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ПРОЦЕССА

Эффективность нанесении покрытия усиливается путем оптимизации гибкости производственного процесса, обеспечения точного контроля процесса и удобства мойки и техобслуживания. Для удовлетворения большого количества потребностей производственного характера мы предлагаем набор простых, регулируемых вручную машин, а также полностью автоматизированных решений с очень точным контролем технологического процесса при минимальном участии оператора. Набор вариантов варьируется от отдельных единиц оборудования до полностью укомплектованных линий для нанесения сухой и жидкой панировки.

РЕШЕНИЯ ПО НАНЕСЕНИЮ ПАНИРОВКИ

CFS OptiFlour® & CFS OptiAir	Точно регулируемая предварительная обсыпка, мукой или хлебной панировкой, отсутствие пыли ...., снижение количества муки. Подходит для применения муки из твердых пород пшеницы.
CFS CrumbMaster®	Идеально подходит как для мелкой, так и для крупной крошки, обеспечивает воспроизводимость результатов и качества, удобство мойки, простота в эксплуатации.
CFS WetCoater & CFS TempuDipper	Производительные машины, ровное нанесение баттера или темпуры, удобство при мойке.
CFS OptiCoater & CFS OptiDipper	Гибкость, равномерное нанесение слоя баттера или темпуры на продукт, дополнительные опции для удовлетворения высоких требований к продукту, исключительно высокий уровень гигиены, возможность управления на базе рецептов.
CFS TempuMixer	Полностью автоматический tempura миксер - промышленный стандарт качества продукта, бережное смешивание правильной консистенции для темпуры. Низкий уровень отходов, оптимальная гигиена, легкость при чистке.
CFS BatterMixer	Универсальный баттер миксер, подходит для молока, густые и вязкие смеси, простота в использовании, легкость при чистке. Ручная подача муки и воды.

БОЛЕЕ НИЗКИЕ РАСХОДЫ НА ЭНЕРГИЮ И БОЛЕЕ НИЗКИЕ ЭКСПЛУАТАЦИОННЫЕ РАСХОДЫ

Сокращение потребления энергии, облегчение мойки и продление срока годности масла для жарения способствуют значительной экономии расходов. Машина CFS EasyFry имеет отличные показатели благодаря высочайшему уровню термоизоляции, гигиеничному теплообменнику и открытой гигиеничной конструкции. Она обеспечивает максимальную нагревающую способность, а самоочищающаяся система фильтрации осадка продлевает срок годности масла.

УВЕЛИЧЕНИЕ СРОКА ГОДНОСТИ МАСЛА ДЛЯ ЖАРЕНИЯ В ТРИ РАЗА

Продление срока годности масла для жарения, уменьшение осадка и превращение его в сухие отходы - экономичное решение, а также улучшение экологического состояния.. CFS Oberlin фильтр – высоко производительный фильтр с непрерывным рабочим давлением, который особенно подходит для темпура и других продуктов в панировке, а также для продуктов без покрытия, таких как гамбургеры и фрикадельки. Он препятствует образованию осадков и взвесей/осадок удаляется прежде, чем попадет в масло, поэтому на выходе - отличное качество и аромат продукта. Это позволяет использовать масло 3 - 5 раз, а осадок выводится в сухом спрессованном виде и без содержания масла.

Безупречное жарение и контроль масла

Ваши продукты глубокой заморозки должны быть хрустящими, иметь золотистый цвет, а компания GEA CFS поможет вам добиться отличных результатов с помощью ряда решений по жарению, которые гарантируют производство привлекательных и вкусных продуктов – от куриных наггетсов и рыбных палочек до жареной свинины без панировки и вегетарианских пищевых продуктов.

УЛУЧШЕНИЕ ВКУСА И ВНЕШНЕГО ВИДА

Мы гарантируем, что все ваши решения по жарению обеспечат вас эффективной и экономичной жаркой, а также обеспечат безопасной эксплуатацией с минимальной необходимостью техобслуживания. Машины разработаны для высокой производительности и надежности с целью помочь вам минимизировать эксплуатационные расходы. Мы также уделяем внимание сокращению потребления масла для жарения.

ВНЕШНИЙ КОНТРОЛЬ МАСЛА

В качестве опции вы можете добавить систему контроля за состоянием масла с централизованным управлением, которая является безопасной, гибкой и включает бак для хранения масла. Это обеспечивает безопасную эксплуатацию, минимизирует риск смешивания масла, продлевает срок годности масла и упрощает работу. В сочетании с фильтрами CFS Oberlin Filter или CFS RotoFilter единая система очистки масла гарантирует правильный цвет и аромат, уменьшает старение масла и ухудшение качества продукта. Как результат - минимизирование использования масла и сбалансированное соотношение цена-качество.

РЕШЕНИЯ ПО ЖАРЕНИЮ

CFS EasyFry	Простой способ жарения большого набора и объема продуктов, высокая нагревательная способность, безопасная и простая эксплуатация, чистая фильтрация с помощью самоочищающегося фильтра, контроль на базе рецептов.
CFS EasyFry XL	жаровня высокой производительности, промышленный стандарт внутренней системы удаления осадка, что позволяет легко справляется с большим количеством осадка, идеальна для продуктов в панировке и темпура, высокие скорости конвейера без контакта металла с металлом, двойная система удаления осадка.
CFS RotoFilter	Высокопроизводительная фильтрация масла, низкие операционные расходы, улучшение качества и цвета масла, и уменьшение количества «черных точек».
CFS Oberlin Filter	высокопроизводительный фильтр с непрерывным рабочим давлением, идеален для темпура с покрытием, продуктов в панировке и без, увеличивает рабочий цикл масла до 3 - 5 раз, осадок выводится в сухом виде.
Системы CFS	по контролю за качеством масла. Контроль на базе программного обеспечения, безопасное хранение масла.

УСКОРЕННАЯ ОКУПАЕМОСТЬ ЗА СЧЕТ УВЕЛИЧЕННОГО ВЫХОДА ПРОДУКЦИИ, ОБЪЕМА ПРОИЗВОДСТВА И ЭФФЕКТИВНОСТИ

Сокращение периода окупаемости с помощью ленточного гриля GEA CFS для коагуляции продуктов, которые заранее откалиброваны по толщине перед доведением до готовности в контролируемой среде. В результате меньшее отклонение температуры в сердцевине продукта, более эффективное потребление энергии, повышенный объем производства и более высокий выход благодаря лучшему сохранению веса.

MULTI-ZONE ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ОБЖАРКИ

Расширьте Ваши возможности. Новое поколение CFS CookStar ® имеет уникальную двухзональную конструкцию, таким образом можно приготовить практически любой продукт с использованием разных температур, с применением пара или горячего воздуха. Новая машина CFS CookStar турбо - многозонный гриль с технологией теплового удара дает еще больше возможностей для разнообразия готовой продукции повышения эффективности Вашего производства!

Создание безупречных продуктов питания

Достижение привлекательного внешнего вида, аромата, текстуры и вкуса, существенно зависят от параметров доведения до готовности или обработки на гриле. С помощью решений GEA CFS по тепловой обработке вы можете контролировать процесс относительно желаемого уровня сочности, образования хрустящей корочки и подрумянивания, а также максимизации выхода и сокращения времени доведения до готовности.

УВЕЛИЧЬТЕ ГИБКОСТЬ ВАШЕГО ПРОЦЕССА

В дополнение к обеспечению вас отличной возможностью для варки, приготовления на гриле и обжаривания большого многообразия продуктов, GEA CFS также обеспечивает производственную гибкость. Мы делаем это, к примеру, предлагая многозонные решения, которые сочетают приготовление, обжарку, гриль и слегка поджаренные продукты. Вы даже сможете обыграть свет и фактуру готового продукта. Легкий румянец и запах барбекю создаст уютный образ домашнего пикника.

КАЧЕСТВО ДОВЕДЕНИЯ ДО ГОТОВНОСТИ

Наши многозонные системы приготовления с их уникальной концепцией потока воздуха не только увеличивают производительность и гибкость процесса, они также гарантируют, что продукт тщательно приготовлен и абсолютно безопасен. При этом Вы получаете короткое время приготовления, высокую загрузку, легкость при эксплуатации и чистке, надежность и безопасность при эксплуатации.

НАСКОЛЬКО ЭФФЕКТИВЕН ВАШ ПРОЦЕСС?

Для увеличения вашей производственной эффективности и оптимизации потребления энергии компанией GEA CFS разработаны решения по тепловой обработке с эффективным потоком воздуха и методологией потребления энергии. Кроме того они обеспечивают возможность непрерывной мойки во время производства с помощью эффективной системы безразборной мойки и оснащены системой управления точкой росы для контроля подачи пара. Вся конструкция энергоэкономичная.

ДОВЕДЕНИЕ ДО ГОТОВНОСТИ, ОБЖАРКА И РЕШЕНИЯ ПО ОБРАБОТКЕ НА ГРИЛЕ

New generation CFS CookStar®	Уникальная двухзональная спиральная печь, высокая производительность и прекрасная гибкость, горячий воздух и пар, отлично подходит для инновационных продуктов.
New generation CFS CookStar® Turbo	Трехзональная спиральная печь, предназначенная для обжаривания, с высокой степенью гибкости и увеличенным выходом продукции, более коротким периодом доведения до готовности, очень энергосберегающая.
CFS FlowCook	Двухзональная встраиваемая в линию печь, короткий период доведения до готовности, оптимальный выход продукции, универсальная (доведение до готовности на пару и горячим воздухом, а также обжаривание).
CFS TwinGrill	Высокопроизводительная контактная обработка на гриле, универсальная, подходит для обработки на гриле большого набора продуктов, высокий выход продукта с отличным показателем экономии энергии.
CFS GrillMarker	Регулирует степень поджарки придает продукту аппетитный внешний вид и аромат.

ЗАМОРАЖИВАТЬ БОЛЬШЕ НА МЕНЬШЕЙ ПЛОЩАДИ

Вам необходим холодильник небольшого формата, индивидуальной конфигурации и с отличными техническими характеристиками, тогда Вам идеально подойдет спиральный морозильник GEA E-Tec-P. Это не только нужный размер, но и высокая производительность. Даже если Ваше рабочее пространство сильно лимитировано, одна машина GEA E-Tec/P Compact, занимая очень маленькую площадь, даст Вам отличное замораживание в необходимых для Вашего производства объемах.

Замораживание для защиты и сохранности качества ваших продуктов

Как только вы сформовали, нанесли панировку и произвели тепловую обработку продукта, вам необходимо защитить и сохранить его качество, свежесть и вес. Набор нашего охлаждающего и замораживающего оборудования сочетает в себе высокую производительность, производственную гигиену и безопасность с гибким подходом для удовлетворения ваших особых потребностей бизнеса. Эксплуатационные выгоды – это короткий период замораживания, компактная производственная площадь и выбор конструкций и объемов обработки продукта.

МИНИМИЗАЦИЯ ПОТЕРИ ВЕСА, СОХРАНЕНИЕ КАЧЕСТВА ПРОДУКТА

На всех уровнях спирали морозильной камеры GEA E-Tec/P Spiral freezer Ваш продукт равномерно обдувается горизонтальным потоком воздуха при постоянной температуре. Эта техника IQF (шоковая заморозка отдельных порций) прежде всего обеспечивает то, что поверхностное подмораживание происходит очень быстро для закрывания продукта, минимизируя потерю веса, что оптимизирует безопасность продукта и сохраняет структуру и вкус. Это также эффективный процесс замораживания, уменьшающий период замораживания, а также экономящий энергию – способствующий снижению цены за килограмм.

ГИБКОСТЬ ПЛАНИРОВКИ ОБОРУДОВАНИЯ И ОБЪЕМА

Какой бы ни была форма и размер вашего продукта, наши морозильники имеют конструкцию, которая подойдет для вашего специфического объема и для объема производственной площади. Вы можете определить конструкцию подачи и разгрузки, включая подачу от двух отдельных линий на одну машину. Конвейер с вариативной скоростью предоставляет вам гибкость для замораживания различных продуктов с целью оптимального сохранения качества. Регулируемая подача воздуха (опция) облегчает замораживание очень легких продуктов.

МОДЕРНИЗИРУЙТЕ ВАШИ ОПЕРАЦИИ

Как и все оборудование GEA CFS морозильники из нержавеющей стали построены для удобства мойки и обслуживания, так что вы можете быть уверены в гарантии отличной производственной гигиены. Большой набор дополнительного оборудования делает его еще более гибким и помогает рационализировать ваши операции. С такими дополнительными возможностями, как контроль операций с помощью ПЛК на базе заранее запрограммированных меню, вы можете достигнуть отличных результатов с минимальным вмешательством оператора.

РЕШЕНИЯ ПО ЗАМОРАЖИВАНИЮ

Спиральный морозильник GEA E-Tec/P	минимальное время для замораживания, максимальная эффективность, отличная гигиена, настраиваемые конфигурации.
Морозильник GEA E-Tec/P Compact	самостоятельная машина, не требует специального структурного снабжения.

Полные линии из одного источника

Решение GEA CFS 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 конструкцию для ваших производственных потребностей или тип продукта. Мы предлагаем решения от простых специализированных линий до установок, изготовленных по специальному заказу, включая линии для нарезанных на ломтики/кубики продуктов, панированных продуктов, обжаренных продуктов и обжаренных продуктов без предварительной панировки.

ГИБКОСТЬ ДЛЯ РЕАГИРОВАНИЯ НА ЗАКОНОМЕРНОСТИ

Решение на базе производственной линии помогает вам поддерживать неизменное качество продукта путем предложения большей степени контроля за управлением технологическим процессом и рецептами. Сбалансированная производительность оптимизирует объем выпуска продукции и сокращает расходы на энергию. Гибкость наших линий и оборудования помогает вам воспользоваться выгодами от направлений разработок продуктов и предпочтений потребителей благодаря таким преимуществам, как короткое время перехода на другой продукт и возможности переработки набора разных продуктов путем производства небольших изменений в схеме компоновки линии.

ГАРАНТИЯ ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТИ

При поддержке нашего Технологического центра по тестированию и совершенствованию решений вы можете оптимизировать выход и производительность. Оборудование компании GEA CFS отвечает очень высоким требованиям по гигиене, является надежным, удобным при мойке и в управлении – факторы, которые сокращают расходы на владение. Если требуется, мы также предлагаем эксплуатационную гарантию, а после монтажа оборудования на вашем предприятии специалист GEA CFS по оборудованию по переработке производят наладку и настройку линии таким образом, чтобы она работала согласно эксплуатационной гарантии.

СИНЕРГИЯ, ОБЕСПЕЧИВАЮЩАЯ 2%-НОЕ УВЕЛИЧЕНИЕ ВЫХОДА ПРОДУКЦИИ

Путем оснащения линии системой управления и настройки каждого этапа технологического процесса на оптимальную производительность один из наших заказчиков, использующий концепцию GEA CFS полного управления линией по производству полностью доведенных до готовности продуктов из грудинки, добился 2%-ного увеличения выхода продукции по сравнению с линией, состоящей из оборудования от различных производителей. Вы так же можете получить выгоды от этой синергии.

Ваш партнер для решений, направленных на повышение производительности

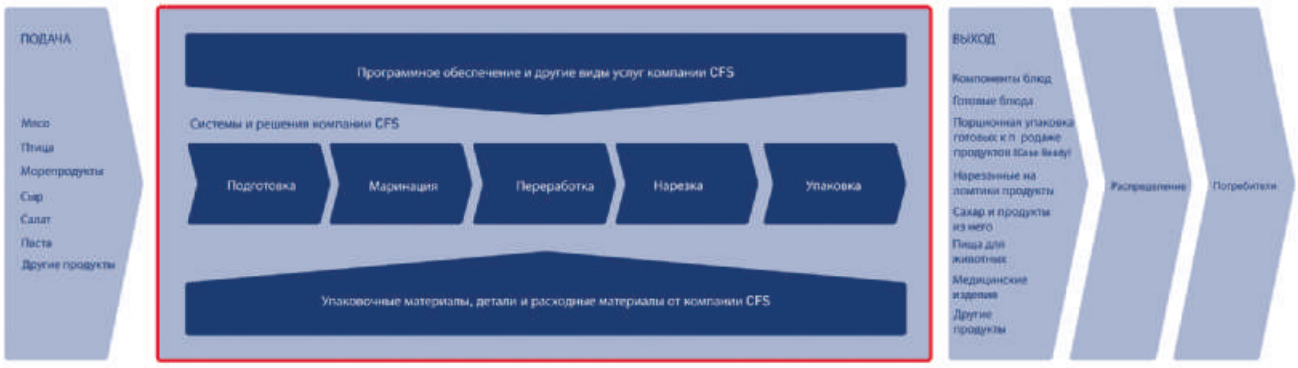
Для пищевой промышленности характерна глобальная конкуренция, изменение закономерностей, предпочтений потребителей и все уменьшающаяся маржа. Оборудование CFS, ориентированное на повышение производительности, и решения по подготовке, маринации, обработке, нарезке и упаковке разработаны для того, чтобы помочь вам сократить производственные расходы, повысить эффективность технологического процесса и чтобы более оперативно использовать появляющиеся новые возможности.

ФОРМИРОВАНИЕ ВАШЕГО БУДУЩЕГО ПУТЕМ ЗАБЛАГОВРЕМЕННОГО ПЛАНИРОВАНИЯ

Полный спектр оборудования компании GEA CFS – наиболее широкий среди имеющегося сегодня - включает в себя спектр от автономного оборудования до комплексных производственных линий. В зависимости от ваших потребностей мы можем спланировать, разработать и изготовить совершенно новую линию, или просто усилить вашу существующую производственную базу. Вы даже можете опробовать новые идеи, испытать рецепты и усовершенствовать технологические процессы в нашем Технологическом центре.

ГЛОБАЛЬНОЕ ПРИСУТСТВИЕ

Для гарантии того, что вы получите наилучшие результаты от вашего оборудования, мы улучшаем всестороннюю поддержку клиента. Мы всегда рядом благодаря глобальной сети офисов продаж и технической поддержки, так что вы получаете профессиональную помощь на вашем родном языке. Вы также включаетесь в креативное мышление и техническое ноу-хау международной организации, которая располагает многими специализированными видами деятельности с длинным списком успешных историй в соответствующих областях.



Находясь на службе в вашей отрасли, – **GEA CFS** предлагает отраслям по переработке мяса, птицы, морских продуктов, сыра, продуктов из сахара и другим отраслям пищевой промышленности широкий набор решений. Набор дополняют удобное в использовании программное обеспечение, автоматизация, диагностика и анализ. Вы также можете приобретать в **GEA CFS** расходные материалы, такие как упаковочные материалы.

СТРЕМЛЕНИЕ УДОВЛЕТВОРИТЬ ВАШИХ ЗАКАЗЧИКОВ

Воспроизводимость качества продукта заставит ваших клиентов обращаться к вам вновь и вновь. Система управления рецептами CFS TrackMax® Recipe Management централизованно сохраняет связанные с рецептом настройки и предоставляет многочисленные контрольные точки для того, чтобы практически устранить ошибки оператора. Она также помогает вам автоматизировать переконфигурирование всей линии для экономии затрат на рабочую сил, а также гарантировать соответствие рецепту.

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 CFS Bakel B.V.
Beekakker 11, 5761 EN Bakel, The Netherlands
Phone: +31 492 349 349, Fax: +31 492 349 416
gea-foodsolutions.info@gea.com, www.gea-foodsolutions.com

www.gea.com

As a result of constant improvement, drawings and spefications of GEA CFS machines and software are subject to change. Some features and/ or equipment mentioned in this publication are options.

B03.00.00RU / 042012 © GEA CFS