

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.

ОАО Альфа Лаваль Поток

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

www.alfalaval.com

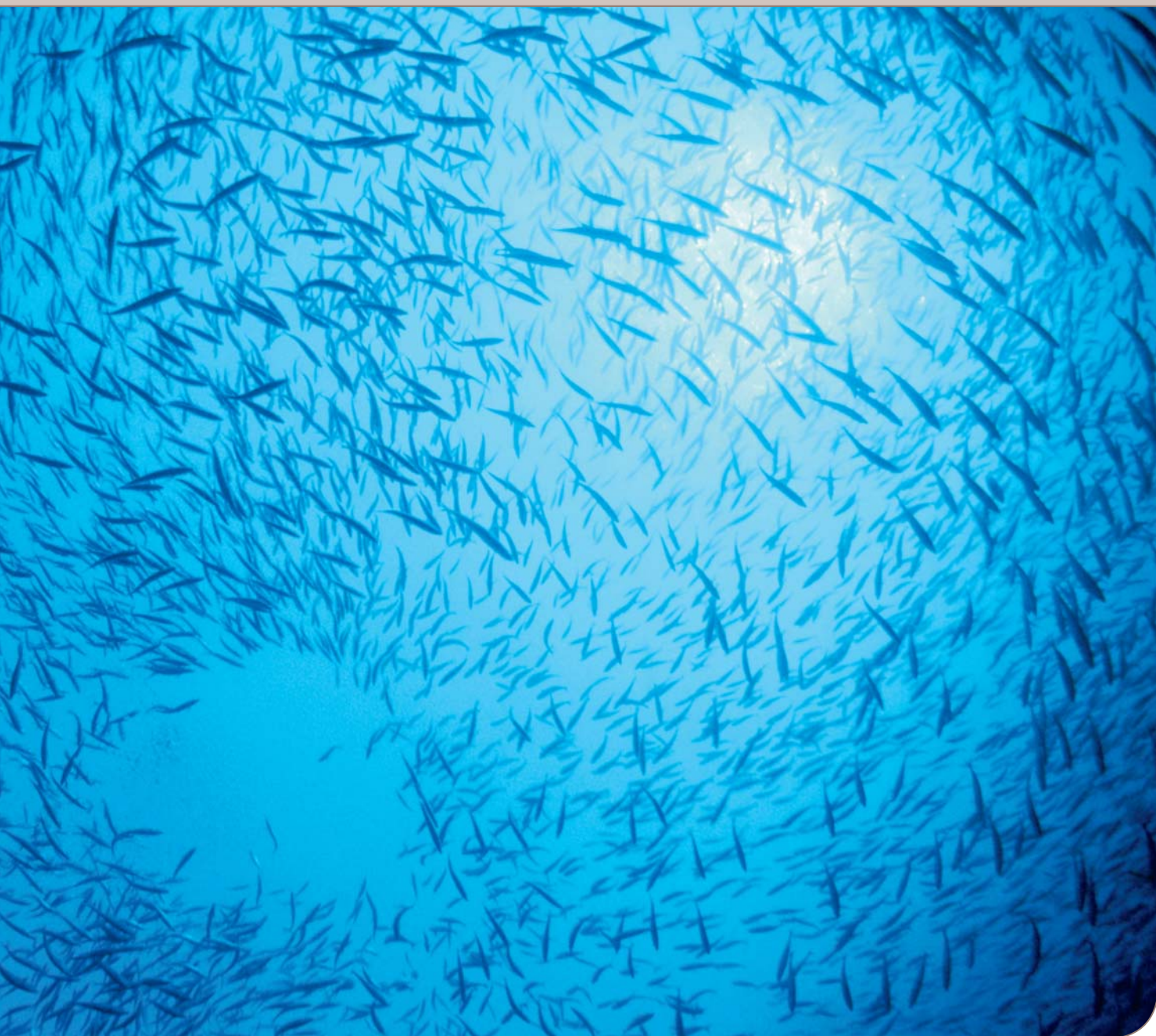
www.alfalaval.ru





Не упустите выгоду!

Эффективное производство рыбного фарша сурими по всему миру



Качественная переработка – большие ВОЗМОЖНОСТИ для бизнеса

Благодаря высокоэффективным технологическим линиям Альфа Лаваль для производства рыбного фарша сурими переработчики рыбы получают гораздо больше прибыли с каждого улова.

Техническое совершенство и безупречное качество, обеспечивающие соответствие самым высоким стандартам надежности, долговечности и промышленной гигиены, напрямую способствуют получению заказчиками дополнительной прибыли.

Предлагаемая Альфа Лаваль технология производства рыбного фарша сурими гарантирует вам новые возможности получения прибыли и быстрой окупаемости капиталовложений наряду с минимальным уровнем производственных расходов и затрат на техническое обслуживание.



«Хотя Peter Pan является одним из самых известных в Америке брендов, занимающихся переработкой морепродуктов, производство рыбного фарша сурими для нас – новое направление деятельности. Нам нужна была компактная установка, которая обеспечила бы экономию производственных площадей, и мы получили ее от Альфа Лаваль в виде декантерной системы AlfaPlus™ вместе с большой помощью, оказанной нам этой компанией.

На текущий момент мы уже превысили уровни производительности, первоначально гарантированные Альфа Лаваль, и продолжаем производить только высококачественный рыбный фарш сурими под маркой Peter Pan. Покупатели довольны неизменно высоким качеством получаемого рыбного фарша».

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

Сурими – вкус прибыли

Технология Альфа Лаваль позволяет компаниям – переработчикам морепродуктов повысить свои доходы с каждого улова.

Для производителей рыбного фарша, работающих традиционным способом, Альфа Лаваль обеспечивает максимальные преимущества современной технологии наряду с передачей им всего практического опыта, накопленного компанией в области внедрения и эксплуатации таких систем. Предлагаемая Альфа Лаваль технология производства рыбного фарша сурими позволяет компаниям по переработке морепродуктов повысить свои доходы с каждого улова, превращая рыбное филе, потрошеную рыбу с головой и разделанную рыбу, остатки рыбы со скелетов и даже еще более низкокачественные остатки переработки рыбы в конкурентно-способный конечный продукт. Благодаря универсальным технологиям Альфа Лаваль компании – переработчики морепродуктов имеют возможность расширить свой бизнес за счет создания дополнительных линий по производству рыбного фарша сурими, а также и открыть новые производства с использованием самых современных технологий. Внедрение производственной линии AlfaPlus™ позволяет достичь значительно более высокого выхода продукции и получить ощутимую прибыль практически с любого улова.

Сурими из различных видов рыбы

Сегодня новая технология от Альфа Лаваль обеспечивает компаниям возможности для переработки широкого диапазона различных видов рыбы в готовый продукт, открывая новые коммерческие возможности. Декантеры Альфа Лаваль работают на основе использования центробежной силы и позволяют осуществлять переработку большого количества видов рыбы, включая жирную рыбу, в рыбный фарш сурими высшего сорта.

Производство и продажа рыбного фарша сурими гораздо выгоднее по сравнению с простой рыбной мукой

Технологические установки Альфа Лаваль для производства рыбного фарша сурими могут устанавливаться на обычных производственных линиях, применяемых на предприятиях по переработке рыбы. Это позволяет наладить рентабельное производство рыбного фарша по рыночной стоимости, почти втрое превосходящей сходный показатель для рыбной муки, часто являющейся единственным конечным продуктом, остающимся после переработки морепродуктов.

Качественная переработка – ключ к успеху

Один из ключевых факторов достижения коммерческого успеха – обеспечение максимального уровня извлечения готового продукта из партии рыбного сырья любого объема. Использование систем извлечения на основе декантеров AlfaPlus™ привело к 25%-ному увеличению выхода рыбного фарша при переработке круглой рыбы на предприятиях США.

Основные практические выгоды

Предлагаемая Альфа Лаваль технология производства рыбного фарша позволяет получать продукт однородного высокого качества, что обеспечивает достижение максимальной рыночной стоимости продукции из любого сырья. При этом также достигается значительное повышение уровня извлечения продукта. Вместе эти два фактора обеспечивают получение важнейших преимуществ. Благодаря экономии производственных площадей и трудовых ресурсов, а также поддержанию неизменно высоких стандартов гигиены затраты как на производство, так и на техническое обслуживание могут быть сведены к минимуму.

«Меньше, да лучше»

Системы производства рыбного фарша сурими от Альфа Лаваль обеспечивают повышение надежности и гигиеничности, снижение стоимости рабочей силы, повышение универсальности технологического оборудования и снижение затрат на его техническое обслуживание.

От винтового пресса до декантерных систем

При традиционном способе производства рыбного фарша сырье проходит через две или более ступеней промывки, а затем через водоотделительные сита.

Затем, перед подачей в винтовой пресс, в котором производится рыбный фарш сурими первой категории, содержащий в своей основе 40% первоначального натурального рыбного фарша, продукт поступает в ступень рафинирования. Оставшееся сырье – остатки рыбы на костях – подается во вторую промывочную установку и винтовой пресс, из которых выходит рыбный фарш сурими второй категории, содержащий в своей основе 15% фарша. Таким образом, общий коэффициент извлечения достигает 55%.

Больше компактности – выше производительность

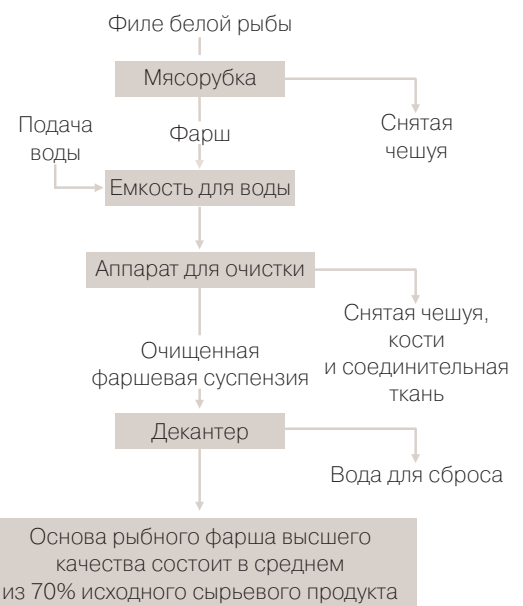
В новой технологии Альфа Лаваль на основе декантеров исключаются

винтовые presses, а также несколько ступеней промывки и обезвоживания, что делает всю производственную линию значительно более компактной. Система Альфа Лаваль обеспечивает повышение производительности на 50%, а также получение готового продукта более высокого качества, основу которого составляет 70% натурального фарша.

«Меньше, да лучше»

Система Альфа Лаваль очень компактна, что позволяет как повысить производительность на существующих предприятиях по производству рыбного фарша, так и устанавливать линии по производству рыбного фарша в небольших производственных помещениях береговых предприятий или на борту судна.

Несмотря на небольшие размеры, оборудование Альфа Лаваль позволяет использовать огромные объемы ценного белкового волокна, которое прежде терялось на ступенях очистки на ситах.



Технологическая линия на основе системы Альфа Лаваль (AlfaPlus™)





Установка на борту судна

Плавзавод Highland Light компании Highland Light Seafoods, входящей в концерн American Yardarm Knot Group, еще в море перерабатывает сайду из Аляски в такие продукты, как икра, блоки замороженного рыбного филе и рыбный фарш. 270-футовое судно оснащено системой Альфа Лаваль для производства рыбного фарша сурими.

«Мы установили декантер Альфа Лаваль в своей поточной линии по производству рыбного филе для извлечения максимального количества полезного продукта из рыбных остатков, – говорит Майк Колман. – Выход продукта растет, причем в основном мы зарабатываем на сырье, которое прежде просто сбрасывали в океан».

Майк Колман, генеральный директор компании Highland Light Seafoods, США

Чем чище, тем лучше

Технологии Альфа Лаваль для производства рыбного фарша сурими также обеспечивают получение дополнительных преимуществ в результате повышения уровня гигиеничности. В современном производстве продуктов питания это становится все более важным критерием достижения успеха на потребительском рынке. Система Альфа Лаваль является полностью закрытой и разработана с учетом соответствия требованиям самым строгим мировым гигиеническим стандартам.

Меньшая потребность в трудовых ресурсах и большая гибкость

В отличие от традиционных технологий производства рыбного фарша, требующих постоянного контроля и ручной регулировки со стороны операторов, система Альфа Лаваль полностью компьютеризирована, что обеспечивает максимальную эффективность при минимальных эксплуатационных расходах.

Автоматическое управление означает, что компании могут теперь убедиться в точном регулировании содержания влаги в конечном продукте при меньшем контроле и снижении количества трудовых ресурсов. Гибкость технологий от Альфа Лаваль для производства рыбного фарша сурими заключается в возможности менять уровни производительности для соответствия текущим спросу и предложению. Повышение и снижение уровня производительности является лишь вопросом необходимого изменения настроек системы компьютерного управления. При этом происходит автоматическая регулировка насосов, клапанов и установка всех прочих вспомогательных устройств и систем для достижения необходимого в данный момент уровня производительности.



Рыбный фарш сурими высшего качества

Применение технологии Альфа Лаваль для производства рыбного фарша сурими позволяет изготовителям производить основу рыбного фарша, представляющую собой легко реализуемый конечный продукт однородного и неизменно высокого качества.

Технические особенности AlfaPlus™

- Простота и компактность технологической линии.
- Простота монтажа и возможность установки даже на малых судах.
- Возможность осуществления поточного производства.
- Система безразборной мойки (CIP).
- Возможность полного управления уровнем производительности в зависимости от потребностей.
- Низкие инвестиционные затраты и затраты на рабочую силу.
- Быстрый возврат вложенных средств.

Преимущества AlfaPlus™

- Эффективная промывка в одной или двух ступенях.
- Производство продукции единого сорта обеспечивает снижение затрат на переработку и хранение.
- Контроль качества в процессе поточного производства.
- Повышение выхода продукта без ввода дополнительного оборудования или дополнительных капиталовложений.
- Гибкое регулирование производительности.



Компания **Gadre Marine Export** производит 1500 метрических тонн замороженных морепродуктов в год и экспортирует свою продукцию под маркой Меена в Японию, Южную Корею, Тайвань, Китай, Сингапур и Австралию, а в скором времени экспорт пойдет также и в страны ЕС. Компания имеет пятилетний опыт эксплуатации декантеров Альфа Лаваль. «Наше знакомство с Альфа Лаваль произошло, когда мы искали способы достижения оптимального разделения твердой/жидкой фаз и услышали о технологической установке Альфа Лаваль для производства рыбного фарша сурими. Сегодня мы используем декантеры Альфа Лаваль для извлечения твердого продукта из промывочной воды, благодаря чему коэффициент извлечения значительно увеличился. Альфа Лаваль также предоставляет нам все необходимые современные технологии и решения, и мы, несомненно, будем и впредь обращаться к этой компании». Дипак Гадре, управляющий директор компании Gadre Marine Export, Индия

Обеспечение бесперебойного производства

Обязательства по технической поддержке на протяжении всего срока службы

Обязательства Альфа Лаваль перед вами как заказчиком не прекращаются после выполнения поставки и установки системы. Наша система снабжения запасными частями и сервисного обслуживания существует для постоянного поддержания вашего производства на уровне максимальной эффективности. Действие этих обязательств распространяется на весь срок службы системы. Мы называем такой подход концепцией бесперебойного производства. Она базируется на нашей мировой сети сервисных центров, где высококвалифицированные специалисты готовы в любой момент подобрать необходимые запасные части и максимально быстро доставить их вам. Эти центры, размещенные в 50 странах мира, работают круглосуточно 365 дней в году. Обеспечивая обслуживание ваших

производственных линий, мы общаемся с вами на вашем языке. Сервисное обслуживание Альфа Лаваль основано на глубоком понимании потребностей компаний – производителей рыбного фарша сурими. Мы рассматриваем каждое свое изделие как часть технологического процесса в целом и понимаем ту роль, которую оно играет в этом процессе. Благодаря этому мы готовы работать в постоянном с вами сотрудничестве, формируя индивидуальный пакет сервисных услуг, идеально соответствующий вашим потребностям. Конечным результатом обслуживания должна быть ваша прибыль. Поэтому мы помогаем вам оценить экономический эффект от любого из предложенных нами сервисных пакетов.

Мы готовы доказать вам это!

