

СОВРЕМЕННЫЕ РЕШЕНИЯ ДЛЯ ПОРЦИОННОЙ НАРЕЗКИ СЫРОВ

Конференция «Возможности финансирования поставок
оборудования для импортозамещения»

Москва, 7 октября 2015 г



Рынок фасованного сыра

88% — фасованный кусок (упаковка в вакуум, флоупак)

8% — слайсерная нарезка

4% — тертый сыр (упаковка флоупак).

Фасовка в России 30-40 %, в Европе – 80%



По данным экспертов

Преимущества порционной упаковки

ДЛЯ ПОКУПАТЕЛЯ

- высокие санитарные нормы упаковки, лучшее сохранение свойств продукта
- гарантия качества
- удобство транспортировки и потребления
- длительный срок хранения в домашних условиях

ДЛЯ ПРОИЗВОДИТЕЛЯ И ПРОДАВЦА

- упрощение логистики и учета
- брендированная упаковка каждой порции (отход от обезличенного выбора покупателем по цене), private label (маркетинговые преимущества в конкуренции на полке магазина)
- легкое вхождение в торговые сети
- повышенная маржинальность
- возможность нарезки сыров других производителей
- возможность создания единой линии упаковки и нарезки

ERMATEC



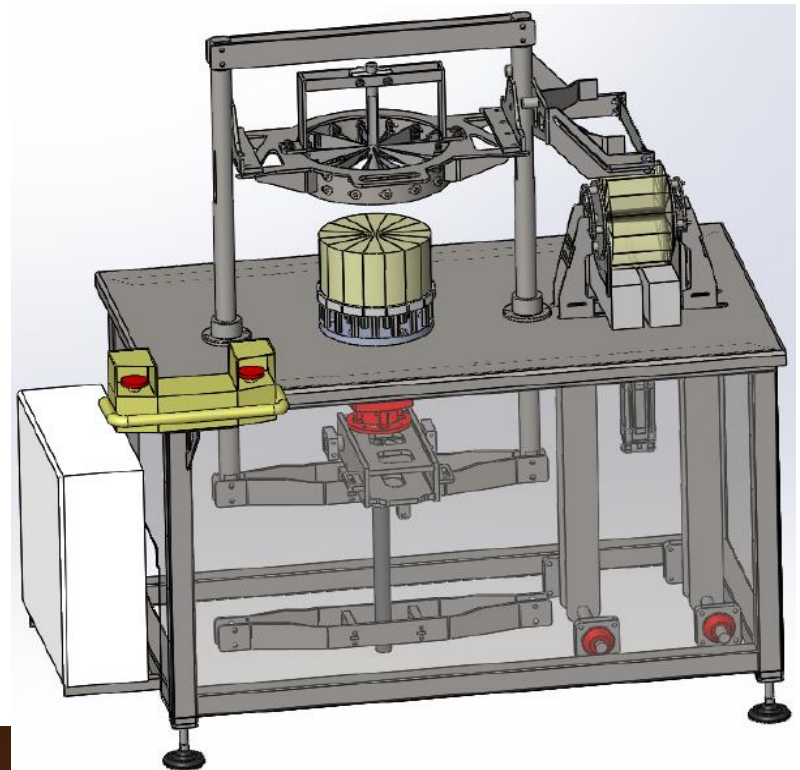
❑ **ERMATEC** французская компания, специализирующаяся на технологиях нарезки продуктов питания, основана в 2001г, расположена в г. Мехитеух.

❑ **ERMATEC** разрабатывает и производит оборудование для нарезки сыров, кондитерских изделий и мясных продуктов.



ERMA 10F

- ❑ Машина для нарезки круглых сыров на заданное количество порций
- ❑ Производительность 3-4 цикла/мин
- ❑ Сменные режущие инструменты



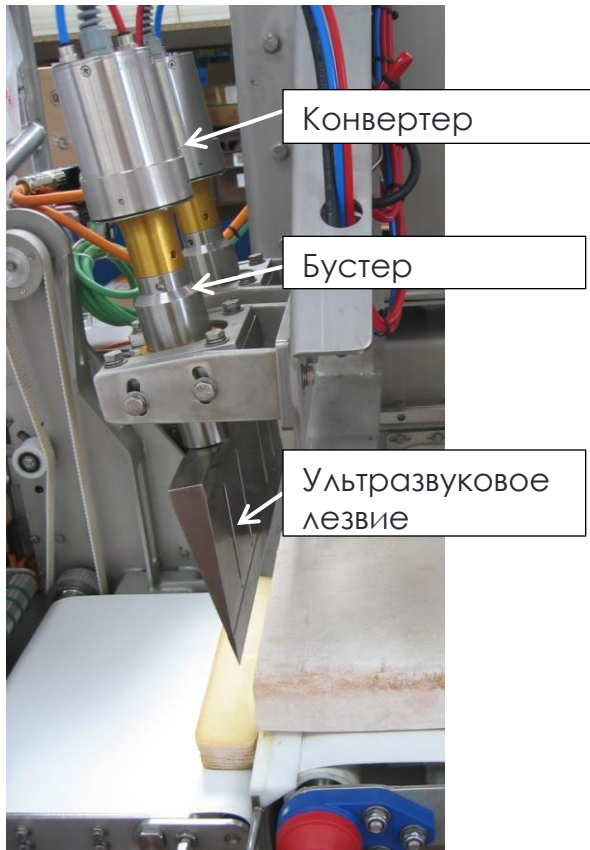
ERMA TPF 50F

- ❑ Машина для нарезки круглых сыров с фиксированным весом
- ❑ Производительность до 50 порций/мин
- ❑ Точность нарезки – не менее 98%



Ультразвуковая нарезка

ПРИНЦИП РАБОТЫ УЛЬТРАЗВУКОВОГО ЛЕЗВИЯ



1. Генератор повышает частоту импульсов с 50/60 Гц до 20000 Гц.

2. Конвертер преобразует электрическую энергию в механические импульсы.

3. Механические колебания усиливаются бустером и передаются на лезвие.

4. Лезвие совершает поступательные движения с амплитудой от 60 до 100 микрон и частотой 20000 колебаний в секунду.

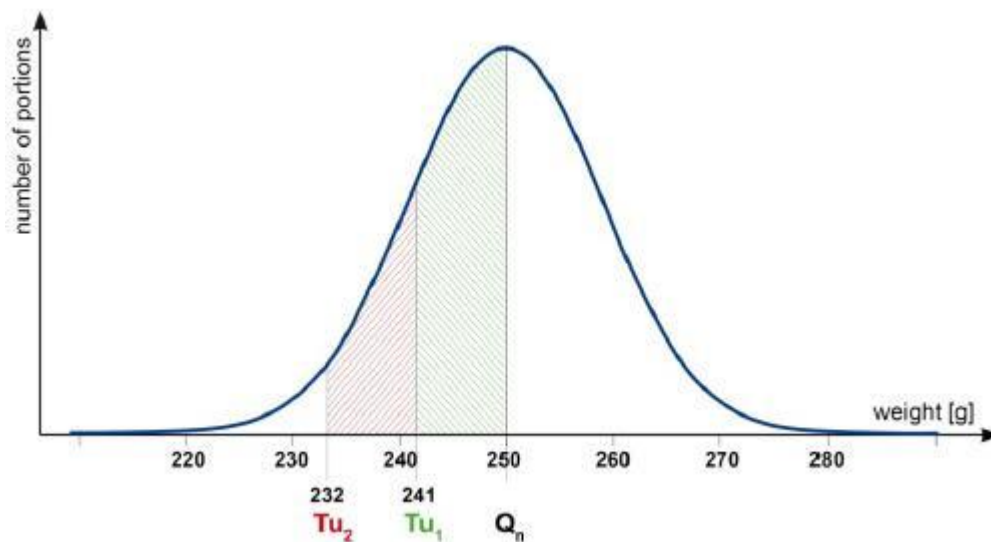
Преимущества ультразвуковой нарезки

- ❑ Цель: точная и качественная нарезка
- ❑ Применение: сыры, свежие и замороженные кондитерские и мясные изделия
- ❑ Принцип: применение ультразвука обеспечивает наилучшее качество нарезки хрупких, рыхлых, клейких и ломких продуктов. Вибрация значительно снижает трение, облегчая нарезку.
- ❑ Преимущества: отличное качество среза. Нет прилипания, потерь веса. Нет деформации продукта. Точное позиционирование на конвейере.



ЧТО ТАКОЕ ФИКСИРОВАННЫЙ ВЕС?

- ❑ Европейские требования к фасовке TU1/TU2



Q_n = Номинальный вес

TU_1 = минимальное отклонение

TU_2 = максимальное отклонение

- ❑ Правильная порция (Good portion)

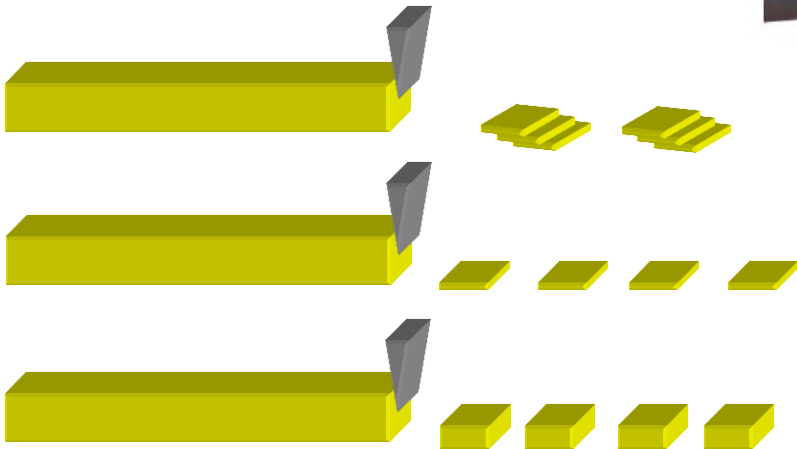
Вес не превышает ограничения, установленные TU_1/TU_2 (европейские правила) и ГОСТ 8,579-2002.

- ❑ Прямые потери (Giveaway)

Прямые потери - разница между средним весом правильных порций и номинальным весом, указывается в процентах.

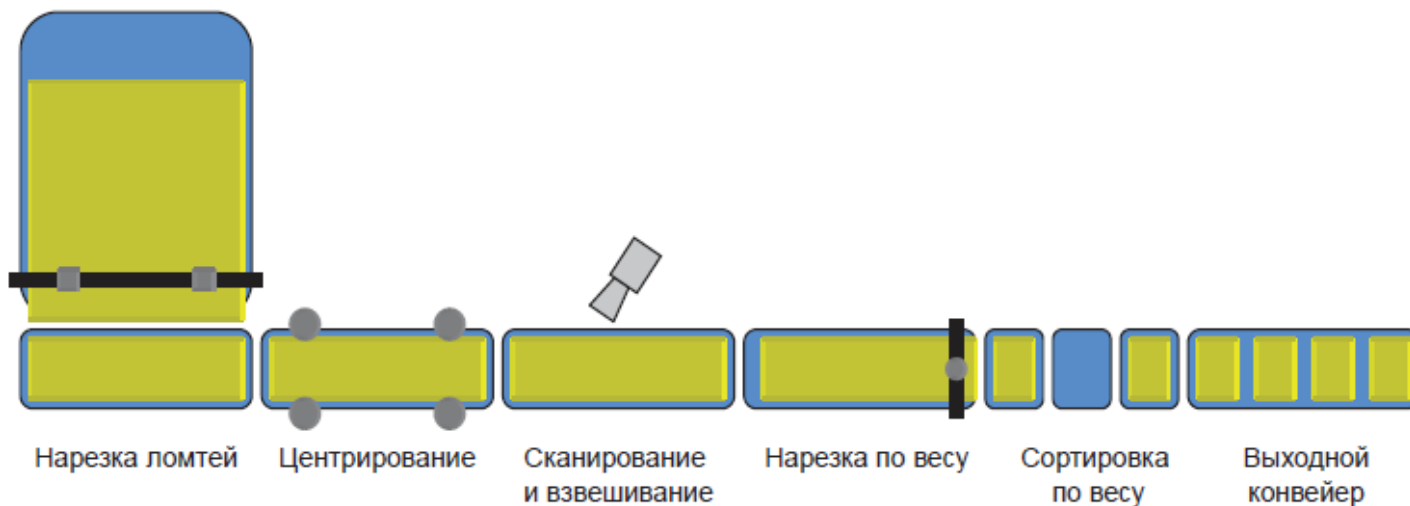
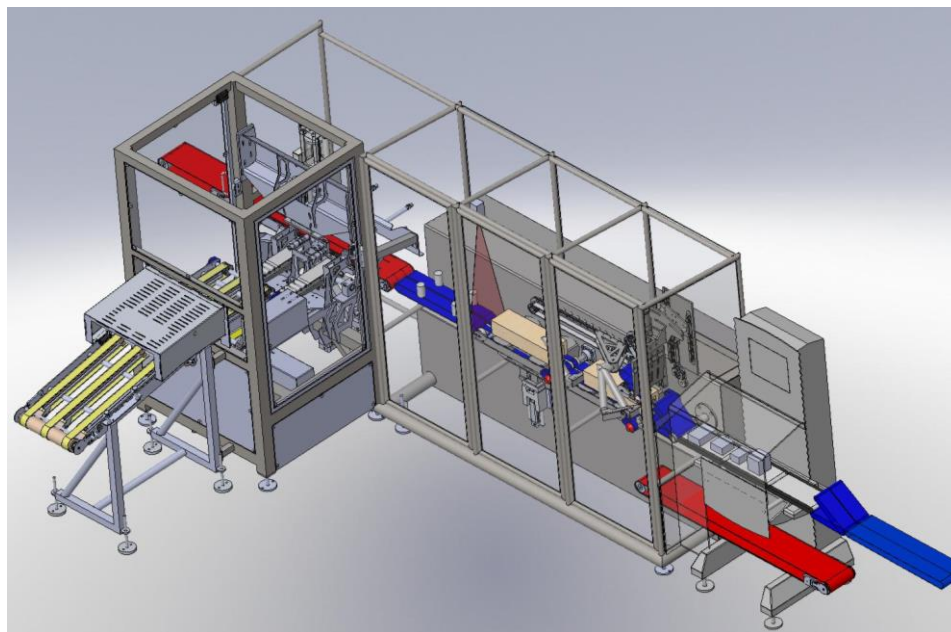
ERMA 30C

- ❑ Машина для порционной ультразвуковой нарезки брусков сыра
- ❑ Производительность 30-50 порций/мин
- ❑ Способы нарезки:



ERMA EB 80F

- ❑ Линия нарезки с фиксированным весом ERMA EB 80F предназначена, для нарезки сыров формата «евроблок»
- ❑ Средняя скорость: 80 - 110 порций в минуту на упаковочной машине.
- ❑ Точность нарезки: 99%
- ❑ Прямые потери: $\leq 0,5\%$



Наши референсы

НАШИ КЛИЕНТЫ

Stegmann Emmentaler Käsereien	Roquefort Gabriel Coulet
Entremont Alliance France	Fromagerie Chabert
Lactalis Groupe	Кезский сырзавод
Friesland Campina	Сыродельный комбинат Ичалковский
Long Clawson Dairy	Омский завод плавленых сыров
AB Vilkyškių Pieninė	Маслосырзавод Порховский
Lunstenberger Durst	ТНВ Сыр Стародубский
Vergeer Kaas Holland	Останкинский молкомбинат

и многие другие...

Подробная информация – на сайте www.ermatec.com