




исправном состоянии. «Они являются специалистами в переработке домашней птицы, тогда как в компании *Meun* мы, кроме того, являемся и техническими специалистами. Следовательно, ориентация на будущее означает, что надо постоянно держать такие предприятия под контролем. Это можно сделать посредством дистанционной диагностики через встроенные электронные вычислительные средства. Более того, мы предлагаем комплекс услуг по техническому обслуживанию и ремонту в

полном объеме, предотвращающим серьезные поломки на таких полностью автоматизированных высокопроизводительных предприятиях. Представьте себе, что на предприятии, которое работает со скоростью 12 тыс. тушек птицы в час, произошла полная остановка! Чтобы поддерживать такие технологические операции в состоянии непрерывной работы, мы уделяем внимание как обеспечению правильно спроектированными технологическими линиями, так и профилактическо-

му обслуживанию. Это наша стратегия на будущее. Мы достигли высоких стандартов в течение последних 50 лет, и мы непременно продолжим делать это в будущем». 

Впервые опубликовано в журнале «World Poultry».

Автор текста Эд Бал (Ad Bal).
Для контактов: ООО «Мейн»
 тел. +7(495) 783 7635
www.meun.com

КОНЦЕРН CFS ВОШЕЛ В ГРУППУ КОМПАНИЙ GEA

Ратушный А.П., генеральный директор
 GEA Convenience-Food Technologies/Россия

Процесс приобретения *CFS* группой компаний *GEA* завершился 24 марта 2011 года.

Для такой инновационной, ориентированной на высокое качество продукции компании, как *CFS*, группа *GEA* с ее опытом и весьма значительными достижениями в пищевых промышленных технологиях — это идеальное корпоративное окружение для дальнейшего роста и развития нашего сегмента бизнеса.

***CFS* в составе группы *GEA* будет действовать как независимый сегмент под названием *GEA Convenience-Food Technologies*.** Таким образом, интеграция с *GEA* не изменит нашу организационную структуру, портфолио продуктов или маркетинговую стратегию. Все наши партнеры и клиенты будут, как и прежде, охвачены заботой и вниманием наших специалистов по продажам и сервису.

Мы уверены, что вместе с *GEA* мы сможем существенно усилить поддержку наших клиентов, и вот почему:

- *GEA* — один из наиболее крупных мировых поставщиков производственных технологий и различных компонентов для пищевой промышленности, располагающий богатым портфолио продуктов таких уважаемых брендов, как *Niro*, *Tuchenbagen*, *Westfalia*, *Grasso*. А значит, *GEA*

отлично понимает возможности и преимущества уникальных продуктов *CFS*.

- *GEA* — это гарантия высокого качества и самые современные технологии. При частном инвестировании *CFS* запустила в производство несколько высокоинновационных машин (например, *CookStar*, *GigaSlicer*). А при поддержке *GEA* мы нацелены на достижение еще более выдающихся результатов в пищевой индустрии.
- *GEA* — международная технологическая группа, которая предоставляет решения, как в виде единичных опций, так и в виде комплексных линий для реализации сложнейших производственных задач, обеспечивая при этом непревзойденную гигиену, надежность и высокопрофессиональную техническую поддержку. Мы, безусловно, разделяем такой подход к ведению бизнеса и всегда готовы изучать и применять самые лучшие технологии, инженерные и проектные решения.
- Будучи в 10 раз больше, чем *CFS*, *GEA* располагает глобальным присутствием своих производственных, инженерных и торговых предприятий во всем мире. Эта прочная глобальная сеть поможет нам получить доступ



к новым рынкам и предоставит нам новые возможности для более мобильного ведения бизнеса в любых точках мира на самом высоком и конкурентоспособном уровне.

- *GEA* — финансово значимая немецкая группа компаний, весьма устойчивая и постоянно растущая, управляемая в солид-

ной и консервативной манере.

- *GEA* заинтересована в долгосрочном и высокотехнологичном присутствии на пищевом рынке и заявляет о приоритетности пищевого оборудования в портфолио компании.

Как *GEA Convenience-Food Technologies* мы продолжим оказывать вам многоплановую и качественную под-

держку для успешности и дальнейшего развития вашего производства. ☒

Для контактов:

GEA Convenience-Food Technologies

тел. +7 495 775 8290

факс +7 495 775 77 19

www.cfs.com +7 (495)

www.gea-conveniencefoodtechnologies.com

com

STORK
POULTRY PROCESSING

marel

ПРОЦЕСС ПОТРОШЕНИЯ И СБОРА СУБПРОДУКТОВ НА САМОМ ВЫСОКОМ УРОВНЕ

Сегодня в условиях постоянно растущей конкуренции среди российских производителей мяса птицы особую важность приобретает возможность получать максимально высокие показатели выхода субпродуктов при минимизации производственных издержек.

Чтобы это стало возможным, компания «Марел Сторк Полтри Процессинг» разработала новое семейство машин для линии потрошения высокой производительности серии Reference. Новая серия машин потрошения в сочетании с системой автоматического потрошения «Сторк» *Nuova* и оборудованием для сбора субпродуктов позволяет значительно повысить эффективность производства.

В начале 90-х компания *Stork PMT* стала первым поставщиком оборудования, предлагающим полностью автоматическую систему потрошения и сбора субпродуктов. Опыт эксплуатации системы первого поколения *Nu-Tech*, установленной во многих

странах по всему миру, стал результатом разработки автоматической системы потрошения нового поколения *Nuova*. Эта система охватывает весь диапазон производительности линий убоя и может использоваться в линиях других производителей.

Широкий диапазон при переработке

Компании, использующие систему потрошения *Nuova*, по достоинству оценили неизменно высокий уровень показателей при потрошении, возможность работать с широким диапазоном массы продукта без дополнительных настроек, простоту в обслуживании и легкость мойки. Система позволяет перерабатывать до 13500 бройлеров/ч включительно, а также работать с несушками.

Простота сбора субпродуктов

После выемки пакета внутренностей система потрошения *Nuova* автоматически перевешивает его на

подвески линии сбора субпродуктов. Поворотная подвеска обеспечивает высокую эффективность и высокое качество субпродуктов при автоматическом сборе субпродуктов на автомате удаления желчного пузыря и кишечника *PGI*, автомате сбора печени *PLH* и автомате сбора сердец *HLH*.

Помимо автоматического сбора субпродуктов, система позволяет производить данные операции вручную. Это особенно эффективно там, где скорость линий невелика, а также имеется в наличии дешевая рабочая сила. Преимущество подвески для сбора субпродуктов линии заключается в том, что пакет внутренностей подвешен одинаково на каждой подвеске и располагается на наиболее удобном уровне для осуществления ручных операций.

Серия Reference

Машины линии потрошения «Сторк Полтри Процессинг» серии *Reference* устанавливаются

