



Переработка
орехов.
**Инновационные
технологические
решения.**

Надежные решения для переработки орехов. **Эффективные технологии переработки, обеспечивающие безопасность пищевых продуктов.**



Компания Бюлер предлагает подходящие решения для всех этапов переработки – от поступления сырья до получения готового продукта. Все наши решения являются высокоэффективными и соответствуют строгим стандартам пищевой безопасности.

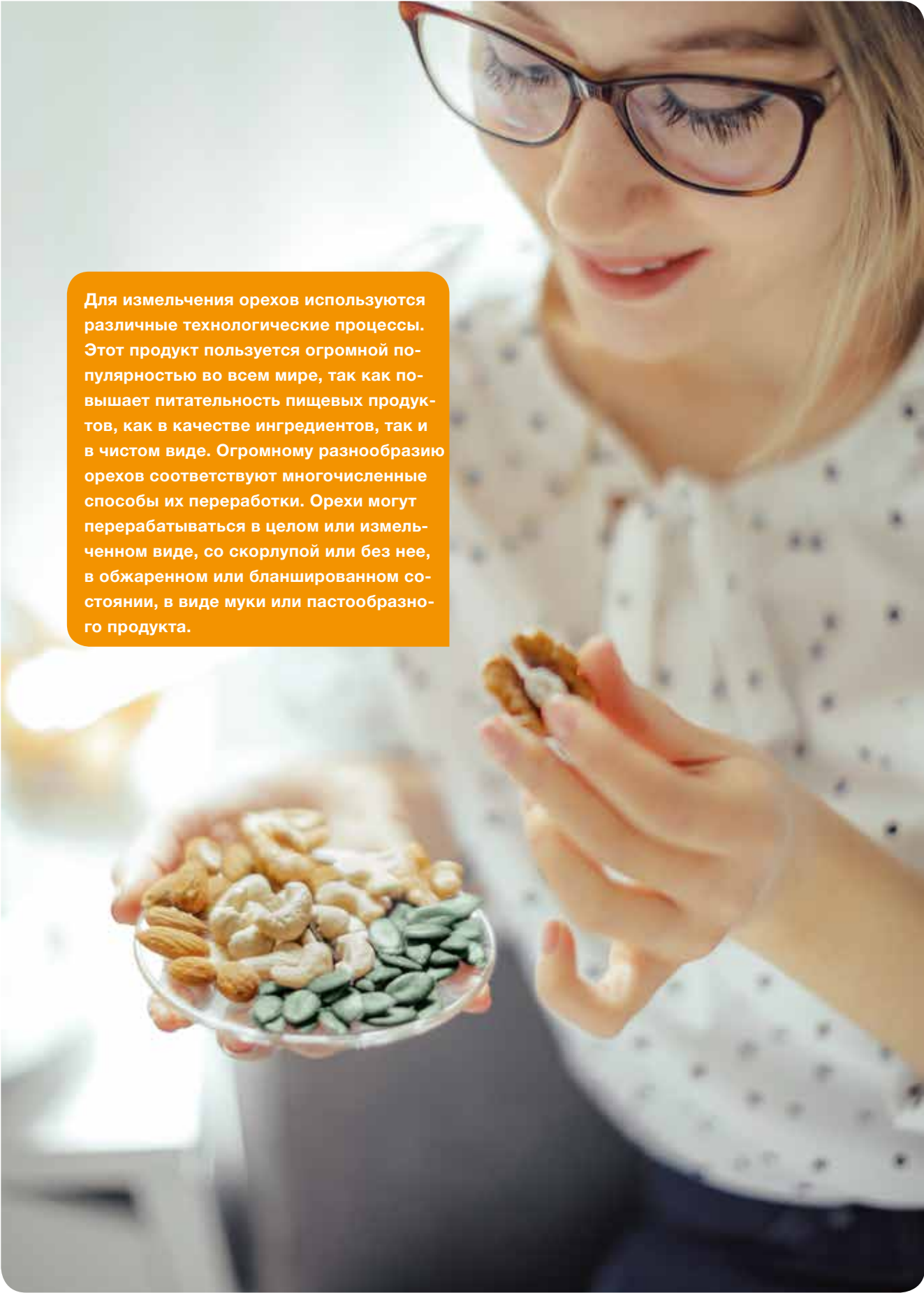
Компания Бюлер обладает многолетним опытом промышленной переработки орехов. Мы обеспечиваем бережную обработку фундука, арахиса, орехов кешью, фисташек и миндаля. При этом компания Бюлер предлагает оборудование, как для отдельных этапов технологического процесса, так и целые линии, включая суперсовременные решения по автоматизации – все от одного поставщика.

Обжарка – один из самых популярных способов переработки орехов. Именно поэтому компания Бюлер предлагает обширный ассортимент оборудования и непревзойденный производственный опыт. Независимо от уровня производительности, который может быть высоким или низким, а также технологического процесса, будь то поточная или порционная обработка, системы обжарки от компании Бюлер обеспечивают неизменно высокое качество благодаря уникальным системам циркуляции воздуха. Ассортимент технологического оборудования дополняется различными системами шелушения, дробления и измельчения для энергосберегающего и рентабельного процесса переработки орехов и семян масличных культур.

Безопасность пищевых продуктов – вопрос первостепенной важности для компании Бюлер. Технология пастеризации Solano SSP – исключительно новаторский и уникальный метод, который позволяет максимально снизить уровень сальмонеллы в миндале, орехах и семенах, одновременно устраняя необходимость в жестких процессах обработки, способных нарушить целостность продукта.

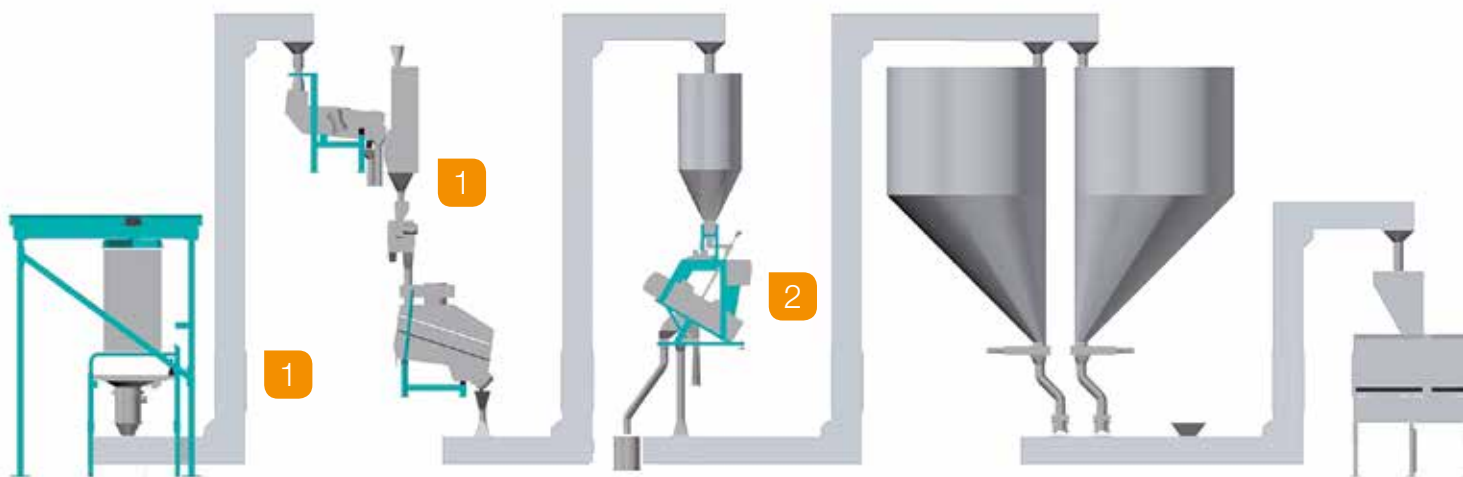
Оборудование для оптической сортировки SORTEX® от компании Бюлер гарантирует поступление на последующую переработку только сырья идеального качества, обеспечивая надежное отделение инородных материалов, поврежденных или гнилых орехов.

Вместе с тем, компания Бюлер предлагает не только передовые технологии. Благодаря обширному спектру услуг и наличию представительств в 140 странах, компания Бюлер оказывает своим заказчикам поддержку на месте, предлагая услуги технических специалистов и запасные части, обучающие курсы и тестовое оборудование для оптимизации технологического процесса и продукции.

A woman with blonde hair and glasses is looking down at a small glass bowl filled with various nuts, including almonds, cashews, and pistachios. She is holding the bowl with her left hand and a single nut in her right hand. The background is softly blurred, showing a kitchen setting with a white countertop and a yellow object, possibly a lemon, in the foreground.

Для измельчения орехов используются различные технологические процессы. Этот продукт пользуется огромной популярностью во всем мире, так как повышает питательность пищевых продуктов, как в качестве ингредиентов, так и в чистом виде. Огромному разнообразию орехов соответствуют многочисленные способы их переработки. Орехи могут перерабатываться в целом или измельченном виде, со скорлупой или без нее, в обжаренном или бланшированном состоянии, в виде муки или пастообразного продукта.

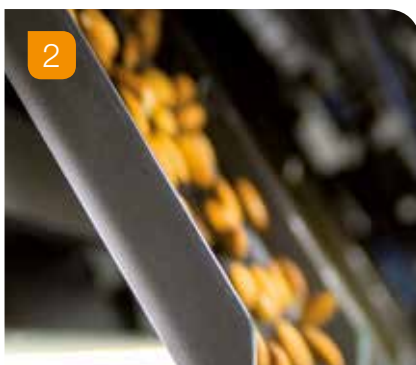
Краткий обзор цепочки создания ценности. С момента поступления сырья до получения готовой продукции.



Очистка и транспортировка

Специализированные, надежные и эффективные решения:

- Очистка и транспортировка внутри системы
- Отделение нежелательных примесей
- Пневматические или механические транспортеры
- Реализация проектов любого масштаба по всему миру



Оптическая сортировка

Повышение уровня пищевой безопасности и качества за счет:

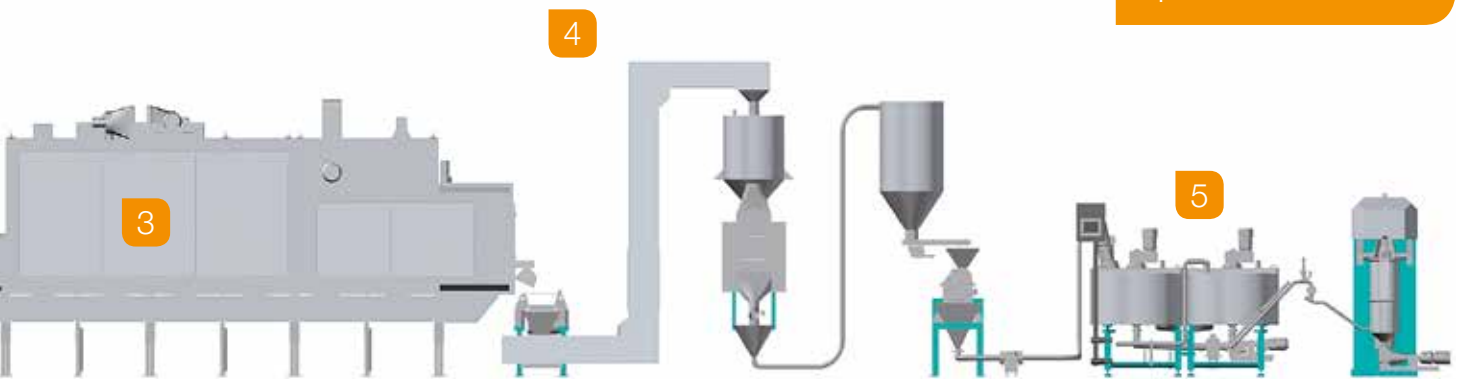
- Удаления инородных материалов и гнилых или дефектных орехов
- Сортировки по размеру и форме
- Отсортировка бланшированных орехов, потерявших цвет, или неочищенных орехов
- Снижение содержания афлатоксинов в результате эффективного удаления зараженных орехов



Обжарка

- Порционные обжарочные аппараты для требуемого объема производства или сушки и обжарочные печи поточного принципа действия, рассчитанные на высокую производительность – до 20000 кг/ч
- Неизменно высокое качество, однородный цвет и уровень влажности продукции благодаря уникальным системам циркуляции воздуха

Поточная линия переработки орехов с централизованной системой автоматического управления и контроля: каждый этап технологического процесса играет важную роль при получении ценных продуктов из орехов.



Пастеризация

- Бережная пастеризация с сокращением содержания микроорганизмов более чем на пять логарифмических единиц
- Пригодность для всех типов и форм орехов и семян
- Производительность до 1500 кг/ч на зону
- Возможность проведения пастеризации и обжарки в пределах одной системы
- Запатентованный и одобренный Комиссией по технической оценке (TERP) процесс

Дробление и измельчение

- Измельчение орехов для получения дробленого продукта, муки или пасты
- Возможность получения очень тонкой пасты с обеспечением тонкости помола до 20 мкм
- Стабильный процесс даже в случае различных объемов продукции

Автоматизация

- Решение по автоматизации WinCos® для управления и контроля производственных систем
- Проверенный на практике процесс визуализации, а также разнообразные интерфейсы и функции
- Процессы с управлением на основании рецептуры для обеспечения однородного качества продукции и отслеживаемости партий

Проверенные решения для очистки и погрузки. От подачи до фасовки.



Трубчатый транспортер с тяговыми элементами TUBO



Сепаратор с аспирационным каналом

Решения для очистки и транспортировки орехов являются важным элементом системы, от которого зависит эффективность обработки, качество продукта и отслеживаемость в производственной линии. Компания Бюлер предлагает своим заказчикам широкий ассортимент комплексных решений и обширный технический опыт в области строительства установок.

Бережная транспортировка и эффективная очистка сырья и обработанного продукта являются ключевыми этапами технологического процесса как для средних, так и для крупных производственных предприятий.

Вне зависимости от способа доставки орехов - будь то в мешках, биг-бэгах или контейнерах - их качество должно обеспечивать возможность дальнейшей переработки. Модульные решения для очистки эффективно и бережно удаляют пыль, камни и прочие инородные материалы при помощи мощной и точной системы аспирации.

Для транспортировки продукта между отдельными этапами технологического процесса используется широкий ассортимент технологий, выбираемых в зависимости от назначения и требований: это могут быть маятниковые ковшовые транспортеры, пневматические транспортные

системы, вибрационные транспортеры или инновационный запатентованный трубчатый транспортер с тяговыми элементами TUBO.

Преимущества для заказчика:

- Максимальная чистота орехов, даже при высокой производительности
- Использование элементов, специально предназначенных для систем переработки орехов
- Доступность любых решений для транспортировки: механического, пневматического или совмещенного типа
- Стабильное качество готовой продукции



Компания Бюлер является надежным партнером множества компаний пищевой промышленности и занимает лидирующие позиции на рынке переработки ценного сырья для создания высококачественной продукции. Будучи поставщиком комплексных решений, компания Бюлер предлагает испытанные на практике решения для обеспечения всей цепочки создания ценности – от приемки сырья на хранение до получения готовой продукции.

Уникальные решения для оптической сортировки. **На всех этапах процесса переработки орехов.**



Оптические сортировщики SORTEX® – идеальный выбор для предприятий по переработке орехов, предъявляющих высокие требования к пищевой безопасности, качеству и выходу продукции.

Оснащенные ультрасовременными технологиями съемки и освещения, машины SORTEX® известны своей способностью распознавать самые незаметные дефекты и удалять любые инородные материалы на всех этапах процесса переработки орехов.

Сортировщики SORTEX® занимают лидирующие позиции на рынке передовых технологий для оптической сортировки вот уже с 1947 года. Они оснащены самыми инновационными технологиями, среди которых SORTEX® BioVision™, камеры нового поколения InGaAsHD™, специализированные цветные камеры и интеллектуальное решение PROfile™. Комплекс таких средств позволяет данным сортировщикам справляться с самыми сложными задачами при сортировке орехов – от удаления явных и малозаметных дефектов цвета, инородных материалов цвета, совпадающего с цветом продукта, и до сокращения количества ядер, зараженных афлатоксином, обеспечивая при этом непревзойденную точность для защиты ценного продукта.

Ключевые характеристики сортировщиков SORTEX®:

- Обеспечение соответствия продукции заказчиков самым строгим требованиям за счет отделения орехов ненадлежащего качества или зараженных лежечным грибом
- Максимально увеличивает ценность и выход продукта за счет точного удаления нежелательных и инородных частиц и материалов
- Обеспечивает постоянно стабильные эксплуатационные показатели, тем самым сокращая время простоев.



SORTEX® A компании Бюлер

Серия SORTEX® A

Доступные в четырех вариантах исполнения, в том числе с системами контроля MultiVision™, Color-Vision™ и DualVision™, а также в трех типоразмерах сортировщики линейки SORTEX® A дают как крупным, так и небольшим предприятиям по переработке орехов возможность подобрать специализированное решение, которое удовлетворит их уникальными и сложным требованиям.

Будучи ярким примером эффективного применения инновационных технологий, в числе которых передовые системы контроля и технологии InGaAsHD и PROfile™ (сортировка по форме), оборудование серии SORTEX® A обеспечивает рентабельную сортировку и тщательное удаление явных и труднораспознаваемых цветовых дефектов, инородных материалов, а также гарантирует однородность отсортированного продукта по цвету, форме и размеру.

Помимо этого, в данных сортировщиках реализованы мощная технология SmartEject™, функции автоматической калибровки, отслеживания продукта, а также герметичные оптические камеры и шкафы управления (IP5X), гарантирующие надежную и стабильную работу даже в условиях высокой запыленности.



SORTEX® E BioVision™ компании Бюлер

Сортировщики SORTEX® E с системой BioVision™

Сортировщики SORTEX® E с системой BioVision™ - это революционное решение для сортировки орехов, в котором реализована уникальная технология SORTEX® BioVision™. Данная технология способна различать по спектральным и пространственным признакам орехи, скорлупу и инородный материал и обнаруживать опасные посторонние частицы размером вдвое меньше, чем продукт, и с более высокой производительностью в сравнении со всеми рыночными аналогами.

Технология SORTEX® E BioVision™ может также использоваться в сочетании с нашими запатентованными технологиями сортировки по цвету (InGaAsHD) и форме (PROfile™). Благодаря этим решениям, обеспечивающим обнаружение цветовых дефектов, скорлупы и инородных материалов в инфракрасном спектре излучения, а также их определение по форме, размеру и цвету, предприятия по переработке орехов обретают дополнительную уверенность в качестве своей продукции.

Усовершенствованное программное обеспечение позволяет сортировщикам работать на основании одного простого набора параметров при переработке множества различных видов орехов, что сокращает необходимость во вмешательстве оператора и сводит к минимуму время простоев. Встроенная система климат-контроля также обеспечивает стабильные эксплуатационные показатели сортировщика даже при изменяющихся параметрах окружающей среды.



Годный продукт



Брак



Годный продукт



Брак

Разработанные с учетом специальных требований системы обжарки.

Идеальное решение для любой области применения.



AeroRoast™ от Бюлер - для обжарки орехов в скорлупе

Процесс обжарки – ключевой фактор, когда речь идет о придании орехам типичных характеристик, таких как вкус, текстура и цвет продукции. Системы обжарки горячим воздухом от компании Бюлер в максимальной степени соответствуют этим целям и славятся своим качеством обжарки. Данные решения в полной мере удовлетворяют требованиям как крупных, так и мелких предприятий по переработке орехов.

Обжарка партиями

Уникальной особенностью решения Solano является его исключительная гибкость. Обработка продукта партиями при объеме заполнения одного модуля 1000 литров позволяет реализовать большое количество профилей обжарки для многочисленных видов орехов и масличных семян разной формы. Кроме того, специализированный метод обжарки способствует длительному сроку хранения различных продуктов. Предлагаемая дополнительная технология безопасной пастеризации паром SSP обеспечивает сокращение вегетативных микроорганизмов, таких как сальмонелла, более чем на пять логарифмических единиц.

Ключевые характеристики решения Solano:

- Непревзойденная гибкость в части рецептов обжарки и разнообразия обрабатываемых продуктов для многочисленных видов орехов и масличных семян
- Обеспечение длительного срока хранения орехов благодаря испытанному двухступенчатому процессу обжарки
- Дополнительная пастеризация с сокращением количества микроорганизмов на 5 логарифмических единиц вне зависимости от степени обжарки
- Производительность одной технологической зоны – порядка 1000 кг/ч (в зависимости от продукта/рецепта)



AeroRoast™ – ленточная сушилка и обжарочная печь высокой производительности

Объем заполнения от 70 до 100 кг и невысокая стоимость делают обжарочный аппарат Zonda 100 RS идеальным решением для небольших предприятий и новичков на рынке, желающих выделиться на фоне конкурентов благодаря возможности гибкой настройки особых профилей обжарки.

Ключевые характеристики обжарочных аппаратов Zonda:

- Непревзойденная гибкость в настройке режимов обжарки
- Кондуктивный нагрев в барабане для развития особых ароматов в процессе обжарки
- Опциональная функция пастеризации до 5 логарифмических единиц, достигаемая за счет впрыска воды в обжарочный барабан (в зависимости от рецептуры)
- Приблизительная производительность 100–150 кг/ч (в зависимости от продукта/рецепта)



Аппарат Zonda RS для деликатесной и крафтовой обжарки для небольших и средних производств



Вертикальный обжарочный аппарат RoaStar от Бюлер Барт с двумя зонами обжарки и одной зоной охлаждения

Непрерывная обжарка

Модульная обжарочная печь AeroRoast™, которая также может использоваться для сушки орехов, имеет двухкамерную конструкцию с возможностью регулировки потока воздуха, что обеспечивает его равномерное распределение по всему полотну транспортера.

Ключевые характеристики обжарочных аппаратов AeroRoast™:

- Двухкамерная конструкция с подачей воздуха с двух сторон обеспечивает стабильные результаты обжарки
- Точная регулировка потока воздуха обеспечивает стабильную тепловую инактивацию
- Большой диапазон производительности: от 1000–20000 кг/ч

Модульная вертикальная обжарочная печь RoaStar от Бюлер Барт гарантирует чрезвычайно бережную обработку орехов - перемещение продукта при обжарке происходит исключительно за счет собственного веса.

Ключевые характеристики обжарочной печи RoaStar:

- Компактность благодаря вертикальному исполнению
- Небольшое количество движущихся деталей и, как следствие, меньший износ и редкое обслуживание
- Энергоэффективность благодаря оптимальной утилизации тепла
- Диапазон производительности: от 400–3000 кг/ч

Преимущества для заказчика:

- Идеальная система обжарки, способная удовлетворить любым требованиям
- Контролируемый и стабильный процесс обжарки горячим воздухом, мягко воздействующий на продукт
- Испытанные долговечные системы обжарки
- Высокая степень санитарии для безопасной работы

Система пастеризации Solano SSP.

Эффективное и бережное сокращение количества патогенных микроорганизмов.



Пастеризатор Solano SSP предназначен для эффективной и бережной пастеризации паром разнообразных гранулированных продуктов с возможностью последующей обжарки в той же зоне обработки. Запатентованная технология пастеризации позволяет добиться сокращения количества патогенных микроорганизмов, таких как сальмонелла, более чем на 5 логарифмических единиц.

Эффективная и бережная обработка

Эффективная и бережная пастеризация в аппарате Solano SSP обеспечивается за счет уничтожения вегетативных микроорганизмов обработкой паром. Процесс пастеризации является управляемым и осуществляется партиями. Система добивается сокращения числа микроорганизмов в щадящем режиме - за счет контролируемой конденсации пара на поверхности продукта.

Эта запатентованная технология представляет собой сложный процесс, состоящий из двух этапов. Во-первых, продукт подвергается предварительному нагреву до температуры немного ниже температуры испарения системы. Последующая подача пара в камеру обработки позволяет всего за несколько минут сократить число патогенных микроорганизмов, таких как сальмонелла, более чем на 5 логарифмических единиц. Такой результат достигается за счет одновременной подачи пара более чем в 50 точках камеры обработки, что обеспечивает стабильную и бережную пастеризацию.

Пастеризация и обжарка в одной системе

Область применения пастеризатора Solano SSP довольно обширна. Помимо пастеризации как таковой, система Solano SSP может использоваться для обжарки и позволяет добиться превосходно стабильных результатов обработки партиями широкого ассортимента продуктов - от мелких масличных семян до крупных орехов. Инновационная система распределения воздуха обеспечивает равномерное воздействие тепловой энергии при обжарке любого продукта, что обеспечивает оптимальный вкус и аромат всей партии.



Двухступенчатый процесс обжарки, разработанный и запатентованный компанией Бюлер, позволяет максимально сохранить микроструктуру ореха, обеспечивая его непревзойденную стабильность к окислению: скорость окисления орехов снижается в 2,5 раза по сравнению с традиционными методами обжарки. Для достижения большей производительности, несколько зон обработки системы Solano SSP могут быть выстроены в одну линию по типу модульного исполнения.

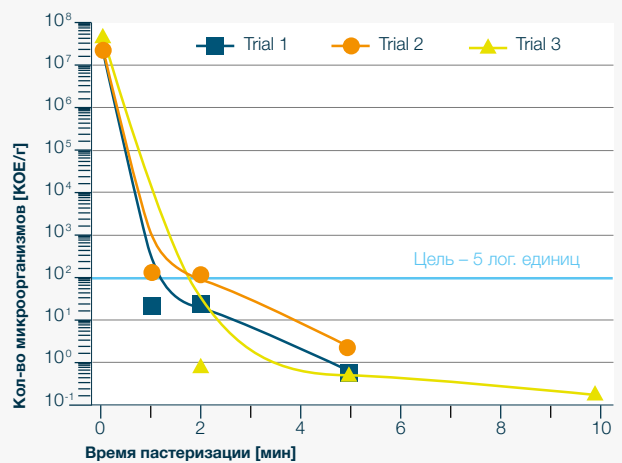
Преимущества для заказчика:

- Бережная пастеризация с сокращением числа микроорганизмов более чем на 5 логарифмических единиц
- Подходит для обработки всех типов и форм орехов, какао-зерен и масличных семян
- Производительность одной зоны обработки до 1500 кг/ч
- Возможность пастеризации и обжарки в одной системе
- Запатентованная и одобренная Комиссией по технической оценке (TERP) технология пастеризации

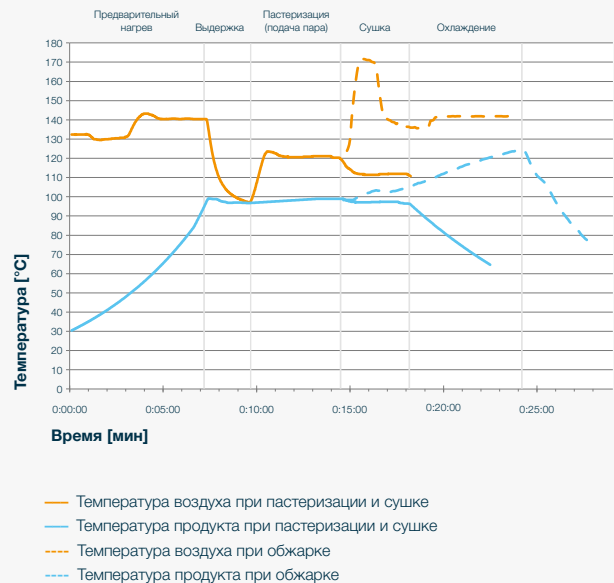


Solano SSP

Уничтожение микроорганизмов *Enterococcus faecium* (суррогат сальмонеллы SE PT 30)



Изменение температуры в системе Solano SSP



Дробление и измельчение. Точные решения от лидера в разработке технологий.



Система дробления орехов CM от Бюлер Барт

Технологии дробления и измельчения от компании Бюлер успешно применяются во всем мире. Оборудование для переработки орехов включает как небольшие мельницы для предварительного измельчения, так и высокопроизводительные шаровые и вальцовые мельницы для тонкого измельчения. Для всех этих решений характерны точность, энергоэффективность и высокий уровень пищевой безопасности.

Универсальная молотковая дробилка UniMill от компании Бюлер также может использоваться для изготовления муки из ядер орехов в процессе дробления и измельчения. Эта мельница может применяться для переработки обжаренного фундука, миндаля и других сортов орехов, а также шоколада, грильяжа, карамели и ядер какао-бобов.

Система дробления CM от подразделения Бюлер Барт используется для дробления ядер орехов на мелкие кусочки. В данном случае речь идет о бесступенчатом процессе, при котором продукт измельчается между вращающимися валами. При этом достигается оптимальный выход продукта нужного гранулометрического состава.

Данный технологический процесс отличается низким расходом энергии и эксплуатационными затратами по сравнению с резкой. При дроблении продукт проходит через три пары валов, расположенных друг над другом. Особая структура поверхности валов обеспечивает

возможность чрезвычайно точной настройки размера частиц - от крупного до мелкого, что обеспечивает оптимальные результаты дробления. Производительность мельницы может достигать 700 кг/ч в зависимости от условий применения.



Мельница ударно-истирающего действия SCS



Шаровая мельница NOVA™ для производства ореховых паст



Вальцовый станок SD Бюлер для производства особо тонких паст

Ореховые пасты / начинки

Для эффективного изготовления ореховых паст компания Бюлер использует сочетание двух проверенных этапов технологического процесса, совместно обеспечивающих высочайшее качество продукта. На этапе предварительного измельчения кусочки орехов превращаются в массу, которая может транспортироваться путем перекачки. Далее, в процессе тонкого измельчения твердые частицы орехов измельчают до необходимой конечной тонкости.

Для предварительного измельчения компания Бюлер использует универсальную молотковую дробилку UniMill или мельницу ударно-истирающего действия SCS. Для тонкого измельчения применяются шаровые мельницы Nova S и Cenomic™, зарекомендовавшие себя в шоколадной промышленности, или разнообразные вальцовые технологии. Эти решения позволяют производить обработку при низких температурах, обеспечивают узкое распределение частиц по размеру и конечную тонкость до 20 мкм.

Кроме того, компания Бюлер предлагает широкий ассортимент средств дозирования и смешивания сухих или жидких ингредиентов.

Современные и испытанные на практике решения подходят как для широкого диапазона производительности: от нескольких сотен килограммов до нескольких тысяч тонн в час.

Преимущества для заказчика:

- Высокоточная система обеспечивает оптимальные результаты процессов дробления и измельчения.
- Комплексное решение для всех этапов технологического процесса – от дозирования и смешивания до охлаждения
- Системы для обеспечения небольшой (100 кг/ч), средней и большой (> 1000 кг/ч) производительности
- Возможность производства очень тонкой пасты тонкостью до 20 мкм
- Высокая энергоэффективность и пищевая безопасность



Система измельчения SmartChoc™ со смесителями и горизонтальной шаровой мельницей

Глобальный поставщик комплексных систем. Экспертные решения от одного производителя.



Каждая система для переработки орехов уникальна и требует технологических решений, разработанных с учетом требований заказчика. Компания Бюлер предлагает услуги по разработке, монтажу и автоматизации комплектных линий для переработки разнообразных сортов орехов в соответствии с требованиями заказчика – с начального этапа планирования и до момента успешного пуска производства.

Компании Бюлер хорошо знаком весь производственный цикл создания добавленной стоимости в отрасли переработки орехов, начиная с доставки сырья, очистки и сортировки и до этапов дебактеризации, обжарки, дробления и измельчения.

Все предлагаемые решения отличаются высокой производительностью, безотказной работой и небольшим объемом технического обслуживания. Среди дополнительных плюсов – простота в обращении, возможность отслеживания продукции и непревзойденный уровень безопасности – как на отдельных этапах технологического процесса, так и всей системы.

Обширный опыт и знание принципов работы комплексных технологических линий, накопленные компанией Бюлер, отражены в современной системе автоматизации WinCos®. Хорошо зарекомендовавшие себя системы визуализации, многочисленные интерфейсы и практические функции обеспечивают простую и бесперебойную эксплуатацию систем и непрерывный мониторинг производства. Процессы с контролируемой рецептурой обеспечивают однородное качество и возможность отслеживания изготавливаемой продукции.

Бюлер – надежный партнер в решении сложных технологических задач. Компания-изготовитель технологического оборудования международного уровня с опытом реализации проектов различного масштаба, Бюлер прекрасно знает риски, связанные с монтажом и эксплуатацией системы, умеет эффективно распоряжаться временем и предоставляет надежную поддержку предприятия.

Преимущества для заказчиков:

- Опыт разработки и реализации проектов промышленного инжиниринга на международном уровне
- Все услуги от одного поставщика, что позволяет избежать проблем взаимодействия
- Всесторонние решения по автоматизации, обеспечивающие управление технологическим процессом и возможность отслеживать партии
- Согласованные технологические операции, гарантирующие оптимальный выход и качество продукции

Услуги компании Бюлер.

Основанные на практическом опыте испытания на экспериментальных установках и лабораторные исследования.

В разных странах мира действуют центры проведения испытаний и лаборатории компании Бюлер. С помощью проведенных на профессиональном уровне испытаний и анализов заказчики могут точно оценить различные этапы технологического процесса и их результаты.



Организованные компанией Бюлер тестовые центры в Европе, Азии и США дают возможность испытать и оптимизировать разнообразные технологические процессы. Опытные инженеры-технологи вместе с заказчиком создают экспериментальные установки и проводят серии испытаний, помогая ему принять решение о приобретении того или иного оборудования.

Экспериментальные установки позволяют проводить испытания в небольших промышленных масштабах с целью оптимизации продукции или технологических процессов. Такие испытания также помогают получить представление о необходимых габаритных размерах будущей установки.

Центральная лаборатория Бюлер в городе Уцвиль – идеальный контактный центр для проведения сложных анализов, который также предлагает услуги, связанные с консультированием, обучением и разработкой методик.

Преимущества для заказчика:

Ультрасовременные экспериментальные установки для испытаний заказчика.

- Оптимизация продукции и технологических процессов
- Многолетний опыт в отрасли переработки орехов
- Поддержка квалифицированных специалистов-технологов пищевой промышленности
- Межотраслевой обмен знаниями с другими областями компетенции компании Бюлер и образовательными учреждениями

24 часа в сутки, семь дней в неделю,
в любой стране мира.

Услуги, направленные на повышение производительности и безопасности.

Пакеты услуг по техническому обслуживанию, реконструкции и модернизации обеспечивают постоянно высокий технический уровень состояния оборудования. Преимущество заключается в том, что заказчики могут изготавливать продукцию с надлежащим уровнем рентабельности и безопасности даже на установках, давно находящихся в эксплуатации.

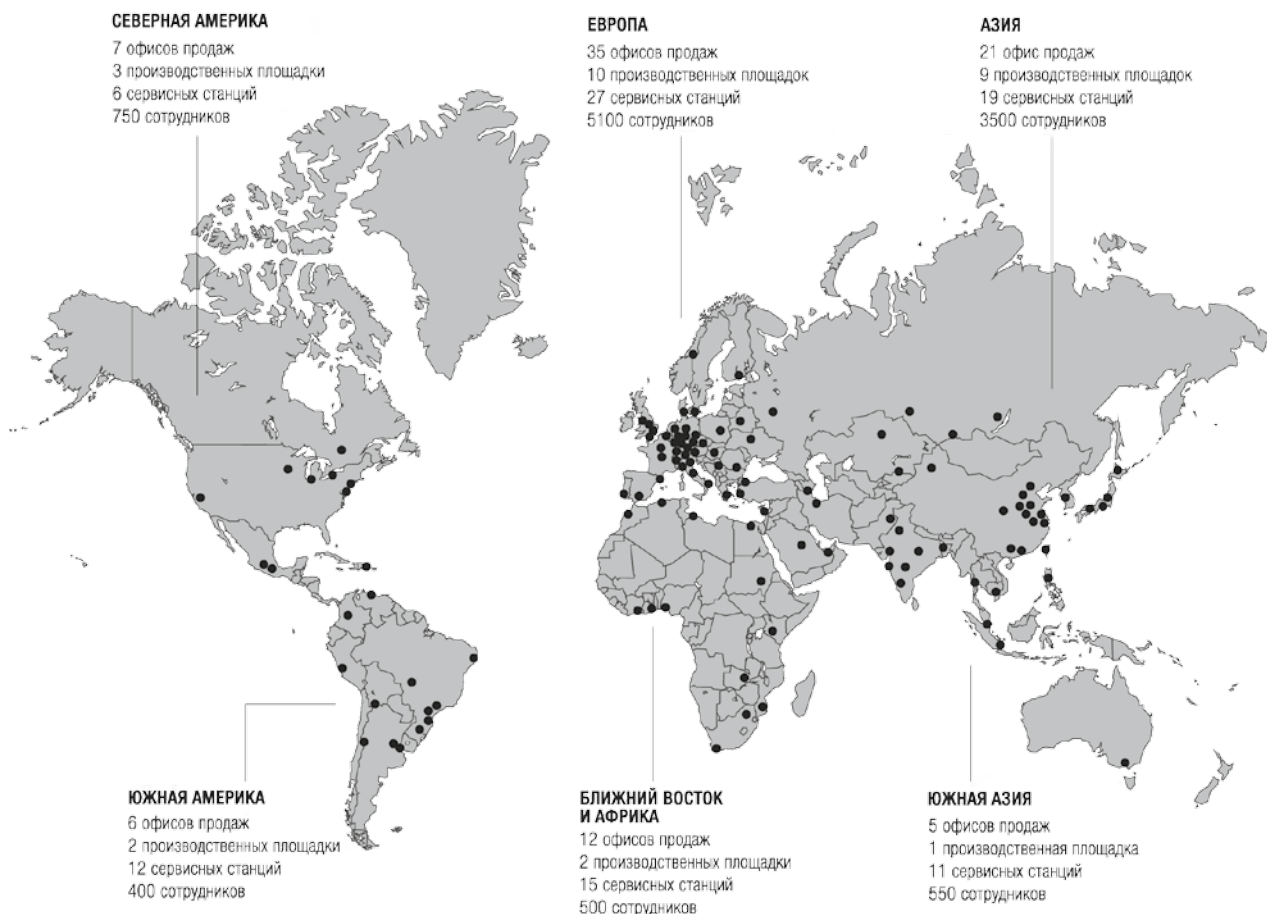
Представительства компании Бюлер находятся в более, чем 140 странах, производственные предприятия компании, центры проектирования и обслуживания заказчиков представлены в разных регионах, поэтому сотрудники компании всегда быстро придут на место, когда заказчику потребуется помощь. Технические специалисты обеспечат быструю доставку запасных частей и их профессиональную установку. Специализированные центры обслуживания компании Бюлер предлагают полномасштабную модернизацию действующего оборудования для отрасли переработки орехов.

Специально разработанные учебные курсы направлены на обеспечение бесперебойной эксплуатации, что позволяет добиться исключительного качества продукции при оптимальной производительности.

Благодаря учебным курсам можно повысить производительность установки и обеспечить высокий уровень квалификации производственного персонала за счет знания современных технологий и стандартов безопасности, как в области трудового законодательства, так и в сфере безопасности пищевых продуктов.

Приоритетные направления услуг, предлагаемых компанией Бюлер:

- Безопасность пищевых продуктов
- Безопасность персонала
- Эксплуатационная надежность и постоянный уровень качества
- Общая эффективность оборудования (OEE)





Бюлер – ведущий поставщик технологических решений на мировом уровне, когда речь идет о переработке какао-бобов, производстве шоколада и продукции из орехов. Технологические системы, заслужившие великолепную репутацию, гарантируют первоклассное качество продукции и высокий уровень эффективности. Услуги компании Бюлер гарантируют исправное состояние систем и их надежную работу в течение длительного времени.

Bühler Barth GmbH

Daimlerstr. 6
D-71691 Freiberg am Neckar
Germany

T +49 7141 705-0
F +49 7141 705-100

bbar.info@buhlergroup.com
buhlergroup.com/nut-processing

Бюлер АГ

Отрадная ул., д.2б, стр.1
127273 Москва, Россия

Тел./Факс +7 495 139 34 00

office.moscow@buhlergroup.com
buhlergroup.com

170401_Nuts_RU_A4