



Food machines manufacturing



Food machines manufacturing

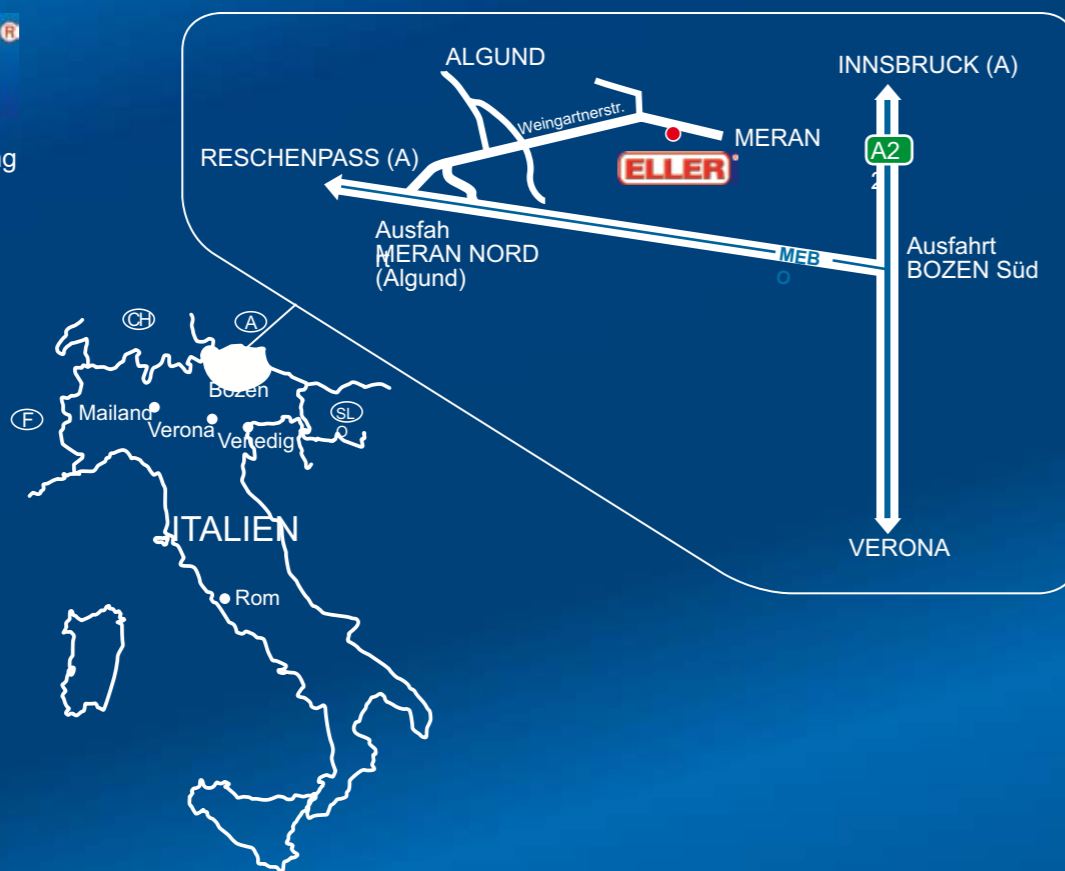
Weingartnerstraße, 11
I - 39022 Algund-Meran
SÜDTIROL - ITALIEN

+39 0473 497 700

+39 0473 497 701

info@eller.biz

www.eller.biz



Опыт

Начиная с 1960 года мы работаем в пищевой области и с успехом производим машины, установки и комплектные производственные линии для выпуска колбас, окороков и прочей мясной продукции, рыбных изделий а также для обработки сыров и овощей.

Из первоначально кустарного предприятия через годы возникла структура, включающая в себя конструкторский отдел, производственные мощности, логистику, управление и занимающая сегодня площадь около 5000 квадратных метров.

Производственная программа выпускаемого мясного и колбасного оборудования была многократно расширена благодаря разработкам нового технологического и вспомогательного оборудования и включает в себя самые разнообразные машины, установки и производственные линии для самых разнообразных пищевых продуктов.

Кроме того мы имеем совершенно новые интересные разработки продукции и технологий для областей промышленности, не связанных с пищевым направлением.



Качество во всём

Мы гарантируем наивысшее качество нашей продукции и благодаря прямым международным связям с отделом развития, нам удаётся внедрять в производство нашу технику в кратчайшие сроки. Нашей целью является постоянное улучшение наших высоких стандартов.

Гарантией этого являются постоянно проводимые измерения и непрерывный контроль качества. Наши современные отделы по развитию и производству с квалифицированным персоналом, делают возможным, используя наш опыт и современные компьютеризированные процессы проектирования и производства, подходить индивидуально к запросам каждого клиента. Благодаря многообразию производимых в различных вариантах установок, а также возможности их приспособления под требования заказчика, профессионально решаются его запросы.

Мы решаем производственно-технические вопросы наших заказчиков и оказываем поддержку в успешном достижении поставленных целей.

Фирма ЭЛЛЕР имеет сертификат ISO 9001:2000 oqs.

Данная сертификация гарантирует высшее качество производственной программы.

Производственная программа

- Жарочно-копильные шкафы
- Комбинированные установки
- Полностью автоматические комбинированные установки
- Универсальные установки для варки
- Универсальные установки для варки и жарки
- Универсальные установки для варки и копчения
- Установки для жарки с горизонтальной циркуляцией
- Установки интенсивного охлаждения
- Климатические установки для созревания
- Климатические установки с функцией копчения
- Климатические установки для дозревания
- Дымогенераторы
- Варочные котлы
- Инъекторы для посола
- Массажные установки
- Установки для смешивания
- Смеситель рассола
- Пресс для окороковых форм
- Поточные производственные линии



Вокруг планеты

Если первоначально наши клиенты находились непосредственно в нашем регионе, то сегодня более чем в 40 странах мира наши клиенты производят успешно свою продукцию на оборудовании фирмы ЭЛЛЕР.

Независимо от того, в какой стране - в Бразилии или России, Америке или Японии, с "Ноу - Хау" фирмы ЭЛЛЕР клиент обладает просто первоклассной техникой.

Философия

"Топ - качество с помощью высококачественной техники" - вот философия нашей фирмы, которая позволяет клиенту на нашем оборудовании достичь наивысших результатов. Это удаётся нам благодаря инновационному мышлению в "духе времени". Исследования и дальнейшее образование как в вопросах продаж, сервиса, производства, так и в развитии являются нашими высшими устремлениями.



Технология

Мы идём в ногу со временем и предлагаем нашим клиентам индивидуальные и инновационные технологии. Мы создаём преимущества с помощью "Know-how". Для этого мы имеем все необходимые современные приборы и оборудование.

Мы создаём продукт на основе многолетнего опыта, располагаем богатыми внутренними ресурсами, используем дополнительно независимых экспертов и сотрудничаем с исследовательскими организациями.

Мы поставляем наше оборудование и машины в соответствии с различными международными нормами и правилами.

Цель

Мы желаем вместе с Вами достигнуть успехов. Мы создаём для Вас предпосылки:

- повысить Вашу производительность,
- производить новые продукты,
- экономить энергию,
- повысить качество,
- минимизировать обслуживание

Обращайтесь к нам!

