

Международная группа компаний производителей оборудования для пищевых предприятий начала свою активную работу по Российской Федерации именно с флагмана сельского хозяйства России – Краснодарского края и Дальневосточного федерального округа. Мы представлены более чем в 20 странах с реализованными проектами, количество которых за более чем 13 лет продуктивной работы группы компаний превысило 2000 промышленных объектов. На текущий момент группа включает в себя два основных бренда это:



# LAVANGO

LAVANGO Food processing machinery  
<http://lavango.eu>



## LAVANGO FOOD PROCESSING MACHINERY СТАРТОВАЛА В РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ



CTi Process ApS.  
<http://cti.as>



Из хорошо известных компаний, с которыми отработаны проекты по поставке оборудования можно обозначить **VICHUNAI group** (Литва, Россия (Калининград)) – крабовые палочки под брендом **VICI** – хорошо известный потребителям в Российской Федерации продукт; компания **«Санга Бремор»** (Беларусь), продукцию которой можно найти в любом магазине в России, рыбопромышленная группа **«Антей»** (Мурманск) и многие другие.

В состав группы входят предприятия, расположенные в Клайпеде (Литва); Минской области (Беларусь); инжиниринговый департамент и отдел разработок в Литве и Дании; компания по производству складских роботизированных комплексов успешно развивается в Исландии; производственная площадка и компания недавно открытая в Сиэтле на Западном побережье США.

Морозильные агрегаты проходного типа по технологии IQF представляют собой наиболее простой, недорогой и экономически эффективный метод охлаждения и заморозки продуктов питания. Отличительной способностью является простота в обращении. Значительным плюсом будут для предприятия, использующего данное оборудование, инженерные решения, применяемые в данном агрегате, благодаря опыту и практике реализации проектов, которые позволили создать и внедрить компоновку оборудования с 10% энергоэффектом, относительно аналогичных агрегатов присутствующих на рынке.

Широко применяемая система спирального замораживания – один из ходовых агрегатов, производимых группой компаний. Все фризеры могут быть скомпонованы под любой вид хладагента, что позволяет проводить поточное равномерное замораживание продукта и выдерживать высокий темп производственной мощности. Горизонтальный воздушный поток холода, поступающий из холодильного агрегата, быстро выходит на технологически заданную температуру и способствует переработке продукта в кратчайшее время.

Зпатентованная пароварка CTi Offshore – это полностью автоматическая PLC контролируемая пароварка, предназначенная для использования на промысловых судах. Обработка производится с учетом температуры сырья и времени приготовления. Агрегат можно индивидуально настраивать и программировать с несколькими заданными значениями (параметрами). Техническое исполнение произведено из дуплексной стали для противостояния с окружающей средой, высоким температурам и воздействию соли. Агрегат требует минимального внимания и незначительного времени для обслуживания.



Группа имеет амбициозные планы и успешно проводит экспансию на рынки России, Беларуси, с 2021 года – Казахстана.

Глубоко специализированная группа компаний, стратегия которой направлена на полную, «под ключ», комплектацию заводов по переработке рыбы, крабов, креветки, моллюсков, производство сурими, крабовых палочек и других продуктов с высокой степенью переработки. Комплектуем также траулеры, краболовы, плавучие заводы, а так же береговые предприятия по переработке красной и белой рыбы.

Компания использует в своей деятельности собственные разработки, которые можно разделить на два типа: предназначенные для комплектации бортовых плавучих рыбоперерабатывающих судов и комплексные решения для предприятий по переработке морепродуктов на суше.

Компания на своих заводах производит IQC пароварки с повышенной производительностью и энергоэффективностью, обеспечивающие максимально щадящий тип обработки продукта с сохранением всех полезных качеств.

Морозильные агрегаты проходного типа по технологии IQF представляют собой наиболее простой, недорогой и экономически эффективный метод охлаждения и заморозки продуктов питания. Отличительной способностью является простота в обращении. Значительным плюсом для предприятия, использующего данное оборудование, будут инженерные решения, применяемые в данном агрегате, благодаря опыту и практике реализации проектов, которые позволили создать и внедрить компоновку оборудования с 10% энергоэффектом относительно аналогичных агрегатов присутствующих на рынке.

Широко применяемая система спирального замораживания – один из ходовых, популярных агрегатов, производимых группой компаний. Агрегат позволяет проводить поточное равномерное замораживание продукта и выдерживать высокий темп производства. Горизонтальный воздушный поток холода, циркулирующий в холодильном агрегате, быстро выводит обработку продукта на технологически заданную температуру и позволяет перерабатывать продукт в кратчайшее время.

Все фризера могут быть скомпонованы под любой вид хладоагента.

Группа компаний LAVANGO разрабатывает и поставляет комплексные решения по конвейерным системам, подающим и отводящим продукт от технологических линий. Компоновка данных линий производится под любые потребности технологического процесса с разными углами наклона и направлениями продукта, учитывая все размеры технологических помещений.

*М.В. Мартынов – Руководитель отдела продаж по Российской Федерации*

Действующие представители в Литве, Исландии, Швеции, России, Норвегии, Дании, Индии, Вьетнаме, Кувейте, Южной Корее, предприятие в Беларуси работают с локальными рынками.

Группа компаний LAVANGO готова реализовать проекты в пищевой отрасли с максимальным эффектом и с применением передовых высокоэффективных технологических решений.

Дополнительно к вышесказанному хотели бы акцентировать внимание потенциальных клиентов в Российской Федерации на локацию нашего завода в Республике Беларусь, что позволяет производить пищевое оборудование в рамках Таможенного Союза ЕАЭС на территории Союзного государства (России и Беларуси) с глубокой степенью локализации производства, получая сертификаты собственного производства. Это, в свою очередь, сказывается на конечной цене поставляемого оборудования и способствует снижению стоимости для предприятий потребителей от 10 до 35%, в сравнении с оборудованием по прямым поставкам из ЕС или других стран, не входящих в ЕАЭС.

С момента начала работы группы компаний в РФ, клиентам будут доступны варианты взаимодействия и финансовой поддержки по проектам, с участием нашего оборудования со стороны СБЕРБанка РФ, а также мы работаем с ОАО «Промагролизинг» ОАО «Банк развития Республики Беларусь», что позволяет «включать» режим представления потенциальным клиентам финансовой поддержки, путем получения «длинных» денег. Объем собственных средств инвесторов и предприятий переработчиков может составлять в некоторых случаях от 15% до 25% от требуемого проекта, что позволяет реализовывать проекты оснащения новым оборудованием в более комфортных финансовых условиях.

Группа компаний проводит активный маркетинг, акции по продвижению своего оборудования, включая организацию отраслевых семинаров для предприятий рыболовной и рыбоперерабатывающей отрасли с выездом в регионы Российской Федерации и надеется на активность региональных объединений промышленных отраслевых предприятий.

Планируется участие в крупнейших отраслевых выставках, проводимых в Санкт-Петербурге, Москве и Краснодаре. Будем рады видеть читателей журнала «Рыбное хозяйство» на этих форумах, для нас важно прямое общение и взаимодействие с предприятиями и профессионалами отрасли.

Компания на своих заводах производит IQC пароварки с повышенной производительностью и энерго-эффективностью, обеспечивающие максимально щадящий тип обработки продукта с сохранением всех полезных качеств. Комплектация данным пароварками возможна как предприятий, находящихся на суше, так и плавучих рыболовных заводов. Размеры и компоновка оборудования подбираются индивидуально для каждого проекта. Аппарат является превосходным с точки зрения соблюдения санитарно-гигиенических норм и энерго-эффективным решением для предприятий. Пар равномерно циркулирует над и под конвейером, полностью охватывая продукт, быстро передавая тепло и удерживая естественную влажность и аромат. При этом такие явления, как окисление или обезвоживание (дегидратация), отсутствуют.



На предприятии группы LAVANGO также производят высококачественные конвейерные линии для разных производств – от пищевой промышленности до тяжелой промышленности. Конвейеры различных конструкций, форм, высот, ширины и углов: прямые, изогнутые, Z-образные, наклонные и многие другие адаптируются к производственным требованиям заказчика.

Тип конвейерных лент также может быть разным, виды звеньев и их размеры подбираются под продукт индивидуально, для минимизации потерь и для удобства обслуживания и мойки.

