



Микроволновая дефростация –



превращение потерь в прибыли!

Утверждая это, Америку мы, конечно, не открываем. Слава богу, она давно открыта, и уже прошло полвека с тех пор, как там научились размораживать замороженное мясное сырье быстро, бережно и без потерь. Европа убедилась в неоспоримых достоинствах микроволновой дефростации лет двадцать назад. Ну, а, стало быть, и нам время пришло сделать собственные выводы.



Известно, что в основе любого бизнеса лежит понятие экономической эффективности и, соответственно, требуется минимизировать потери, возникающие в процессе производства. На мясоперерабатывающих предприятиях эти издержки, прежде всего, связаны с потерями сырья при дефростации, которые в состоянии подсчитать любой руководитель. В зависимости от качества организации рабочего процесса они могут

составлять 4-8% от массы размораживаемого сырья. Если предприятие перерабатывает, например, 10 тонн замороженного сырья в сутки, а среднее значение технологических потерь мы возьмем равным 6%, то ежедневный ущерб составит 600 кг. За 365 дней эта цифра превратится в 219000 кг, что при закупочной стоимости сырья, равной пяти долларам, составит весьма весомую сумму – 1095000 долл. При увеличении объемов производства и более дорогое сырье эти цифры будут еще более впечатляющими.

Именно поэтому, уже сегодня компания “Латтерос” готова предложить мясоперерабатывающим предприятиям рациональные решения и проверенные технологии работы с замороженным мясным сырьем. С нашей точки зрения, на сегодняшний день одним из наиболее перспективных видов такого оборудования являются дефростеры, поставляемые признанным лидером – американской компанией “AMTek”, эксклюзивным представителем которой на территории России, Украины и Белоруссии является компания “Латтерос”. Это действительно уникальное и высокоэкономичное оборудование с коротким сроком окупаемости, например, для модели “AMT 2160” с производительностью 1860 кг/час этот срок составляет 2,5 месяца, после чего можно заняться подсчетом чистых прибылей.

К числу положительных качеств дефростации следует отнести: скорость размораживания мясного сырья – 3-5 минут; возможность эффективной работы по программам, рассчитанным на каждый из видов сырья – жирное сырье, птица, свинина и т.д.; наличие автоматической мойки после процесса дефростации; возможность диагностики оборудования с удаленного компьютера.

Но самые главные и неоспоримые достоинства, на которые мы обращаем внимание специалистов-мясопереработчиков – это равномерность размораживания по всему объему блока (от -20°C до -1°C), отсутствие бактериального заражения и разрывов мышечных тканей, сохранение органолептических свойств размораживаемого продукта. И в этом убедились специалисты компании “Латтерос”, которые вместе со своими заказчиками при-

существовали на демонстрации оборудования в Нью-Йорке и имели возможность получить исчерпывающую информацию по современным технологиям дефростации. В отличие от домашних микроволновых печей (2450 МГц), используемых для интенсивного нагрева продукта, при микроволновой дефростации (915 МГц) инициируется процесс колебания диполей воды с частотой 915 миллионов раз в секунду по всему объему размораживаемого продукта. Выделяемое при этом тепло быстро и равномерно поднимает температуру по всему объему блока. Замеры температуры после дефростации, продемонстрированные американскими партнерами, подтвердили ее постоянство в объеме (-1°C), а визуальный осмотр блоков свидетельствовал о бережности размораживания (качество сырья осталось стабильным).

Модельный ряд предлагаемых дефростеров позволяет решать проблемы размораживания блочного сырья как для малых, так и для самых крупных предприятий. Оборудование рассчитано на объемы дефростации от 680 кг/час и до 14000 кг/час. Дефростеры до 2000 кг/час представляют собой камерные машины с одновременной загрузкой от двух до пяти блоков и временем цикла дефростации порядка 5 минут; для объемов дефростации, превышающих 2000 кг/час, применяются туннельные дефростеры с непрерывной загрузкой. При использовании последних конструктивные возможности оборудования позволяют увеличивать его мощность путем установки дополнительных магнетронов, т.е. при увеличении объемов производства нет необходимости в замене оборудования, а речь идет лишь о его модернизации, возможности которой предусмотрены заранее. Причем, весь спектр работ, связанный с пуско-наладкой, сервисным обслуживанием оборудования и последующей модернизацией выполняется инженерно-техническим центром компании “Латтерос”. В настоящее время нами выполнен большой объем работ по подготовке русскоязычного пакета технической документации.

Очевидно, что в условиях жесткой конкуренции только рентабельное производство может иметь прочные позиции на рынке, а значит, надо использовать все возможности для того, чтобы оно таковым стало. В связи с этим компания “Латтерос” предлагает конкретные варианты решения проблем дефростации на мясоперерабатывающих предприятиях. По Вашим запросам (форма составления запроса приведена на сайте www.latteros.ru) мы сможем предложить наиболее эффективную и экономически обоснованную модель дефростера, исходя из объемов суточной или сменной дефростации на предприятии, рабочих площадей, энергетических возможностей, перспектив расширения объемов производства, а также дадим полную информацию о цене оборудования и сроках его окупаемости.

С.В. Петров,
генеральный директор ООО “Латтерос”



Термокамеры LEFA

с системой "ТУРБОСТАР"

для продукции класса "Премиум"

Термообработка является завершающим этапом в технологии производства готовых колбасных, деликатесных и полуфабрикатных изделий, именно здесь происходит формирование товарного вида и вкусовых качеств готовых продуктов.

Известно, что в условиях конкуренции и насыщенности рынка товарами схожего ассортимента и качества инновационные подходы к процессам производства, использование высокотехнологичного и производительного оборудования могут добавить продукту потребительские преимущества и способствовать его успешному продвижению.

Основываясь на этом, компания "Латтерос" представляет мясопереработчикам высокотехнологичное оборудование компании LEFA Fleischerei-Ausstattung GmbH для термической обработки (варка, копчение) различных мясных и колбасных изделий, сыров, рыбы и т.д. Сегодня нет недостатка в подобных предложениях, и поэтому, приобретая новое оборудование или занимаясь модернизацией действующего, надо четко представлять какими критериями следует руководствоваться, чтобы, по крайней мере, на ближайшую перспективу эти конкурентные преимущества получить. Для потребителя наиболее важными критериями являются вкусовые качества и привлекательный внешний вид продукции. Для производителя к этому списку добавляются такие параметры как производительность оборудования, его надежность, экономичность, возможность сервисного обслуживания.

Всем этим требованиям в полной мере удовлетворяет оборудование LEFA. Благодаря мощной научно-технической базе, постоянному совершенствованию технологического процесса, использованию только высококачественных материалов, тесному сотрудничеству с потребителями и поставщиками, а также знанию проблем производства готовых изделий, специалисты компании смогли создать оборудование, имеющее существенные преимущества перед традиционными моделями.



Представляя термокамеры LEFA, прежде всего, следует отметить их важнейшую отличительную особенность – наличие системы "ТУРБОСТАР", состоящей из блока поочередно открывающихся программно управляемых заслонок на боковых форсунках и системы контроля и управления температурой и влажностью в камере. Это позволяет обеспечить одновременную горизонтальную и вертикальную циркуляцию воздуха, что дает возможность бережно (с минимальной потерей веса) обрабатывать продукт, обеспечивая равномерность температуры как в нем самом, так и в камере. Причем, следует отметить, что после тепловой обработки продукт имеет 100-процентную готовность по всему объему. Это важный момент при изготовлении любых видов колбасной и деликатесной продукции, но, совершенно необходимый при работе с продукцией класса "Премиум". Учитывая заинтересованность мясопереработчиков в использовании системы "ТУРБОСТАР" и многочисленные обращения по поводу возможности использования этой системы в существующем оборудовании, компания "Латтерос" совместно с поставщиком LEFA готова рассмотреть также возможность модернизации уже имеющегося теплового оборудования мясоперерабатывающих производств.

Кроме промышленных моделей термокамер (до 1200 кг загрузки) LEFA производит специальное оборудование для супермаркетов для отделов рыбной и мясной кулинарии. Речь идет о приготовлении на глазах покупателя копченых сосисок, рулетов, мяса птицы, рыбы и т.д. Такая техника популярна в Европе, выполнена с учетом использования в сетевых супермаркетах и органично вписывается в интерьер рабочих помещений. Отечественные сетевые магазины, воспользовавшись возможностью установки таких печей, сумеют привлечь покупателя, предпочитающего стопроцентно качественный свежеприготовленный продукт.

Специалисты компании "Латтерос" готовы ответить на все вопросы по оборудованию LEFA, а также дать рекомендации по выбору наиболее перспективных и экономически эффективных моделей для каждого конкретного производства или торговой сети.

ООО "Латтерос"
 115184, Санкт-Петербург, промзона "Парнас"
 4-й Верхний переулок, д.3, оф.204
 Т./ф.: (812) 598-52-63, 598-52-56
 Московский офис:
 1-й Институтский пр-д, д.5, стр.3, оф.22
 Т./ф. (495) 580-34-44
www.latteros.ru