



ОБЛАДНАННЯ І ТЕХНОЛОГІЯ ПЕРЕРОБКИ МОЛОКА

ВАША КОНКУРЕНТНА ПЕРЕВАГА В ПЕРЕРОБЦІ МОЛОКА І ВИРОБНИЦТВІ МОЛОЧНИХ ПРОДУКТІВ

СУПРОВОДЖУЄМО ВІД ІДЕЇ ДО КІНЦЕВОГО ПРОДУКТУ З ГАРАНТІЄЮ СМАКУ І ЯКОСТІ

★ ЗДОРОВІШЕ ★ СМАЧНІШЕ ★ ПОДОВЖЕНИЙ ТЕРМІН ЗБЕРІГАННЯ ★ ЕКОНОМІЧНО ЕФЕКТИВНІШЕ



НАСКІЛЬКИ ВИГІДНА ПЕРЕРОБКА МОЛОКА?

0.5 євро



3-5 євро



**ОТРИМАННЯ
ПРИБУТКУ
В 6-8 РАЗІВ
БІЛЬШЕ**



МОЛОКО



МОЛОЧНІ ПРОДУКТИ





Найкращим способом збереження смаку
і якості молочного продукту є



ТЕХНОЛОГІЧНА ПАСТЕРИЗАЦІЯ



Пастеризоване молоко

ЗДОРОВІШЕ ТА СМАЧНІШЕ але воно **НЕДОВГО ЗБЕРІГАЄТЬСЯ**

Якість	Пастеризація	ESL	UHT
Термін придатності	>10 днів	28 днів	90 днів
Натуральні вітаміни	Так	Ні	Ні
Витрати на вітаміни	Ні	Так	Так
Засвоєння вітамінів	Високе	Низьке	Низьке
Багатий смак	Так	Ні	Ні

Вартість	Пастеризація	ESL	UHT
Вартість лінії	Середня	Висока	Дуже висока
Вартість експлуатації	Середня	Висока	Дуже висока



ЧОМУ ВИГІДНІШЕ ПЕРЕРОБЛЯТИ МОЛОКО З ABL?

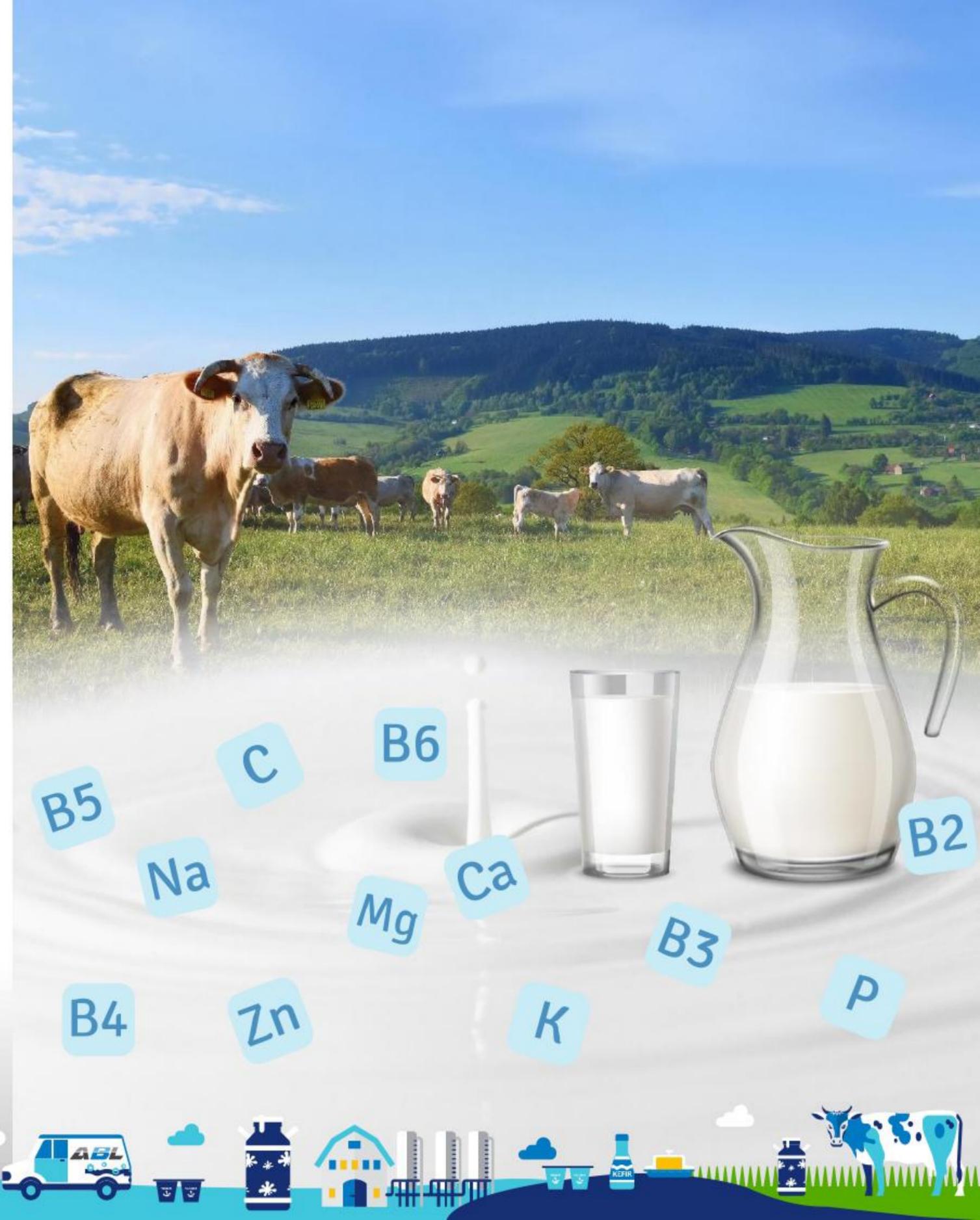


МИ ПРОПОНУЄМО EPLP* -

НОВУ ТЕХНОЛОГІЮ
І УНІКАЛЬНИЙ МЕТОД
ПАСТЕРИЗАЦІЇ

- 1.Збереження вітамінів і натурального смаку молока
- 2.Збільшення термінів зберігання молочних продуктів
- 3.Висока рентабельність і швидка окупність

*Extended product life pasteurization



СТВОРІТЬ МАРКЕТИНГОВУ ПЕРЕВАГУ, ВПРОВАДИВШИ ТЕХНОЛОГІЮ ABL "EPLP"

Терміч. обробка	Термін прид.	Здоровіше і смачніше*	Експлуатац. витрати **	Ефективність переробки молока
Пастеризація	5-10	Так	Низькі	Стандартна
ESL подовжений термін придатності	28	Ні	Високі	Стандартна
EPLP Унікальна пастеризація для подовження терміну придатності	28	Так	Низькі	Висока на 5 % вище

* Оригінальні вітаміни і жири засвоюються краще, ніж добавлені за технологією ESL

** Знижені енерговитрати і затрати на тех. обслуговування

EPLP = переваги пастеризації + збільшений термін зберігання + додаткова ефективність переробки молока



ERP ТЕХНОЛОГІЯ

терміни придатності продуктів

Питне молоко	28 днів
Йогурт	30 днів
Солодкий сирок	28 днів
Сир	28 днів
Сиркова маса	28 днів
Сметана	28 днів
Напівтвердий сир	30-60днів



ABL – ВАШ ЄДИНИЙ КОМПЛЕКС ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА ВИСОКОЯКІСНОЇ ПРОДУКЦІЇ ПО НИЗЬКІЙ СОБІВАРТОСТІ

МИ ВИГОТОВЛЯЄМО І ПОСТАВЛЯЄМО
ВСЕ НЕОБХІДНЕ ОБЛАДНАННЯ
ДЛЯ ПЕРЕРОБКИ МОЛОКА
І ВИРОБНИЦТВА МОЛОЧНОЇ ПРОДУКЦІЇ

Ексклюзивні переваги

- Унікальні формули, оптимізовані для процесу технології EPLP
- Висока рентабельність - економія на інфраструктурі, енергії та витратах на персонал



ДОДАТКОВІ ПОСЛУГИ

Консалтинг, ноу-хау і навчання виробників молочних продуктів

- ❖ *Навчання технологіям створення НОВИХ молочних продуктів*
- ❖ *Навчання технологіям виробництва АНАЛОГОВИХ молочних продуктів*
- ❖ *Вдосконалення і модернізація існуючих молочних заводів*



• АВЛ ЛІНІЇ ВСТАНОВЛЕНІ! •
В
36
• СВІТІ КРАЇНАХ •

ABL
Milk Processing lines



АВЛ ЛІНІЇ ВСТАНОВЛЕНІ!
В
36
КРАЇНАХ СВІТКА

КОЗЯЧЕ МОЛОКО
УКРАЇНА



• АВЛ ЛІНІЇ ВСТАНОВЛЕНІ!
В
36
• СВІТКУ КРАЇНАХ •

ЛІНІЯ ПЕРЕРОБКИ
МОЛОКА
АНГОЛА



• АВЛ ЛІНІЇ ВСТАНОВЛЕНІ!
В
36
• СВІТКАХ КРАЇНАХ •

СИР ІЗ МОЛОКА ЯКА
КИТАЙ



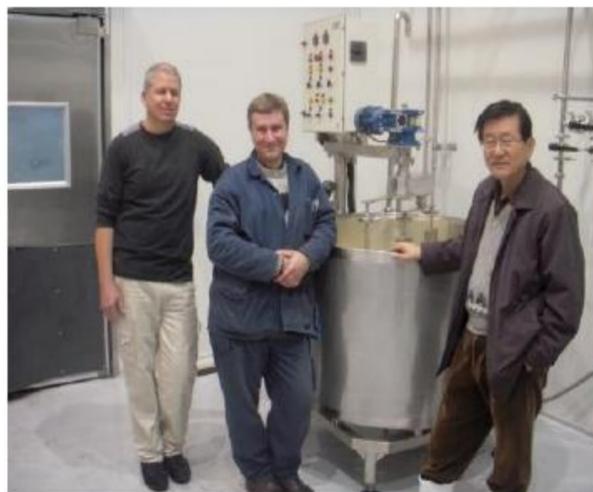
• АВЛ ЛІНІЇ ВСТАНОВЛЕНІ!
В
36
• СВІТКА КРАЇНАХ •

ПЕРЕСУВНИЙ
ЗАВОД АРМІЇ
США



• АВЛ ЛІНІЇ ВСТАНОВЛЕНІ!
В
36
• СВІТЛАХ КРАЇНАХ •

МОЛОКОЗАВОД
КОРЕЯ



• АВЛ ЛІНІЇ ВСТАНОВЛЕНІ!
В
36
• СВІТЛАХ КРАЇНАХ

СИРОВАРНЯ
РОСІЯ



• АВЛ ЛІНІЇ ВСТАНОВЛЕНІ!
В
36
• КРАЇНАХ СВІТКА •

НАВЧАЛЬНО-НАУКОВИЙ ЦЕНТР
З ПЕРЕРОБКИ МОЛОКА
ТА ВИРОБНИЦТВА МОЛОЧНИХ
ПРОДУКТІВ
МЕКСИКА



• АВЛ ЛІНІЇ ВСТАНОВЛЕНІ!
В
36
• СВІТЛАХ КРАЇНАХ •

МОЛОКОЗАВОД
УЗБЕКИСТАН



• АВЛ ЛІНІЇ ВСТАНОВЛЕНІ
В
36
• СВІТЛАХ КРАЇНАХ •

МОЛОКОЗАВОД
КАЗАХСТАН

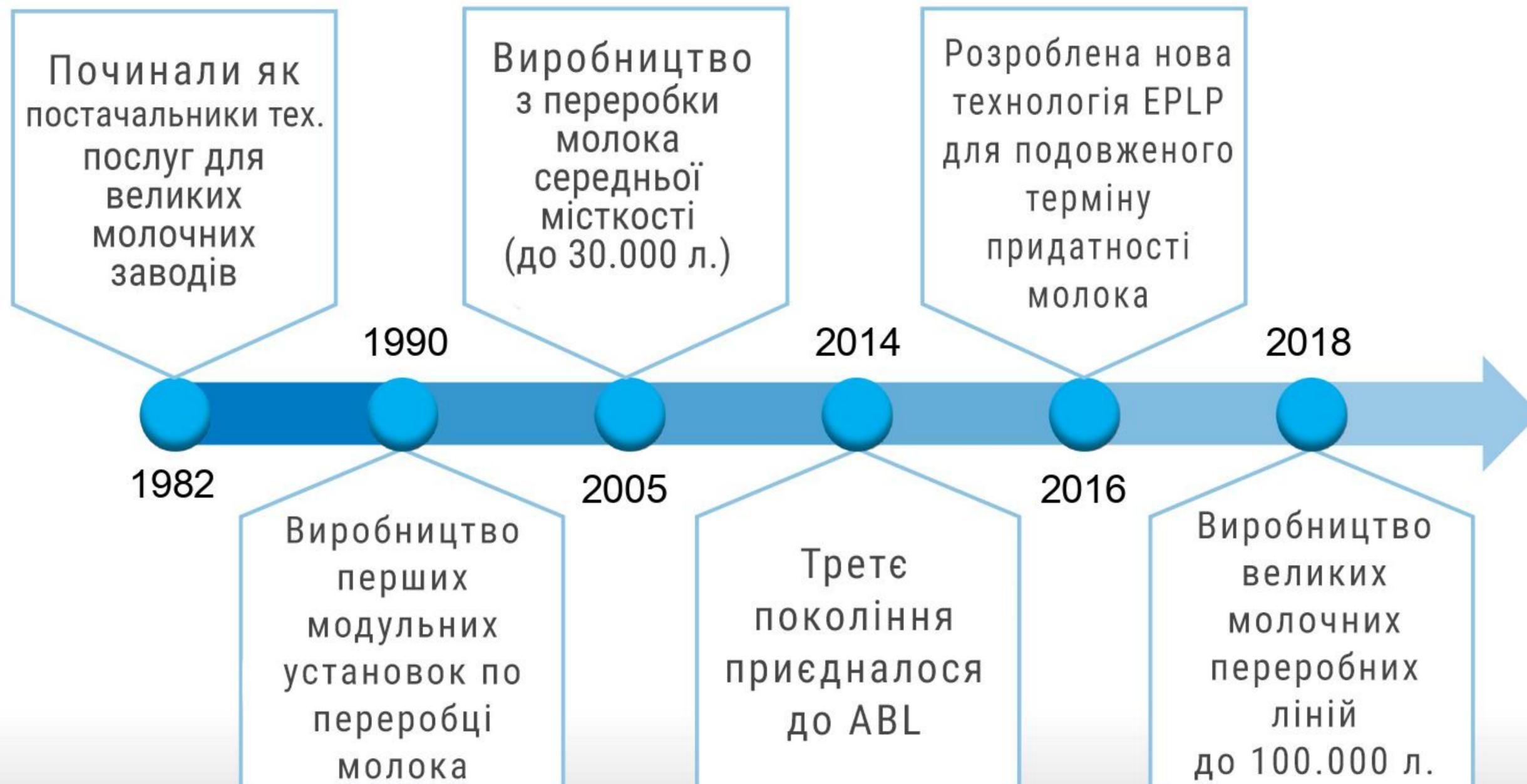


• АВЛ ЛІНІЇ ВСТАНОВЛЕНІ!
 В
36
 • КРАЇНАХ СВІТІ

БУТИК - СИРОВАРНЯ
ІЗРАЇЛЬ



СІМЕЙНА КОМПАНІЯ - 3 ПОКОЛІННЯ - ІСТОРІЯ РОЗВИТКУ





ЛІНІЇ ПЕРЕРОБКИ МОЛОКА ПІД КЛЮЧ

зв'язатися з нами:

Tel: + 38-067-593-5940

Tel: + 972-8-857-1653

Website: <http://www.abl-tech.com>

E-mail: office@abl-tech.com

