



BAVAR. НАВИГАЦИЯ **В МИРЕ ПРОМЫШЛЕННОГО** **ОБОРУДОВАНИЯ**



О компании



Компания БАВАР — это одна из наиболее динамично развивающихся компаний в сфере современных пищевых технологий, оборудования, ингредиентов и готовых продуктов во всех отраслях пищевой промышленности.

Цель нашей компании – развитие Вашего бизнеса с применением новейших технологий, уникального оборудования и создания продуктов соответствующих всем Вашим требованиям. Мы работаем на всей территории России и в странах СНГ. Это команда опытных специалистов в самых разных отраслях пищевой промышленности.

Компания Бавар является эксклюзивным дистрибьютором 12 европейских заводов пищевого и инженерного оборудования, 9 лучших китайских заводов пищевого промышленного оборудования, на каждом из которых был проведен аудит нашими инженерами и осуществляется контроль изготовления всех единиц заказываемого нашими клиентами оборудования. Любое изготавливаемое оборудование тестируется на заводе перед отправкой в присутствии наших инженеров и специалистов заказчика.

Наши специалисты осуществляют проектирование, строительство и аккредитацию Испытательных лабораторных центров, сопровождение проектирования технологических разделов пищевых производств, разработку технологических схем производства, проводят технологический аудит и технологическое сопровождение пищевых производств и сельскохозяйственных предприятий. Мы работаем с лучшими Российскими и Европейскими специалистами-технологами и научными институтами.

Мы предлагаем решения по самым сложным технологическим вопросам и гарантируем положительный результат.

Наши возможности



Компания Бавар предлагает уникальные возможности для любого клиента.

1. Тест-драйв оборудования на вашей территории. Наша компания осуществит поставку, монтаж и обучение Вашего персонала работе на нашем пилотном оборудовании для проведения тестов на Вашей территории, с Вашим сырьем и на Ваших продуктах абсолютно бесплатно в течение 15 рабочих дней.

2. Проведение тестирований в Европе, США, Китае. Компания Бавар имеет собственное представительство в Италии, а также 11 партнерских тестовых центров для осуществления тестирований любых Ваших продуктов и разработки новых продуктов по Вашим запросам.

3. Собственный демонстрационный зал. Мы готовим к открытию собственный Демонстрационный зал, в котором будет представлено основное пилотное технологическое оборудование партнеров компании для проведения тестирований оборудования и технологий клиентами.

4. Проведение аналитических исследований в Европе. Наша компания сотрудничает с 3 крупными европейскими научно-исследовательскими институтами Германии, Италии и Голландии по вопросам глубоких аналитических исследований Вашего сырья, ингредиентов и готовых продуктов на самом современном аналитическом оборудовании с комментариями ведущих европейских специалистов.

5. *Посещение пищевых производств в Европе, США и Азии.*

Мы осуществляем организацию посещений Вашими специалистами крупных европейских и азиатских заводов-производителей интересующего Вас оборудования или продукта.

6. *Консультации лучших европейских технологов и инженеров.* Мы рады предложить Вам сотрудничество с лучшими европейскими специалистами – инженерами, технологами, маркетологами, IT-специалистами в области пищевой промышленности. Данное сотрудничество может быть направлено на разработку новых технологий и продуктов, организацию/оптимизацию технологического процесса, проектирование и изготовление уникального технологического оборудования под Ваш технологический процесс и продукт, улучшение качества выпускаемых продуктов, оптимизацию Ваших бизнес-процессов, модернизацию организационной структуры и т.п.

7. *Обучение и подготовка Вашего персонала.* Специалисты нашей компании проводят обучение технологов, инженеров, специалистов по развитию, директоров производств, начальников и специалистов лабораторий и других специалистов Вашей компании по самым разным направлениям: разработка новых продуктов, оптимизация рецептур и технологических процессов с целью снижения производственных потерь и брака, новейшие технологии увеличения сроков годности готовых продуктов, изделий и полуфабрикатов, а также ряд других курсов.

Оборудование и технологии



Технологические линии



производства готовых продуктов и полуфабрикатов

- 1. Линии производства маргаринов.** Современное уникальное оборудование позволяет производить маргарин более высокого качества без созревания, т.к. произведенный продукт имеет аморфную структуру.
- 2. Комплектные линии производства полуфабрикатов для кондитерской, хлебопекарной и молочной промышленности.** Мы предлагаем полный комплекс услуг по запуску производства: от разработки требуемого продукта (фруктово-ягодные, кремовые и жировые наполнители высоких сроков годности) до монтажа оборудования и подготовки персонала на производстве.
- 3. Комплектные линии производства хлебобулочных и кондитерских изделий.** Полностью автоматические или полуавтоматические линии производства тортов, булочек, слоек, рулетов, замороженных полуфабрикатов и т.п.
- 4. Комплектные линии производства шоколадных, жележных конфет по технологии One-Shot.** Модульные линии производства шоколадных конфет, изделий с жидкой, мягкой начинкой. Линии декорирования шоколадных и кондитерских изделий.
- 5. Комплектные линии производства сухих продуктов и ингредиентов.** Линии производства сухого молока, сливок, готовых быстрорастворимых продуктов, сухих яичных продуктов и т.п. на базе распылительных, вальцовых и сублимационных сушилок в зависимости от типа продукта.
- 6. Комплектные линии переработки молока.** Линии производства УНТ-пастеризованного молока, сливок, сливочного масла, кисломолочных продуктов, сыров.

Технологические линии



высокотехнологичного производства и глубокой переработки сырья

1. Комплектные линии переработки овощей, фруктов, ягод и грибов.

Наша компания предлагает высокотехнологичное оборудование для первичной и глубокой переработки овощей, фруктов и ягод на концентрированный сок, стерильное пюре, сухое пюре, сублимированные продукты, глубоководные замороженные продукты и т.п.

2. Комплектные линии производства крахмалопродуктов.

Компания Бавар проектирует, комплектует, осуществляет монтаж и запуск технологических линий и производства «под ключ» модифицированных крахмалов, глюкозы, мальтодекстринов, глюкозо-фруктозных сиропов и т.п.

3. Комплектные линии глубокой переработки масличных культур. Линии переработки подсолнечника, сои, рапса и т.п., включающие участки первичной очистки семян, жарки, прессования, экстракции, рафинации, дезодорации, винтеризации, гидрогенизации, фракционирования, переэтерификации, дистилляции и т.д.

4. Комплектные линии экстракции натуральных растительных компонентов. Линии экстракции красителей, ароматизаторов, растворимых и нерастворимых волокон и других активных компонентов растительного сырья.

5. Комплектные линии производства производных целлюлозы. Производство микрокристаллической целлюлозы, производных целлюлозы (КМЦ, ГПЦ, ГПМЦ и др.).

6. Комплектные линии переработки молока. Линии глубокой переработки молока на концентрированные молочные белки, лактозу и молочный жир.

Производство полуфабрикатов

Компания Бавар предлагает полный комплекс услуг по запуску производства наполнителей для хлебопекарной промышленности: от разработки требуемого продукта до монтажа оборудования (возможно использование имеющегося оборудования у Заказчика) и подготовки персонала на производстве.

Специалистами нашей компании предлагается широкий ассортимент **наполнителей**:

- с содержанием фруктовой и ягодной части от 10 до 70%;
- с кусочками фруктов и ягод (от 2-3 до 18 мм) без повреждения формы ягод и кусочков фруктов, в том числе такие как вишня, клубника, кусочки персика и т.п.;
- шоколадные наполнители (на основе какао-продуктов, с использованием шоколадной глазури и др.);
- кремовые наполнители (карамельные, ванильные и др.);
- вареное и белое сгущенное молоко на растительных и молочных жирах, термостабильные и нетермостабильные;
- марципановые массы (классические и имитационные);
- наполнители на основе кунжута, мака, меда а также любые другие наполнители с учетом требований клиента.

Все разработки новых продуктов согласно заказу клиента проводятся строго индивидуально и являются собственностью заказчика.

Мультифункциональные вакуумные куттеры Giordan



Для производства наполнителей любого типа предлагается уникальное многофункциональное европейское оборудование – вакуумный куттер Giordan. Это полуавтоматическая установка приготовления высококачественных наполнителей, марципанов, ореховых паст, заварных кремов, кремовых начинок, кондитерских сливок, сгущенного молока, конфитюров, варенье, джемов, глазурей, желе, паст, ганаша, соусов, супов, майонезов, рагу, сливочных сыров, йогуртов, десертов, фруктовых соков, паштетов и многих других продуктов.



В данной установке посредством глубокого вакуума можно обеспечить высокоэффективный процесс концентрирования различных масс при низкотемпературном воздействии для сохранения натурального цвета и аромата готового продукта, а также органолептических свойств обработанных ингредиентов. Установка оснащена уникальной системой обогрева и специальной рубашкой, позволяющей производить стерилизацию продукта при температуре до 135°C с последующим быстрым охлаждением. Четкая система температурного контроля обеспечивает соблюдение технологических параметров любого процесса. Стабильный статический глубокий вакуум позволяет работать в безвоздушной среде и избежать окислительных процессов, протекающих при обычных условиях. Высокоэффективный динамический вакуум совместно с чрезвычайно быстрым нагревом обрабатываемой массы гарантируют стабильное качество и снижение энергетических затрат.

Вакуумные куттеры Giordan – это многофункциональное оборудование позволяющее вашему бизнесу быть более гибким и конкурентоспособным.

Линии УНТ-стерилизации Tescnoalimentare малой и средней производительности



Компания Бавар совместно со своим основным партнером итальянской компанией Tescnoalimentare предлагает вашему вниманию линии производства УНТ-стерилизованных растительных сливок для взбивания малой и средней производительности специально разработанные для предприятий хлебопекарной и кондитерской промышленности. Мы предлагает три типа линий производства УНТ-стерилизованных продуктов в зависимости от производительности (50-200, 250-500, 500-1000 литров стерильных продуктов в час).

Линии производства сыров Sordi



Линии производства мягких сыров с высоким содержанием влаги

К этому виду сыров относятся Крешенца, Фета, Качотта и т.п. Наша компания предлагает специальные технические решения нацеленные на производство мягких сыров с высоким содержанием влаги. Основные машины, входящие в состав линии: сыроизготовительная емкость, специальная система перемещения смеси сыворотки и сырной массы, дренаж сыворотки и наполнение блок-форм сгустком, солильная система.

Линии производства прессованных и твердых сыров

К данным видам сыров относятся такие сыры как Гауда, Эмменталь, Пекорино, Грана, Казера, Манчего, Российский, Костромской и тому подобные.

Автоматизированные линия производства сыров методом прессования сконструированы для полной механизации процесса переработки молока.

Линии производства свежих сыров

К данным видам сыра относятся Кварк, Пти Суисс, Лабнех и тому подобные. Производятся кислотным или сычужным способом и не имеют этапа созревания. Производственные линии подразделяются по способу/технологии отделения сырной массы от сыворотки: мешковый способ, в соответствии с традиционной технологией, способ центрифугирования, способ мембранной ультраfiltrации.

Линии производства сыров Sordi



Линии производства сыра Моцарелла и Пицца-сыра

К данным видам сыров относятся: Моцарелла, Кашкавал и тому подобные. На рынке существует множество типов моцареллы, с различным содержанием влаги (варьируемым от 52% до свыше 60%), влияющим на срок годности продукта. После установки первой линии ручного управления (первая линия варки/растяжения была разработана компанией SORDI в 1965 г., нашим партнером-производителем оборудования для производства сыров) было разработано более сложное и механизированное оборудование. В настоящее время компания SORDI поставляет полностью укомплектованные механизированные и автоматизированные линии, начиная от предварительной обработки молока, и заканчивая заключительным процессом уплотнения/охлаждения продуктов. На сегодняшний день существуют две принципиальные технологии производства сыров типа Паста филата, различаемые по способу достижения рН, необходимой для растяжения сгустка, т.е. способ химического и микробного подкисления/ацидификации (третьим способом может быть смешанная химико-микробная ацидификация). Стандартная линия включает в себя оснащения необходимые для следующих операций:

- пастеризация, химическая и микробная ацидофикация;
- коагуляция, разрез, перемешивание;
- слив, созревание сгустка;
- растяжение и соление, формование.

Линии производства сыров Sordi



Линии производства Маскарпоне

Маскарпоне относится к традиционным итальянским молочным продуктам. Может употребляться в натуральном виде или применяться в кондитерской промышленности для производства кремов или десертов (таких как кофейный крем, тирамису и другие). Технология производства маскарпоне предусматривает использование сливок с варьируемой м.д.ж. от 52% до 54%. Подкисленные сливки, нагретые до температуры коагуляции, подаются в сыроизготовитель в непрерывном режиме посредством позитивного насоса. Получаемый таким образом Маскарпоне охлаждается и упаковывается.

Линия производства Рикотты

Рикотта производится из стабилизированной коровьей и/или овечьей сыворотки, которая, при необходимости, разбавляется сливками и/или молоком. Разогретая сыворотка подается в емкости-флокуляторы, где в нее добавляются подкисляющие вещества, и осуществляется ее окончательный подогрев посредством прямой подачи пара. Сывороточные белки всплывают хлопьями и отделяются от сыворотки на дренажном ленточном транспортере. Затем, Рикотта гомогенизируется для обеспечения впитывания воды, и отправляется на расфасовку. Основное оборудование, входящее в состав линии: емкости-флокуляторы, дренажная система Рикотты.

Линии производства сыров Sordi



Линия производства сыра Коттедж

Сыр Коттедж имеет сладкий вкус, кремообразную консистенцию и может быть разной жирности с высоким содержанием влаги. В состав линии производства сыра коттедж входят сыроизготовительные емкости, имеющие двойную систему поперечной и продольной резки сгустка, а также эффективную дренажную систему, представленную в виде перфорированных барабанов и транспортной ленты из пластикового материала, на которой происходит отделение сыворотки от сырного зерна и осуществляется его промывка водой. Заключительной стадией производства сыра является дрессинг, т.е. процесс смешивания сырного зерна со сливками и ароматизаторами.

Линии производства имитационных (аналоговых) сыров

Сыр аналоговый/имитационный – это продукт, получаемый обычно из смеси воды с жирами и/или белками и/или сухим молоком. Производство аналогового сыра осуществляется путем смешивания различных пищевых масел/ жиров, белков (например: сухого казеина), воды, эмульсионных солей (ES) и других ингредиентов. Данный вид сыра используется все чаще, благодаря хорошему соотношению качества и стоимости продукта, которые обусловлены легкостью его производства. Продажи аналогового сыра сильно связаны с повышенным интересом пищевого сектора, где большее предложение провоцирует снижение стоимости. Кроме того, растет потребительский интерес к пищевым продуктам, содержащим меньшее количество жиров, насыщенных жиров, холестерина и калорий.

Линии производства сыров Sordi



Разработка кондитерских полуфабрикатов и готовых продуктов



Технологическое оборудование и пилотные линии дают возможность для разработки и производства широкого ассортимента рецептур различных полуфабрикатов для кондитерской промышленности (термостабильные и нетермостабильные наполнители кремовые и фруктово-ягодные, стерилизованные сливки для взбивания от 15 до 30% жирности, заварные крема, диетические сливки для взбивания. **Компания Бавар предлагает технологии и рецептуры полуфабрикатов любых отечественных и мировых производителей**, а также разработку любых продуктов по образцам и спецификациям в зависимости от требований Заказчика.

Специалисты нашей компании проводят **обучение** технологов-разработчиков по курсам «**Наполнители для хлебопекарной и молочной промышленности. Технологии производства**», «**Хлебопекарные закваски, улучшители и корректоры муки. Технологии производства и применения**».

Разработка программного обеспечения для технологов хлебопекарных предприятий по автоматизации разработок и оптимизации рецептур наполнителей и сухих смесей для хлебопекарной промышленности, а также рецептур готовых хлебобулочных изделий и полуфабрикатов.

Описание продуктов



Компания Бавар является эксклюзивным дистрибьютором в России пилотного и промышленного оборудования, технологий и рецептур производства растительных сливок и других продуктов на растительных жирах из Италии, любых полуфабрикатов для хлебопекарной промышленности (фруктово-ягодные, кремовые и т.п.). Мы предлагаем пилотные линии, технологии и рецептуры следующих продуктов:

1. Сливки для взбивания с сахаром и без сахара (диетические) жирностью от 15% до 26-27% на растительном жире (любых российских и мировых производителей).
2. Кулинарные сливки 15-23% жирности как готовый продукт и как основа для приготовления соусов на растительном и молочном жире.
4. Замороженные сливки для взбивания на натуральном растительном жире (без стабилизаторов и эмульгаторов).
5. Базы для мороженого на растительных жирах (жидкие).
6. Заварной крем на растительных жирах.
7. Шоколадная база для напитков (горячий или холодный шоколад).
8. Соевое, рисовое, миндальное, растительное витаминизированное молоко.
9. Кремовые наполнители и начинки на растительных жирах.
10. Фруктово-ягодные наполнители термостабильные и нетермостабильные.
11. Сгущенное молоко и вареное сгущенное молоко и другие технологии и продукты согласно запросу клиента.

Сливки для взбивания различной жирности



Классические растительные сливки для взбивания жирностью 26-27% для использования в хлебопекарной, кондитерской промышленности, в сетях общественного питания, а также для домашнего использования в качестве наполнителя и/или декора.



Взбиваются охлажденными до температуры не выше +7- 9°C. Высокий показатель взбиваемости (не менее 4,0 единиц), наименьшая плотность массы взбитых сливок. Низкое время взбивания, отсутствие перевзбивания массы. Ванильно- сливочный вкус. Декорирующие свойства (отсутствие створаживания уплотнения массы после взбивания во время декорирования, пластичная структура, рисунок ровный и гладкий без шероховатостей, отсаженный рисунок держится без изменения в течение всего срока годности взбитого продукта, отсутствие отсечения влаги на бумажной поверхности). Идеально подходят для замороженных изделий (не теряют форму, не отсекаю влагу после размораживания). Взбивание сливок с сахарным сиропом. После взбивания масса не осаживается, взбитые сливки сохраняют показатели взбиваемости и плотности взбитой массы. Структура взбитых сливок остается гладкой и эластичной, рисунок держит форму и не отличается от взбитой массы без сахарного сиропа. Отсечение влаги на бумажной поверхности отсутствует в течение всего срока годности взбитого крема. Взбивание сливок с наполнителями (со сгущенным молоком, вареным сгущенным молоком, фруктово-ягодными начинками). Полученная масса идеально подходит для набивки тортов, начинки для других кондитерских изделий, а также для декорирования кондитерских изделий.

База для горячего шоколада и фондю



Готовый стерилизованный гомогенизированный шоколадный напиток длительного хранения походит для использования как в горячем, так и в холодном виде. В холодном виде применяется для изготовления фондю, т.е. обмакивания фруктов, выпеченных изделий, а также для украшения мороженого, приготовления муссов, желе со взбитыми сливками и пудингов. Как питьевой продукт в зависимости от времени года может использоваться как в холодном виде (в летние месяцы), так и в подогретом (в холодное время года). При желании продукт можно разбавлять молоком и добавлять сахар по вкусу.



Кулинарные сливки 15-28% жирности

Пищевой полуфабрикат на основе растительных жиров. Взбитый с добавлением сахара готовый продукт используется в кондитерской промышленности в качестве декора, начинки для пирожных, тортов и других изделий. Без добавления сахара используется в кулинарии в качестве приправ к рыбным, мясным и овощным блюдам в тех случаях, когда обычно используются сливки молочные. Во взбитом виде сохраняет свою форму и вкусовые характеристики длительное время. При взбивании увеличивается в объеме в 3 раза и более. Имеет приятный вкус молочных сливок и легко смешивается с любимыми ингредиентами.

Этот крем подходит для ежедневного использования к различным блюдам как холодным, так и горячим. Благодаря высокой устойчивости к высоким температурам этот крем может быть использован для любых блюд, особенно рис, макароны, картофель и другие гарниры.

Кулинарные сливки могут быть ароматизированы любыми ароматизаторами и вкусовыми добавками: мясными, рыбными, грибными, сырными и другими.

Проектирование пищевых производств любой технологической сложности



Компания Бавар осуществляет полный комплекс услуг по проектированию, сопровождению согласования, авторский надзор, строительно-монтажные работы и ввод в эксплуатацию пищевых производств любой технологической сложности:

1. Технологическое проектирование (концептуальный проект, бизнес-планирование, разработка технологических решений, подбор и тестирование любого технологического оборудования, проектирование и монтаж системы вентиляции и кондиционирования, водоснабжения и водоотведения, энергообеспечения и т.п., авторский надзор, проведение приемо-сдаточных работ, ввод в эксплуатацию, обучение персонала, разработка ТУ, ТИ и т.п.).

2. Аудит технологического проекта (анализ критических точек технологического процесса, разработка системы и программы оптимизации технологического процесса, оценка экономической целесообразности, осуществление мероприятий по оптимизации, повторный анализ критических точек).

3. Разработка и внедрение систем производственно-складского учета любой степени сложности.



Проектирование и аккредитация Испытательных лабораторных центров для предприятий пищевой промышленности

Компания Бавар осуществляет полный комплекс услуг по созданию и вводу в эксплуатацию Испытательных лабораторных центров:

1. Технологическое проектирование (концептуальный проект, подготовка технических заданий на строительные работы, на проектирование и монтаж системы вентиляции и кондиционирования, водоснабжения и водоотведения, энергообеспечения и т.п., авторский надзор, проведение приемо-сдаточных работ).

2. Оснащение (поставка, монтаж/установка/подключение лабораторного оборудования, мебели, инструментов и дополнительного оборудования, обучение персонала по работе на данном оборудовании). Аккредитация испытательных лабораторных центров (подготовка полного комплекта документов и сопровождение в государственных органах по аккредитации до получения соответствующих аттестатов) в зависимости от типов производства и потребностей клиента (техническая компетентность и независимость, исследовательская часть, пилотный технологический центр по разработке новых продуктов и оптимизации рецептур).



3. Обучение и подготовка персонала лабораторного центра и участие при наборе специалистов по соответствию компетенции.

4. Подготовка полного комплекта документов по сертификации производства в зависимости от системы аккредитации (НАССР, ISO, FDA, GMP и др.), полное сопровождение до получения соответствующих сертификатов и подготовка соответствующего специалиста для дальнейшего сопровождения производства;

5. Организация проведения аудитов производства соответствующими международными и российскими организациями с получением соответствующего статуса производства;

6. Подготовка специалистов технологов-разработчиков по применению различных пищевых ингредиентов в разработке готовых продуктов питания без использования готовых смесей пищевых ингредиентов;

7. Организация обучения технологов и технологов-разработчиков лучшими европейскими специалистами и организациями.

Компания Бавар имеет огромный опыт в проектировании и аккредитации Испытательных лабораторных центров, в нашей компании работают лучшие специалисты в данной области, мы осуществляем бесплатную предпроектную работу по Вашему объекту, оцениваем общие инвестиционные затраты и предлагаем различные варианты оптимизации затрат по проекту.



Генеральный директор
Скородумов Александр

+7 (495) 922-07-06

+7 (926) 761-49-10

+7 (926) 537-62-82

bavarltd@gmail.com

bavar@b-fet.ru

www.b-fet.ru

Skype: bavarltd

YouTube: Bavar Plus