



Завтрашний день — уже сегодня

Применение оборудования Альфа Лаваль в АПК



Мастерская переработки — 100 лет передового опыта

Сейчас в России создалась парадоксальная ситуация, когда страна, имеющая богатейшие природные продовольственные ресурсы, столкнулась с необходимостью импортировать значительное количество продовольствия и ингредиенты для его производства. Между тем при грамотном подходе, используя новейшие технологии в области полной переработки исходного сырья в конечный высококачественный продукт, можно не только с лихвой обеспечить продовольственную безопасность страны, но и наладить высокодоходный бизнес.

В данной брошюре рассказывается о том, как это сделать с помощью решений компании Альфа Лаваль. Часть представляемых здесь технологий и оборудования уже знакома российским предпринимателям и специалистам в управлении агропромышленным комплексом (АПК) по опыту зарубежных агрофирм и передовых российских предприятий АПК, часть — научные изобретения и открытия, которые мы подготовили специально для России.

Мы абсолютно убеждены в огромном потенциале, который таит в себе рынок производства продовольствия в России, и талантах российских предпринимателей, занимающихся производством и переработкой сельскохозяйственной продукции. С помощью нашего оборудования и технологий мы хотим открыть новые возможности и тем самым способствовать процветанию вашего бизнеса как в России, так и на мировом рынке.

Три основных технологических процесса от Альфа Лаваль

Узнайте, как извлечь больше прибыли на вашем производстве

Производство белков

Белки — это жизненно необходимые вещества, без которых невозможна жизнь, рост и развитие любого живого организма. Не является секретом то, что на сегодняшний день белковая составляющая в рационе питания среднестатистических жителей России гораздо ниже, чем жителей развитых стран. При этом, обладая огромным сельскохозяйственным потенциалом и хорошей сырьевой базой, Россия импортирует в огромных количествах дорогостоящие пищевые и кормовые белки растительного и животного происхождения. Основным выходом из создавшейся ситуации является создание собственных инновационных биотехнологических производств и рациональное использование местного белковосодержащего сырья.



Производство крахмала и клейковины

Для глубокой переработки зерна на клейковину, крахмал и другие продукты глубокой переработки может использоваться пшеница разных классов. При этом важно учитывать два фактора: какие коммерческие продукты являются основными и формирование партий зерна по классу качества, что обеспечивает максимально возможный выход продуктов, одним из которых является клейковина, пользующаяся большой популярностью у производителей продуктов питания. Только в нашей стране совокупный среднегодовой темп роста объема рынка пшеничной клейковины с 2002 по 2006 год составил 33%. Такие же процессы идут и в Европе — рынок клейковины растет на 6,4% в год. В ближайшие 10 лет содержание клейковины в пшенице будет уменьшаться, что повлечет резкое увеличение спроса на сухую клейковину, не имеющую прямых аналогов или заменителей.



Переработка фруктов и ягод

Было время, когда фрукты и ягоды употреблялись в пищу в основном в той местности, где они росли. Если не съедались и не консервировались, из них делали сок здесь же, на месте, поскольку любые его перевозки на дальнее расстояние были нерентабельны.

Однако современные достижения в области технологий переработки, упаковки и транспортировки позволили преодолеть этот барьер. Сок стал основным продуктом переработки фруктов и ягод, а его концентрирование — основным способом переработки. Оборудование Альфа Лаваль поможет садоводческим хозяйствам и перерабатывающим предприятиям справиться как с жесткими ограничениями по цене при изготовлении этого продукта, так и с требованиями обеспечения высокого качества на каждой стадии его производства.

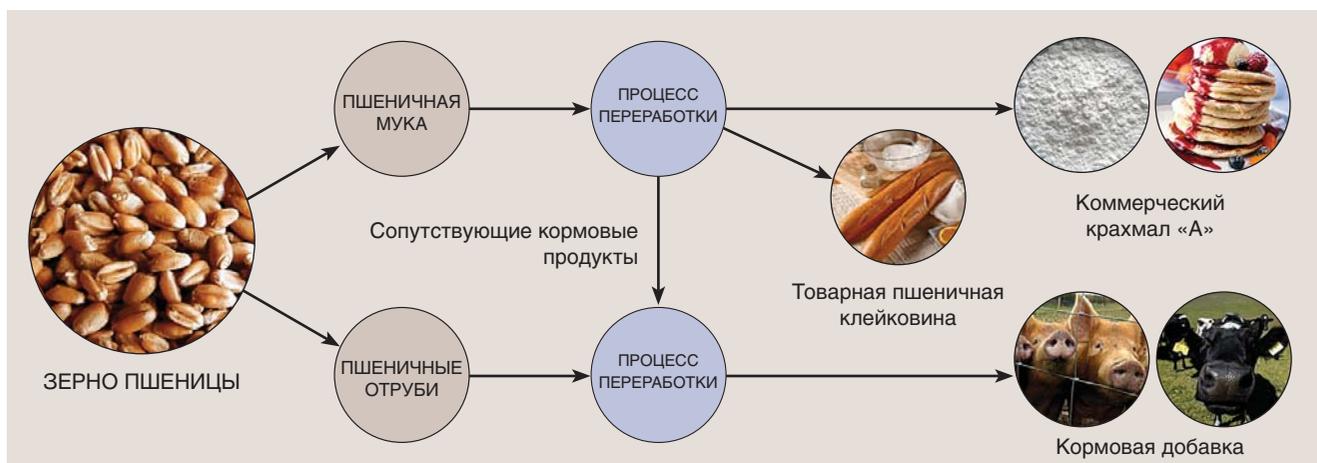


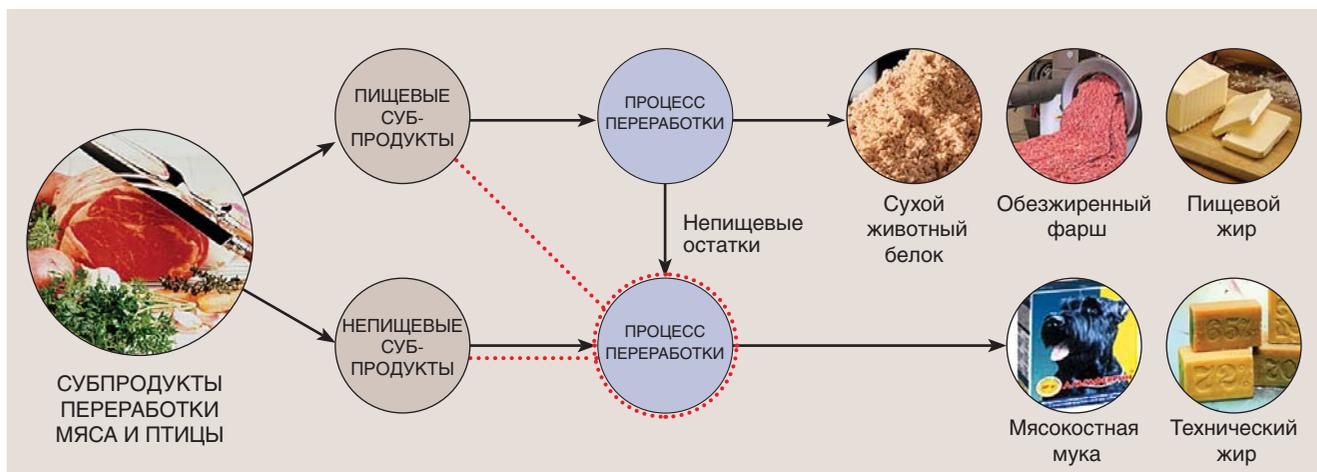
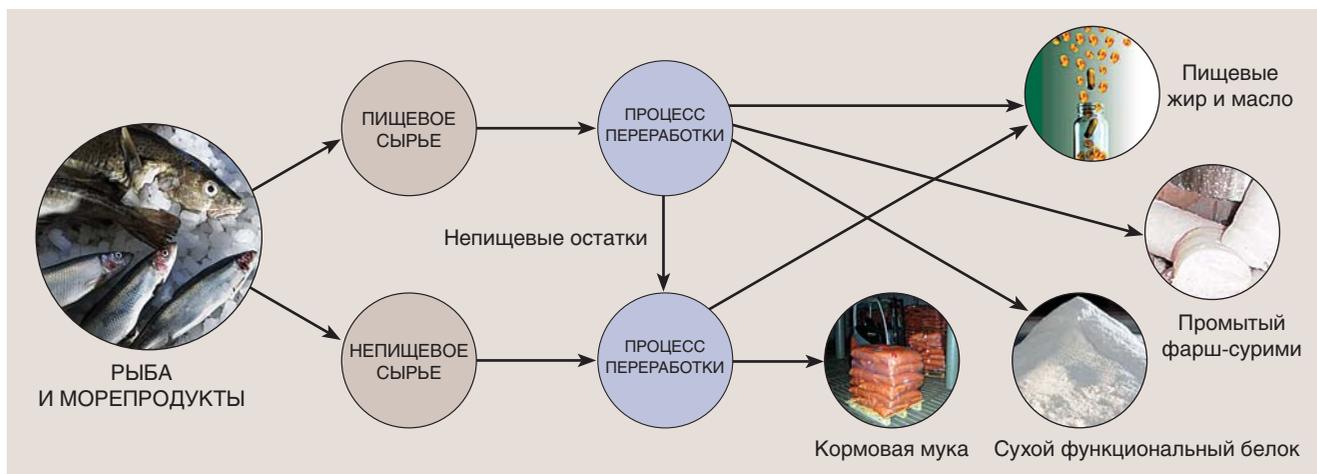
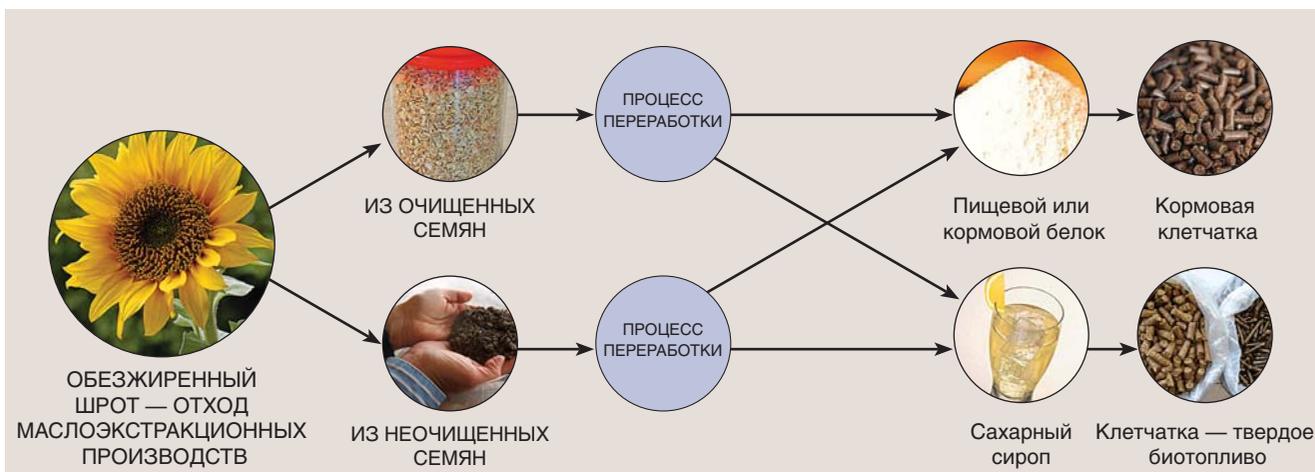
Технологические решения от компании Альфа Лаваль

Извлечь максимум

Все технологические процессы, которые предлагаются в этой брошюре, имеют несомненную практическую ценность и направлены на то, чтобы увеличить глубину переработки исходного сырья вплоть до создания безотходного производства. Причем это не механический возврат 10–15% сырья, которое раньше фактически выбрасывалось, в общий объем продукции вашего предприятия. Наше оборудование позволяет создать принципиально новые высокомаржинальные продукты, многие из которых в России просто не производятся, но активно потребляются.

Например, рыбный фарш сурими стоит на рынке почти втрое дороже рыбной муки, которая часто является единственным конечным продуктом, остающимся после переработки морепродуктов. Тот же самый принцип лежит в основе технологических решений Альфа Лаваль по переработке кукурузы, зерна пшеницы, подсолнечного шрота и отходов мясоперерабатывающих производств.





..... Традиционные технологии переработки отходов



Производство белков

Переработка побочных продуктов производства мяса и птицы

Эффективность переработки любых пищевых продуктов обеспечивается сбалансированной работой всех компонентов, входящих в технологическую линию. В своих технологических решениях Альфа Лаваль максимально применяет оборудование, произведенное на собственных заводах: с помощью наших теплообменников мы бережно нагреваем продукт, с помощью декантерных центрифуг производим эффективное разделение твердой и жидкой фракций, а используя высокоскоростные центробежные сепараторы — очищаем пищевой жир. Поскольку и оборудование, и проекторочные решения выполнены Альфа Лаваль, технологическая линия работает максимально эффективно: производительность всех компонентов соответствует друг другу, кроме того — поставка «из одних рук» дает существенные экономические преимущества заказчику.

Описание технологического процесса.

На входе — отходы переработки мяса или птицы, на выходе — сырая белковая шквара, содержание белка в которой, в зависимости от качества сырья, может достигать 75–80%, а жира — 6–10%. Шквара может быть охлаждена или высушена до содержания влаги 7–10%. Она может непосредственно добавляться в мяскоколбасные изделия для повышения рентабельности производства. При этом, согласно законодательству ряда стран, содержание шквары входит в общий процент мяса, указываемый на этикетке мясной продукции. Сухая шквара может проходить дополнительную переработку для получения белковых изолятов: продуктов с содержанием белка не менее 90%, обладающих функциональными свойствами, а именно — возможностью связывать жир и воду в пропорциях 1:6 и выше. Данный продукт также находит широкое применение в производстве мяскоколбасных изделий.

Мнение специалиста

Владимир Сальков, начальник производства ООО «Костные полуфабрикаты», г. Лобня Московской области

«Компания Альфа Лаваль предложила нам возможность получать мяскокостную муку с высоким содержанием незаменимых аминокислот и высококачественный пищевой костный жир. Мы поначалу восприняли это с некоторой долей недоверия, но решили полностью положиться на огромный технологический опыт компании с мировым именем. В результате мы получили гарантированный продукт и при этом в несколько раз уменьшили потребление энергии на технологический процесс».

Основные достоинства технологического решения Альфа Лаваль:

- получение дополнительного дохода от отходов и материалов, ранее считавшихся безвозвратными потерями;

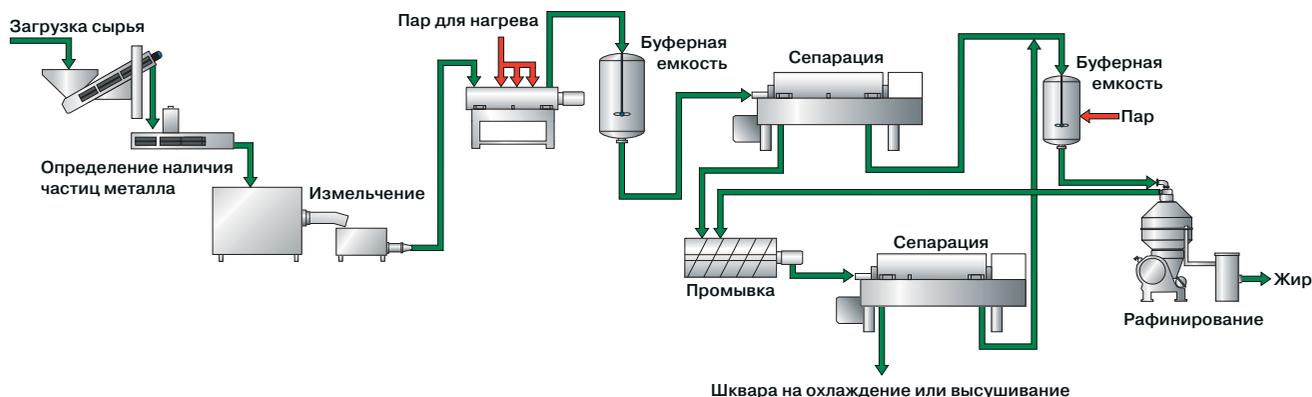


Схема технологического процесса переработки отходов мяса, птицы и рыбы



- продвижение вашей компании в новые, высокорентабельные сегменты рынка пищевой индустрии;
- производство пользующихся спросом ингредиентов, играющих основную роль в обеспечении качества других продуктов питания;
- снижение потребления энергии и воды в технологическом процессе, обеспечивая тем самым снижение эксплуатационных расходов;
- уменьшение влияния вашего производства на состояние окружающей среды.

Экономическая выгода

Производство, рассчитанное на изготовление в год 2640 тонн пищевых белков, будет приносить его владельцу ежегодную прибыль около 5 миллионов евро. С более подробной информацией по данному применению вы

можете ознакомиться в прилагаемом лифлете «Экономика производства функционального животного белка и жира».

Технологии получения растительных белков

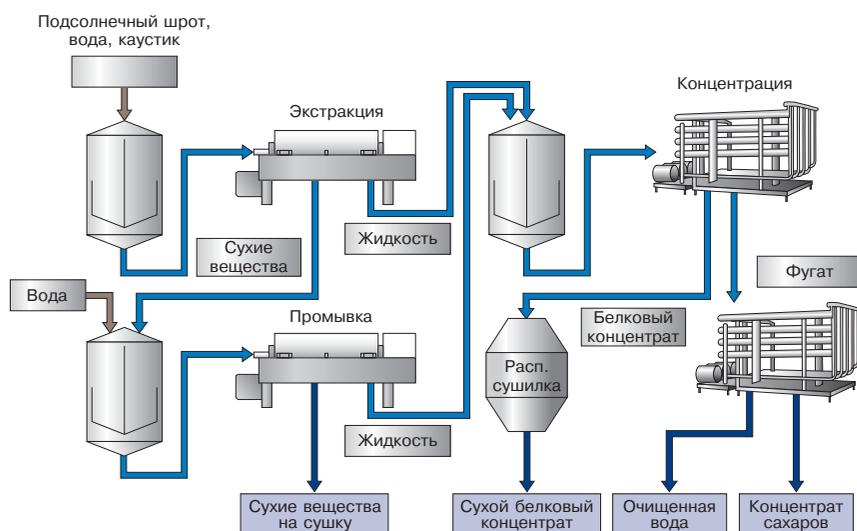
Альфа Лаваль занимается технологиями выделения белка из растительного сырья уже более 50 лет. Долгое время основным и единственным источником растительного белка была соя. Оборудование Альфа Лаваль по выделению соевого белка установлено всеми ведущими компаниями на данном рынке в Америке, Европе и Китае. Сейчас в дополнение к сое появились новые источники растительного белка, одним из которых является подсолнечный шрот.



Это побочный продукт экстракции масла из семян подсолнечника. Он может содержать от 28 до 42% белка и 1–5% масла, в зависимости от технологии экстракции. По прогнозам аналитиков, производство подсолнечного шрота в России в 2009 году достигнет 2,66 миллиона тонн, 40% которых будет направлено на экспорт, а оставшаяся часть, — с низким (ниже 38%) содержанием белка — отдана за бесценнок фермерам или сожжена для получения пара.

Основная проблема, почему российский подсолнечный шрот не применяется широко в кормах для животных и птицы, заключается в низкой доступности содержащегося в нем белка за счет высокого содержания клетчатки.

Технология, разработанная Альфа Лаваль, позволяет выделять из подсолнечного шрота с любой, даже самой низкой концентрацией белка,



Технологический процесс изготовления из шрота концентрата растительного белка



концентрированный белок чистотой до 80%. В качестве дополнительных продуктов производятся очищенная клетчатка и концентрированный раствор сахаридов.

Новейшая технология для крупнейшего мирового производителя подсолнечника — России. Наше оборудование для переработки подсолнечного шрота откроет вам новые возможности в вашем бизнесе.

На входе — подсолнечный шрот. На выходе — сухой белковый концентрат, который может полностью заменить импортные продукты на основе сои, которые сейчас активно используются отечественными животноводческими хозяйствами.

Основные достоинства технологического решения Альфа Лаваль:

- позволяет выделять из подсолнечного шрота с любой, даже самой низкой концентрацией белка, концентрированный белок чистотой до 80%;
- высокая эффективность использования концентрата подсолнечного белка в кормах птицы и домашних животных;
- экологическое решение — полная утилизации шрота, использование оборотной воды в процессе;
- замена импортных продуктов на основе сои.

Экономическая выгода

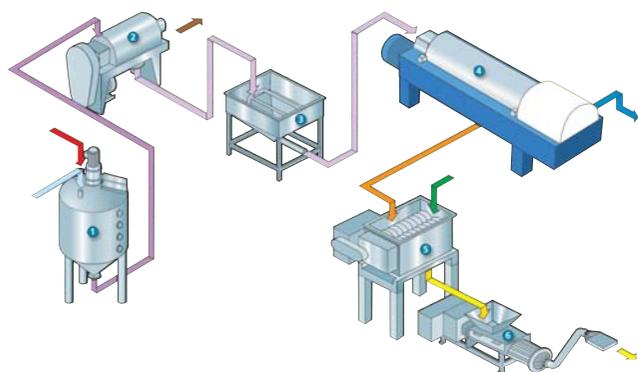
Массо-экономический расчет производства показывает, что при годовом объеме переработки подсолнечного

Мнение специалиста

Глен Гаффи, помощник управляющего предприятием компании Peter Pan Seafoods. Inc, Сизтл, США

«Хотя Peter Pan является одним из самых известных в Америке брендов, занимающихся переработкой морепродуктов, производство рыбного фарша сурими для нас — новое направление деятельности. На текущий момент мы уже превысили уровни производительности, первоначально гарантированные Альфа Лаваль. Покупатели довольны неизменно высоким качеством получаемого рыбного фарша».

шрота 80 тысяч тонн собственники перерабатывающего предприятия могут получить ежегодную прибыль в размере более 12 миллионов евро. С более подробной информацией по данному применению вы можете ознакомиться в прилагаемом лифлете «Экономика производства концентрата подсолнечного белка».



- Холодная вода
- Фарш
- Выгрузка
- Очищенный продукт
- Слив
- Обезвоженный фарш
- Добавки
- Рыбный фарш сурими

1. Смесительный бак 1
2. Аппарат для рафинирования
3. Смесительный бак 2
4. Декантерная центрифуга
5. Смеситель
6. Экструдер

Переработка рыбных отходов

В настоящий момент Альфа Лаваль может предложить комплексную систему переработки отходов рыбопереработки в высококачественные рыночные продукты.

Ключевые критерии при разработке оборудования — обеспечение максимального уровня извлечения готового продукта из партии рыбного сырья любого объема при однородном высоком качестве продукта, что обеспечивает достижение максимальной рыночной стоимости продукции.

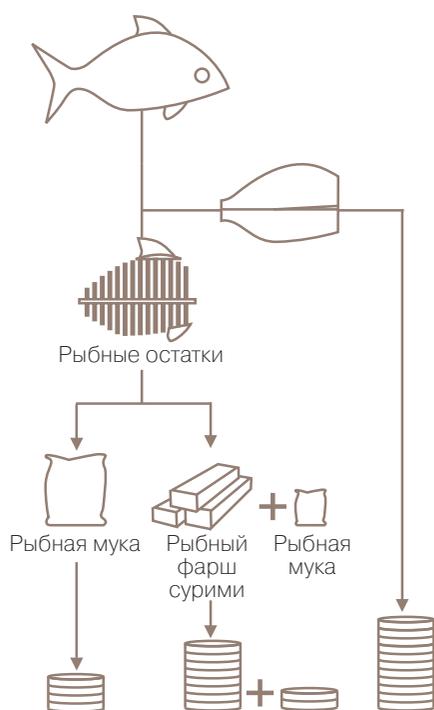
Основой решения Альфа Лаваль являются базовые технологические модули, которые могут применяться как порознь, так и совместно



Для рыбной отрасли Альфа Лаваль предлагает экологичные и энергосберегающие технологические решения для:

- производства сурими;
- производства рыбной муки и жира;
- выделения жира из печени.

Данные решения могут применяться как порознь, так и совместно. Оборудование для производства рыбной муки и жира может применяться для любого сорта рыбы, без каких-либо ограничений. Очевидно, что для производства сурими наиболее традиционное сырье — это минтай. Однако в настоящее время применение находят технологии производства сурими и из других сортов рыбы, в т.ч. и из жирных.



Экономическую выгоду можно изобразить схематично

Основные достоинства технологического решения Альфа Лаваль:

- компактность и энергосбережение — размещение полноценных перерабатывающих установок на рыбодобывающих судах;
- высокий уровень выхода конечного продукта;
- быстрая окупаемость оборудования;
- решение экологических проблем реконструируемых и вновь создаваемых рыбоперерабатывающих производств;
- производства, соответствующие самым жестким санитарным требованиям;
- для России: развитие глубокой переработки рыбы и морепродуктов является импортозамещением продуктов с высокой добавленной стоимостью — ценных источников полноценных белков и полезных жирных кислот;
- низкие энергетические затраты и высокая эффективность производства.

Экономическая выгода

Классическая технология производства сурими требует использования в качестве сырья филе. Используя технологию Альфа Лаваль, возможно производить сурими из отходов, сопровождающих производство филе. Выход сурими в данном случае достигает 6% от вылова, что обеспечивает значительно более высокую окупаемость оборудования по сравнению традиционной переработкой отходов в рыбную муку. Применение данной технологии привело к увеличению выхода сурими на 25% при переработке рыбы на предприятиях США.



Безотходное производство белков — ключ к вашему успеху

Многолетний успешный опыт работы Альфа Лаваль в пищевой промышленности основывается на применении ноу-хау в области разработки и производства оборудования. Альфа Лаваль — правильный выбор для компаний, ищущих надежного партнера, специалиста в сфере технологических решений для производства белковых продуктов.

Производство крахмала и клейковины

Переработка зерна, картофеля, кукурузы

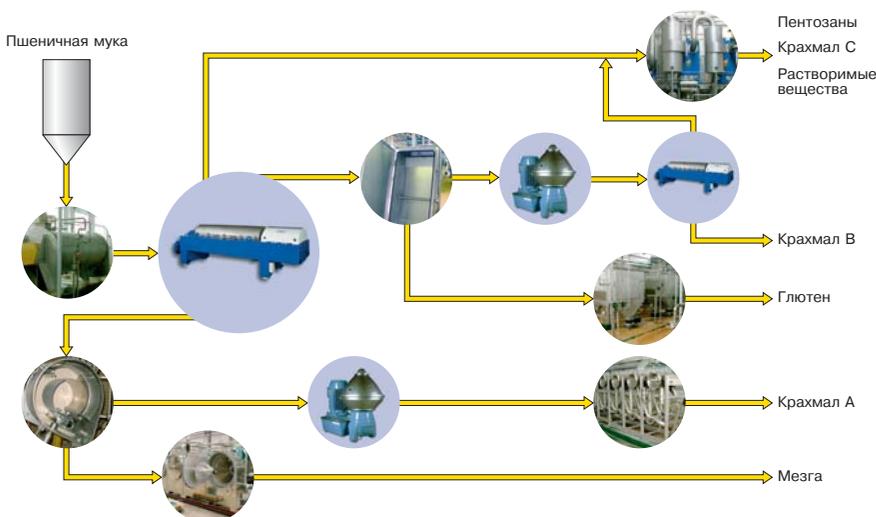
Несмотря на высокую стоимость зерна, наиболее перспективным направлением в России остается переработка его и других природных ресурсов — картофеля и кукурузы, в продукты с более высокой добавленной стоимостью — крахмал, клейковину и комбикормовые добавки для скота и птицы. Безусловно, 70% производимого в мире крахмала изготавливается из кукурузы. Однако картофельный и пшеничный крахмалы обладают более высокими потребительскими свойствами, что дает дополнительное преимущество их отечественным производителям перед зарубежными.

Альфа Лаваль имеет наиболее богатый опыт в организации технологий переработки природных ресурсов. Ежегодно в мире производится более 60 миллионов тонн крахмала. Более

половины — на оборудовании Альфа Лаваль. Специально для выделения крахмала из пшеницы Альфа Лаваль разработала конструкцию трехфазной декантерной центрифуги STNX 944. Эта установка дает возможность добиться наиболее эффективного сепарирования крахмала, глютена и пентазанов и является самой большой трехфазной декантерной центрифугой для разделения пшеничной муки на фракции.

Основные достоинства технологического решения Альфа Лаваль:

- гарантия максимального извлечения ценных фракций без дополнительного участия оператора;
- обеспечение максимально возможной мощности даже при различных условиях технологического процесса;
- точное разделение — т.е. процесс включает незначительное рециркулирование и полное отсутствие процессов утилизации;



Технологическая схема получения крахмала такова

На входе — пшеничная мука, на выходе — как минимум четыре вида товарного продукта.

Мнение специалиста

Роберт Яник, руководитель завода компании Cargill в Польше

«У нас уже был опыт успешного сотрудничества с Альфа Лаваль, поэтому, когда они представили характеристики своего нового декантера, мы очень заинтересовались простотой его конструкции и заявленной высокой производительностью. В итоге его производительность, заявленная Альфа Лаваль, была не только достигнута, но и превышена, а качество сепарации полностью соответствует нашим ожиданиям».

- снижение энергетических затрат за счет инновационных технологий;
- улучшение качества продукции;
- уменьшение времени простоя для очистки оборудования.

Экономическая выгода

Перспективы применения крахмала растут из года в год. Самое простое — использование его в пищевой промышленности, например хлебопечении, либо для создания продуктов с более длительным сроком хранения. При дополнительной обработке из него получают заменители сахара. Кроме того, крахмал широко используется в фармацевтической, текстильной, целлюлозно-бумажной и химической промышленности. Например, основанный на крахмале биораспадающийся пластик может со временем заменить традиционные упаковочные материалы. Не менее впечатляющие перспективы и у другого продукта переработки пшеницы — клейковины. В итоге при стоимости зерна 5300 рублей за тонну, на выходе с помощью оборудования



компании Альфа Лаваль получается товарная продукция стоимостью минимум вдвое большей, чем исходное сырье. С более подробной информацией о данном применении вы можете ознакомиться в прилагаемом лифлете «Экономика производства крахмала и сопродуктов».

Утилизация послеспиртовой барды — решения для спиртовых заводов

Оборудование Альфа Лаваль используется на всех этапах переработки зерна в пищевой промышленности. Линиями Альфа Лаваль оснащены многие пивоваренные и спиртовые заводы России, такие как московский «Кристалл», «Талвис», Башспирт и многие другие. Кроме того, в России, в связи с ужесточением экологического законодательства и желанием производителей получать дополнительную прибыль, начинают применяться передовые решения Альфа Лаваль в области переработ-

ки отходов спиртовой промышленности — послеспиртовой барды. На сегодняшний день установки Альфа Лаваль по ее полной утилизации успешно работают на передовых предприятиях отрасли — Буинском спиртзаводе, входящем в объединение «Татспиртпром», и Уржумском ликеро-водочном заводе.

Основные достоинства технологического решения Альфа Лаваль:

- экономное потребление энергии;
- улучшение качества продукта;
- простота в обслуживании и надежность в эксплуатации;
- максимально качественная переработка послеспиртовой барды;
- решение от одного поставщика.

Экономическая выгода

Технология по утилизации послеспиртовой барды, применяемая Альфа Лаваль, предусматривает получение из барды высокоценного продукта для животноводческих хозяйств, содержание белка в котором составляет

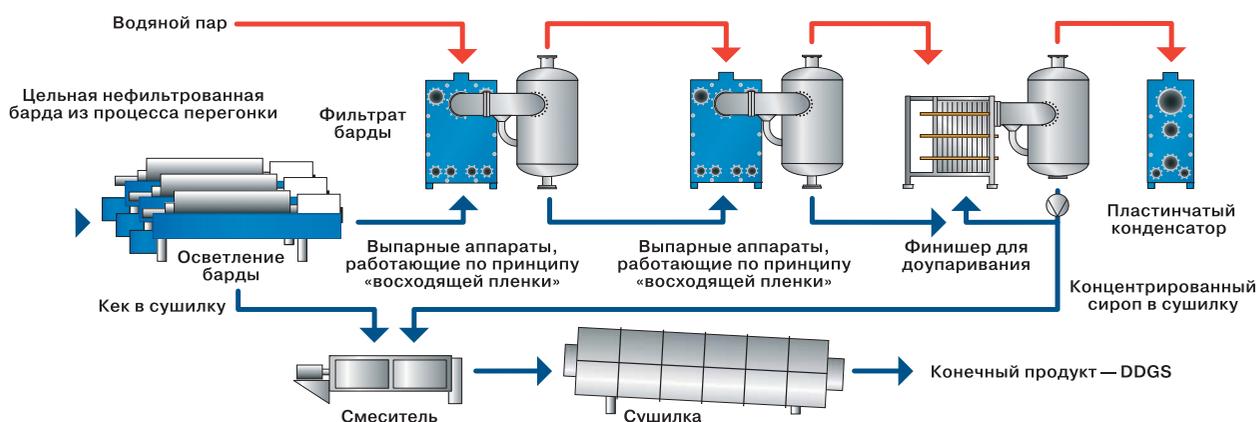
Мнение специалиста

Виктор Кузнецов, директор Буинского спиртзавода (филиал ОАО «Татспиртпром»)

«Создавая новый завод, мы прежде всего стремились к качеству. Для любого промышленного предприятия таким свидетельством качества оборудования является логотип Alfa Laval. Это оборудование действительно можно назвать идеальным, поскольку оно не только решает непосредственно стоящие перед вами технологические задачи, но и позволяет добиться существенных экономических преимуществ».

30–35%. Этот продукт пользуется большим спросом на комбикормовых заводах как в России, так и за ее пределами. Срок окупаемости подобного оборудования при существующих сегодня ценах на зерно и энергоносители — 5–7 лет.

Перегонка



Технологическая схема оборудования Альфа Лаваль для утилизации послеспиртовой барды

Производство соков и напитков



Переработка фруктов и ягод

Так же как и при переработке мяса, рыбы и зерна, оборудование Альфа Лаваль используется на всех этапах технологического процесса переработки фруктов и ягод в соки и напитки. Оно помогает компаниям, занимающимся этим видом бизнеса, решить три основные задачи:

- 1) ускорить технологический процесс без ущерба для качества готового продукта;
- 2) стабилизировать процесс производства соков и напитков, чтобы, вне зависимости от качества исходного сырья, на выходе получить продукт нужного качества;
- 3) минимизировать отходы производства.

Компания Альфа Лаваль является признанным мировым лидером в области пищевой промышленности, и ее имя поможет облегчить вам подготовку к государственной регистрации и сертификации предприятия внутри страны и выходу на рынки США и Евросоюза.

«Лебедянский» — лидер рынка детского питания в России, выпускающий свою продукцию под брендом «Фрутоняня». Производимые компанией пюре и соки для детского питания также экспортируются в Азербайджан, Армению, Белорусию, Казахстан, Украину и другие страны.

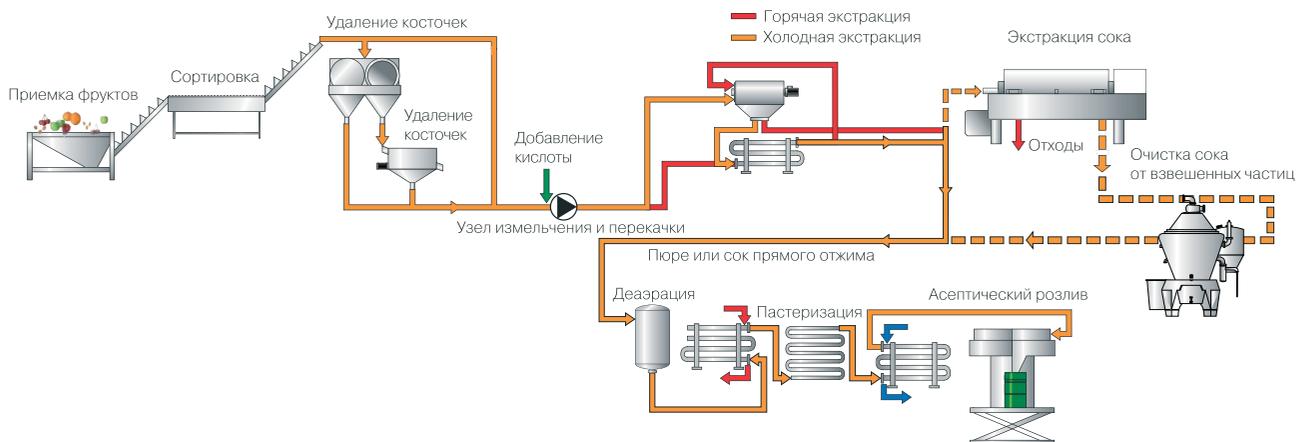
Мнение специалиста

Александр Кобзев, генеральный директор ОАО «Лебедянский»

«Мы выбрали Альфа Лаваль, поскольку нуждаемся в высококачественном оборудовании.

Качество исключительно важно для нас, притом не только с точки зрения получения прибыли и обеспечения конкурентоспособности на рынке, но и потому, что нашей миссией является производство продуктов здорового питания для каждого человека и особенно для детей».

Поэтому одно из требований заказчика к новому оборудованию состояло в том, что оно должно позволять проводить холодное экстрагирование соков и пюре, что, в свою очередь, означало необходимость обеспечить отсутствие процедуры нагрева на первой стадии переработки фруктов. Таким образом «Лебедянский» хотел сохранить как можно больше витаминов в готовом продукте, что и было сделано.



Непрерывная технологическая линия для производства фруктового пюре и соков прямого отжима



Технологическая линия, установленная Альфа Лаваль на ОАО «Лебедянский», включает в себя все этапы переработки фруктов и ягод, таких как яблоки, груши, слива, абрикосы, вишня, от приемки до асептической упаковки в тару заданного объема. Она работает 20 часов в сутки, перерабатывая 10 тонн сырья в час. Линия также позволяет получать соки прямого отжима.

Основные достоинства технологического решения Альфа Лаваль

Использование оборудования Альфа Лаваль в технологических линиях переработки фруктов, ягод и овощей дает возможность:

- постоянно получать максимальный объем самой высококачественной продукции;
- работать с множеством видов ягод, овощей и фруктов и не зависеть ни от каких изменений на рынке конкретного вида сырья;
- обеспечить непревзойденную надежность производства и увеличить фактическое время работы;
- максимально бережно оказывать физическое и термическое воздействие, чтобы сохранить качество производимого продукта;
- облегчить модернизацию и расширение любого производства в соответствии с меняющимися условиями, новыми требованиями законодательства и любыми изменениями в потребительском спросе.

Тонкое искусство виноделия

Хотя виноделие не является традиционным для России занятием, во всем остальном мире оно развивается стремительно. Но изготовление лучших из лучших вин, как и раньше, требует определенного рода мастер-

ства, владеют которым немногие. Поэтому виноделие можно назвать скорее искусством, чем наукой.

Кроме того, используемое в виноделии оборудование должно быть исключительно высокопроизводительным и очень надежным, способным обеспечить непрерывную переработку в течение ограниченного периода. В то же время оно должно быть многофункциональным, чтобы не простаивать. И, наконец, оно должно максимально исключить процессы окисления, которые представляют одну из самых серьезных проблем виноделия.

Поэтому компания Альфа Лаваль разработала специальное оборудование для винодельческой промышленности, позволяющее получить максимум вина при сохранении его великолепных потребительских качеств. Мы уважаем традиции виноделия, поэтому стремимся к тому, чтобы наши технологии не заменяли искусство виноделов, а позволяли им открыть новые грани своего таланта.

Основные достоинства технологического решения Альфа Лаваль:

- возможность фактически исключить проблемы с окислением и пенообразованием;
- поддержание высоких санитарно-гигиенических норм;
- значительное сокращение продолжительности переработки.

Экономическая выгода

Для производства широкого разнообразия вин, представленных сегодня на рынке, виноделы разработали особые технологии для работы с различными сортами винограда в различных экономических зонах. Развитие этой отрасли с помощью оборудования

Альфа Лаваль позволит не только снизить зависимость от импорта, но также создаст возможность для выхода на международные рынки с продуктами отечественного производства высокого качества.

Это не просто оборудование. Это еще и деньги на его покупку!

Основатель компании, шведский инженер Густав де Лаваль, открыл свое первое представительство в России еще в начале прошлого века. С этого момента оборудование для пищевой и перерабатывающей промышленности Альфа Лаваль стало эталоном подобного оборудования среди российских промышленников. Такому успеху способствовало не только качество и надежность этой техники, но и гибкие схемы ее поставки. Преемственность этих традиций сохраняется уже более ста лет. Альфа Лаваль — шведская компания, и поэтому у вас есть возможность использовать средства скандинавских финансовых организаций для совершенствования технологических процессов и запуска новых перерабатывающих производств с помощью оборудования и технологий компании Альфа Лаваль.



Мы вместе создаем наше будущее

На протяжении всего срока работы нашего оборудования непрерывность и качество технологического процесса на вашем производстве поддерживается специальной сервисной службой Альфа Лаваль. Для того чтобы мы могли максимально быстро отреагировать на ваши пожелания по поводу работы нашего оборудования и, при необходимости, быстро нарастить его мощность, осенью 2008 года в г. Королеве Московской области компанией Альфа Лаваль был создан специализированный сервисный центр.

Гарантия надежности

Пожизненное обязательство

Обязательства Альфа Лаваль перед заказчиком не прекращаются в момент поставки оборудования. Наша служба сервисного обслуживания и запасных частей гарантирует, что ваше оборудование будет работать с максимальной эффективностью на протяжении всего срока эксплуатации. Мы гарантируем нашим клиентам надежную работу оборудования. Служба сервисного обслуживания и запасных частей компании Альфа Лаваль представляет собой глобальную сеть центров, где высококвалифицированные специалисты готовы обеспечить вас необходимыми запасными частями. Эти центры работают в 50 странах мира, 365 дней в году, 24 часа в сутки.

Теперь и в России!

Сервисный центр Альфа Лаваль в России (Московская область, г. Королев) стал одним из 7 новых центров, которые в 2008 году компания открыла по всему миру, доведя, таким образом, их общее число до 50.

Логика этого процесса понятна — во многих отраслях промышленности время простоя все в большей степени становится решающим фактором в процессе производства. Для повышения доступности своих услуг и уменьшения времени простоя оборудования компания Альфа Лаваль и открывает новые сервисные центры.

Сервис Альфа Лаваль основан на глубоком понимании потребностей наших заказчиков. Мы рассматриваем каждую единицу оборудования как часть всего технологического процесса. Мы работаем в тесном сотрудничестве с вами, предоставляем индивидуальные сервисные пакеты, отвечающие потребностям заказчиков. Любой из предложенных нами пакетов сервисных услуг гарантирует оптимальное решение проблемы и максимальный экономический эффект.

Обратитесь к нам, и мы продемонстрируем это!

Сервис и запасные части

Сервисная служба компании Альфа Лаваль предлагает своим заказчикам оригинальные запасные части и высококачественное сервисное обслуживание. Мы предоставляем консультации высококвалифицированных сервисных инженеров и обучение персонала заказчика, производим аудит машин для определения их технического состояния и выявления необходимости ремонта. Мы обеспечиваем непрерывный мониторинг работы оборудования при помощи автоматизированных систем контроля Cosmos и AlfaCheck. При необходимости повысить производительность уже работающего оборудования возможно путем его модернизации,



которая также может быть выполнена специалистами Сервисной службы Альфа Лаваль.

Виды Сервисных договоров

На сегодняшний день мы предлагаем вам три стандартные программы обслуживания пластинчатых теплообменников (ПТО). Вы можете сами выбрать готовую программу обслуживания, наиболее подходящую по времени и стоимости в соответствии с требованиями к оборудованию. Более подробная информация о Сервисных программах, предлагаемых компанией Альфа Лаваль, представлена в брошюре «Сервис — искусство построения отношений».



Компания Альфа Лаваль

Крупнейший в мире поставщик оборудования и технологий для различных отраслей промышленности и специфических процессов.

С помощью наших технологий, оборудования и сервиса мы помогаем заказчикам оптимизировать их производственные процессы. Последовательно и постоянно.

Мы нагреваем и охлаждаем, сепарируем и управляем транспортировкой масел, воды, химикатов, напитков, продуктов питания, крахмала и продуктов фармацевтики.

Мы тесно работаем с нашими заказчиками почти в 100 странах и помогаем им занимать лидирующие позиции в бизнесе.

Как найти Альфа Лаваль

Постоянно обновляемую информацию о деятельности компании Альфа Лаваль в мире вы найдете на нашем веб-сайте. Приглашаем вас посетить www.alfalaval.com

ОАО «Альфа Лаваль Поток»

Россия, Московская обл.,
141070, г. Королев, ул. Советская, 73
Телефон: (495) 232 1250
Факс: (495) 232 2573

www.alfalaval.com

www.alfalaval.ru

© 2009 Alfa Laval

PFT00480RU

