



Новые Технологии Производства Плюс

Бесконечные возможности новых технологий



New Technology Production Plus

Infinite possibilities of new technologies

Москва, Россия

Январь, 2019

Помадчин Максим



Новые Технологии Производства Плюс

Бесконечные возможности новых технологий

О КОМПАНИИ

Название: ООО «НТП плюс»

Специализация: Производство и продажа оборудования по переработке домашней птицы и красного мяса

Адрес: Москва, Проспект мира, д.106, оф.418



Новые Технологии Производства Плюс

Бесконечные возможности новых технологий

Структура компании

ПОМАДЧИН МАКСИМ - Коммерческий Директор

Управление и контроль за продажами компании, техническая поддержка и сопровождение проектов любой сложности. Поддержка и сопровождение основных клиентов, ведение переговоров с потенциальными покупателями. Решение технических проблем клиентов. Презентация, организация выставок, печать статей в специализированных журналах, выступление на конференциях..

Управление компанией, бизнес планирование, отслеживание финансовых потоков, организация поездок в США. Связующее звено Россия-Америка, Россия-Европа.

ХРОВОВА СВЕТЛАНА- ДИРЕКТОР

Организация и контроль за отчетностью и финансами. Заключение Договоров. Координация работы офиса, организация и проведение выставок, конференций, маркетинг.

ФАТКУЛИСЛАМОВ КАМИЛЬ- ТЕХНИЧЕСКИЙ ОТДЕЛ

Монтаж Оборудования, гарантийное и послегарантийное сервисное обслуживание. Заказ запасных частей, организация склада запасных частей. Сервисные договора.

МИХАЛЕВ АЛЕКСЕЙ – РУКОВОДИТЕЛЬ ПРОЕКТОВ

Подготовка коммерческих предложений, работа с технической службой заказчика, предоставление заказчику необходимой технической информации, логистика, таможенная очистка и организация отгрузок из Америки и Европы.. Подготовка и отслеживание выполнения контрактов.(продажа и сервисное обслуживание). Поддержка КИП.

РОМИЦИН АЛЕКСЕЙ- ИНЖЕНЕР/ТЕХНОЛОГ

Поддержка продаж (подготовка технологии), монтаж и сервисное обслуживание, КИП.

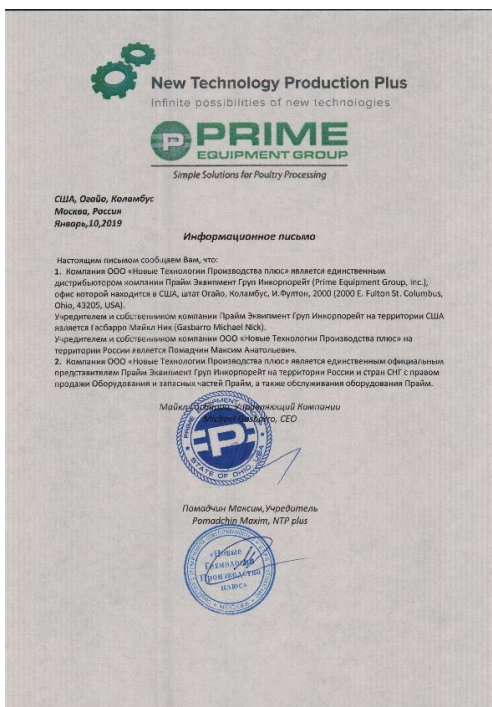




Новые Технологии Производства Плюс

Бесконечные возможности новых технологий

Компания НТП Плюс является официальным представителем ПРАЙМ, ДАЧ Полтри, РОЗЕР ГРУП, СИММОНС В России и СНГ




OGALSA   

DATE: 26.01.2018. Number 260118

FROM : Roser Construcciones Metálicas, S.A. – Lucía Casells

TO: NTP PLUS To the kind attn. of Mr Maxim Pochadin

OBJECT: Agreement proposal years 2018-19

Dear Sir,
We hereby confirm that the company NTP PLUS I.L.C. (106 build., Prospekt Mira st., off.418, Moscow, 129626, Russia) is entitled as our dealer to offer equipment manufactured by ROSER GROUP under the brands of Ogalisa, Cato and Roser in the territory of the Russian Federation for sale.

- Sales areas:**
RUSSIA : The whole Roser Group production.
- Delivery terms:** FCA – Casca de la Selva-Girona (Spain)
- Payment terms:**
 - Equipment : 40% down-payment at order and 60% before shipment
 - Spare Parts: 100 % at order confirmation and before delivery.
- Warranty:** Regarding the warranty on our products Roser Group, will substitute any faulty parts within a year from the invoice date, with the obligation of receiving, from the customer, said faulty parts.

All other requests will be defined when necessary.
With the hope that a fruitful and profitable collaboration may start between our Companies, we remain at your disposal for any further information.
Best Regards


Lucía Casells
CEO Roser Group

Roser Construcciones Metálicas S.A. Placeta 11 - 07241 Casca de la Selva-Girona - Spain
T +34 972 401 124
C +34 972 417 2821
FAX +34 972 417 115





Новые Технологии Производства Плюс

Бесконечные возможности новых технологий

Prime Equipment Group

- У компании ПРАЙМ **60 летний опыт работы в птицепереработке.**
- Джено Гасбарро **создал первую KFC машину** в 1960 году.
- Совместно с полковником Сандерсом основали KFC.
- Prime является держателем **более чем 50 патентов.**
- Как минимум **10 процентов от прибыли вкладывается в R&D.**





Новые Технологии Производства Плюс Бесконечные возможности новых технологий

Рекомендационные письма от КУПЕР ФАРМС,
Дакота Провижнс, ПЕРДЮ ФАРМС (все индейка).



4/24/12

To whom it may concern:

I am writing this letter in recommendation of Prime Equipment Group. I have worked with Prime for more than 20 years, both with my current company, as well as, a previous poultry company.

I have worked with all of their turkey processing equipment that they have available. I believe that their skinning/deboning equipment and their turkey tender puller are essential pieces to any deboning room. I have used their pickers with much success also.

What separates them from others is the service after the sale. Over the years I have developed quite a relationship with their company that I surely value, and I am glad to offer my recommendation.

Sincerely,

Thomas A. Whelan

Thomas A. Whelan
Plant Manager - Cooper Farms

Hatchery P.O. Box 344 Owensville, OH 43071 Phone: 614-332-1322 Fax: 419-334-3372	Feed & Animal Production P.O. Box 205 R. Fairport, OH 44134 Phone: 419-332-1111 Fax: 419-332-1200	Processing 41 Cooper Farms Dr. P.O. Box 120, 22033 Hillsdale, OH 44130 Phone: 419-332-4444 Fax: 419-332-2324	Cooked Meats 6733 US Hwy 427 N Huron, SD 57350 Phone: 605-352-1519 Fax: 605-352-1531
---	--	--	---

www.cooperfarms.com

To: Whom it may concern
From: Steve Zeller (Business Unit Lead/Perdue Farms)
Date: 4-30-12

Subject: Prime equipment

I have worked with the Prime Equipment Group for over 20 years. I have known Mike and Joe Gasbarro since they were cutting their teeth in the field.

I have worked with all of their processing equipment that they have available. I believe that their skinning/deboning equipment and their tender puller are essential pieces to any deboning room. We have recently purchased their pickers and they have given us the results that we required.

What separates them from others is the service after the sale. I have developed a relationship with their company that I value and I am glad to offer this recommendation.



LUANE MICHELLE HAMMOND
NOTARY PUBLIC - OHIO
MY COMMISSION EXPIRES
MARCH 7, 2016

Luane Michelle Hammond
April 30, 2012

June 25, 2012



To: Whom It May Concern

From: Ken Rutledge
President & CEO
Dakota Provisions
PO Box 1257
Huron, SD 57350

Subject: Prime Equipment Group, Inc.

I have personally worked with and known the folks at Prime Equipment for many years during my poultry career.

They are professionals who will dedicate themselves to provide the finest equipment and service in the poultry industry. This statement is reflected in Dakota Provisions' decision to work with and utilize Prime equipment in the design and installation of their equipment in our "state of the art" turkey processing facility in Huron, South Dakota.

I would give my highest recommendation for working with and installing Prime Equipment to others looking at equipping or re-equipping process facilities.

If anyone would want to discuss this recommendation further, I can be reached at ken@dakotaprovisions.com or at 605-352-1519.

Cordially,

Ken Rutledge
Kenneth D. Rutledge
President & CEO

Cc: Chet Cooilough, Dakota Provisions

6025 1st Hwy 14 PO Box 1257 Huron, SD 57350 Toll Free 888.381.3327 Phone 605.352.1519 Fax 605.352.1531



Новые Технологии Производства Плюс

Бесконечные возможности новых технологий

Тесное сотрудничество с M+A Глобал



Мы предлагаем полный спектр услуг в сфере проектной деятельности.

Наличие полных лицензий и свидетельств о допуске по всем видам проектных работ в США, РФ, Украине.

Мы всегда учитываем и соблюдаем законодательные и нормативные особенности проектирования государств и регионов, в которых работаем.

Наличие сертификатов соответствия Европейскому и Американскому качеству работ.

Интеграция многолетнего международного опыта США, России и Европы.

Мы говорим и проектируем более чем на 20 языках.

Мы предлагаем идеальный баланс цены, качества, надежности, сроков, высочайшей квалификации и индивидуального отношения к каждому клиенту.

Комплексные решения задач.

Бескомпромиссная позиция по защите интересов Клиента и гибкость к возможным изменениям параметров проекта, а также решение всех технических сложностей, выявленных в ходе проектирования.

Четкая последовательность действий и методика контроля проведения проектных и строительно-монтажных работ в рамках графика выполнения проекта.

Наше проектирование обеспечивает долгосрочную, успешную и экономичную эксплуатацию всех объектов, оптимизирующую бизнес-процессы и способствующую развитию успешного бизнеса.

Каждый аспект прорабатывается с учетом индивидуальных потребностей Заказчика, функционального назначения объекта, нормативного законодательства, художественного образа комплекса и локальных административных и инженерных ресурсов, необходимых для воплощения проекта в жизнь.

Многолетний опыт сотрудничества с ведущими мировыми производителями инженерного оборудования и строительных материалов.

Компания несет полную ответственность за выполнение проекта и принятые решения. Возможный ущерб, понесенный Клиентом по нашей вине, покрывается полисами Российской и Американской страховых компаний.

Мы предоставляем вам возможность ознакомиться с аналогичными объектами по всему миру, обеспечивая визовую и сопроводительную поддержку.

ЛИЦЕНЗИИ И ДОПУСКИ





Новые Технологии Производства Плюс

Бесконечные возможности новых технологий

ПРОЕКТЫ:



СОВМЕСТНОЕ КОМПЛЕКСНОЕ СОПРОВОЖДЕНИЕ ПРОЕКТОВ



Новые Технологии Производства Плюс

Бесконечные возможности новых технологий

Наши Клиенты





Новые Технологии Производства Плюс

Бесконечные возможности новых технологий

Наши Клиенты





Новые Технологии Производства Плюс

Бесконечные возможности новых технологий

Наши Клиенты





Новые Технологии Производства Плюс

Бесконечные возможности новых технологий

ПАО «Группа Черкизово»

Наши Клиенты





Новые Технологии Производства Плюс

Бесконечные возможности новых технологий

Анализ рынка

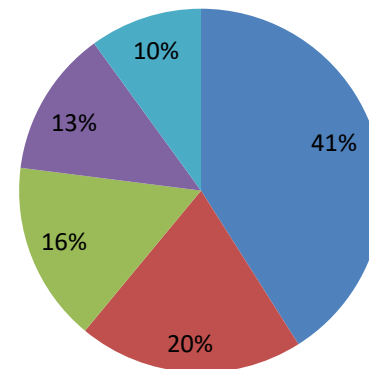
Обзор рынка РФ

	%
Птица	41
Глубокая переработка (колбасы и т.д.)	20
Свинина	16
Говядина	13
Остальное	10

■ Poultry meat
■ Pork
■ The rest

%

■ Further processing (sausages etc)
■ Beef



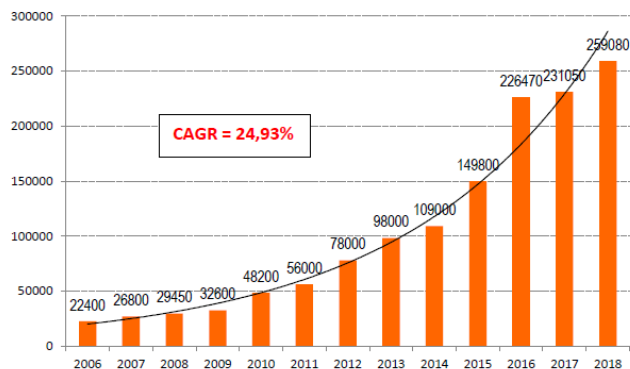


Новые Технологии Производства Плюс

Бесконечные возможности новых технологий

СПРАВОЧНЫЕ ДАННЫЕ

Рис. 1. Объем производства мяса индейки в Российской Федерации в 2006-2018 гг.
(в убойном весе, тыс. тонн)



Источник: расчеты AGRIFOOD Strategies

Рис. 2. Прогноз производства и экспорта мяса индейки РФ в 2018-2025 гг., тыс. тонн
(нейтральный сценарий)



Источник: расчеты AGRIFOOD Strategies



Новые Технологии Производства Плюс

Бесконечные возможности новых технологий

Сотрудничество с ШОР-ТАЙМ (выращивание) и компаниями по производству Комбикормовых заводов





Новые Технологии Производства Плюс

Бесконечные возможности новых технологий

Тесное сотрудничество в области переработки с ANCO, GROTE, All Meat solutions, SIMMONS, GAINCO, DUTCH POULTRY TECH

Complete MDM Solutions.



613-VS2 MULTI-SLICER

Grater's 613-VS2 Multi-Slicer is ideal for today's food service industry. It performs a variety of slicing applications, including bulk slicing, stacking, and strapping into portions.

Non-suction-bottom meats, cheeses, vegetables, fruits, and bread products are all processed at a rate from 37 up to 90 strokes per minute, per lane. Product may be continuously loaded into the product holders while the machine is in operation.

Operation and sanitation are simple. The user-friendly keypad utilizes easily identifiable symbols to allow for quick and easy selection of slice functions. Skipped surfaces and easily removable parts allow for thorough cleaning of all product residue.

The 613-VS2 Multi-Slicer is the perfect way to automate your processing operation. Its exceptional slice quality, ease of use, and portion consistency have made it a staple in the food service industry.



Model 613-VS2
Bulk slices, stacks, and straps into portions at rates from 37 up to 90 strokes per minute, per lane.

AccuBand®
The 613-VS2 Multi-Slicer utilizes Grater's patented AccuBand® cutting system for optimal slice quality and product yield. AccuBand® cuts with a 37 (13.7 mm) wide razor-sharp band blade moving continuously between two pulleys. The blade clearly and consistently cuts through the entire product line, including bulk ends, to produce the highest yield of usable slices. These disposable blades eliminate re-sharpening and simplify the cleanup process.



ANCO-EAGLIN, Inc.
Engineering and Manufacturing innovative equipment for Beef, Fish, Pork and Poultry rendering and by-products industry world-wide since 1903.

- Size Reduction: Pre-breakers and Shredders
- Raw Material Pumping Systems
- Low Temperature and High Temperature Rendering Systems
- Batch and Continuous Cookers
- Continuous Hydrolyzers (Feathers and Hog Hair)
- High Pressure Fat Screw Presses
- Fat Purifying Systems (to EU Standards)

Other Areas
Gel Bone Dryers • Blood Processing Systems
Chilled Fat Food Systems • Edible Tallow Systems
Edible Grinders • Odor Control
Wastewater Treatment Plants
Paunch Dewatering Presses

Anco-Eaglin, Inc.
1432 Lorraine Avenue • High Point, NC 27618 USA
Tel: 336-893-7900 • Email: info@anconough.com
www.anconough.com



pluck & play solutions

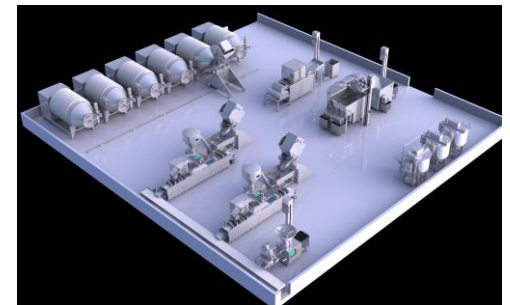




Новые Технологии Производства Плюс

Бесконечные возможности новых технологий

Сотрудничество с Розер-Груп Испания (от гигиены до глубокой переработки, инъектирования и приготовления готовой продукции).



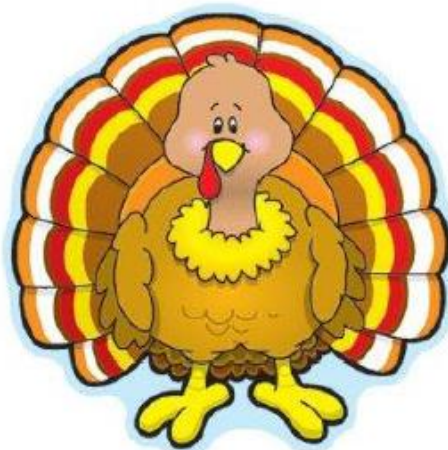


Новые Технологии Производства Плюс

Бесконечные возможности новых технологий

РЕШЕНИЕ –

Комбинированная поставка
инновационных решений разных производителей -





Новые Технологии Производства Плюс

Бесконечные возможности новых технологий

Краткий референс



Новые Технологии Производства Плюс
Бесконечные возможности новых технологий

РЕФЕРЕНС ЛИСТ ОБОРУДОВАНИЯ КОМПАНИИ ООО «НТП ПЛЮС»

Оборудование компании ПРАЙМ, DUTCH-Poultry, Simons установлено и успешно эксплуатируется на следующих предприятиях:

ИНДЕЙКА

1. ЗАО «Краснояр» (Тульская обл.) - полностью цех разделки и обвалки, отделение обработки желудков, отделение водного охлаждения, система динамического взвешивания и учета. Производительность до 500-700 голов/час.
2. Пенза Мол Инвест (Русконтрактор) (Никий Лопов) - полностью линия убоя, обвалки и разделки с производительностью до 2 000 г/час.
3. Тамбовская индейка (Черкизово) - отделение обработки желудков плюс участие в монтаже всей линии убоя и Переработки совместно с СБ Инпанкти.
4. Тамбовская индейка (300 голов в час) - совместно с СБ Инпанкти.
5. Кривец-птица (300 голов в час) - совместно с СБ Инпанкти.

БРОЙЛЕР

1. Элинар-Бройлер (Наро-Фоминск) - скимеры (2 единицы)
2. Ярославский бройлер (Ярославль) - сегментатор крыльев.
3. Богородские Деликатесы (Щелково) - цех по разделке бройлера до 50 тонн/смену. Линия обвалки-разделки (конусные линии), скимеры, сегментатор крыльев.
4. Новоуральский мясокомбинат - гидробвалышек окорока/бедр/голени
5. Новопетровская птицефабрика - система фильтрации и обеззараживания воды для повторного использования.
6. Мироновский Хлебпродукт (Украина) - Система убоя и огулушения птицы. (станер и киллер)
7. Слуцкая птицефабрика (Беларусь) - линия разделки и обвалки бройлера (конусная линия, халфер, процессор окороков, система конвейеров).

ООО «Новые Технологии Производства плюс» ИНН 9717012415, КПП 771701001
Москва, 129626, Проспект Мира, дом 106, оф. 418, тел. (495)685 95 64
www.newtech-pro.ru

Консультации и пример статьи

ОБОРУДОВАНИЕ

62

ПРОБЛЕМЫ ХАЛЯЛЬНОГО УБОЯ ПТИЦЫ

Максим Помадичи, компания «ПРАЙМ»

До недавнего времени халяльным считался «ручной» убой. Специально обученный человек после огулушения птицы ножом осуществлял надрез двух вен, двух коронарных артерий и перерезал трахею.

А что делать, если поступил большой заказ и скорость линии оставляет 6000-9000 голов в час или выше, достигли 12 500 голов в час. Даже самые опытные работники не успеют выполнить необходимые операции на линии убоя. Птица на таких скоростях просто «летит» на подвесках. Замедлить просто так линию, например с 9000 до 6000 или 4500 голов в час не получится, так как «поплавают» другие процессы – время кровотока, время шпарения, температура шпарения. Это негативно отразится на качестве продукции. Линия как единый механизм – изменение одного параметра влечет за собой комплексную перенастройку линии.

Может возникнуть вопрос: чем же не устраивают автоматические машины убоя («силлеры»)? В первую очередь тем, что на всех «силлерах» известных производителей оборудования (компания «Мейв», «Сторк», «Фудмейт», «Линко») вне зависимости от того, один нож установлен или два – режется лишь 2 вены, а трахея и две артерии не перерезаются. Соответственно такой рез по определению халяльным считаться не может.

Решение проблемы халяльного убоя было найдено американской фирмой SIMMONS, официальным представителем которой в России и СНГ является компания «ПРАЙМ».

Расскажем о процессе подробно. Всем известно, что перед машинной убой птицу надо обезглавить (оглушить). Все европейские производители предлагают высокочастотные и высоковольтные огулушители. Их применение нередко приводит к гематомам, внутренним кровоизлияниям, красным кончикам крыла и туловища. Американцы предлагают свой огулушитель – низковольтный дуэнтандийный с сочетанием переменного и постоянного тока. На первой стадии происходит огулушение птицы, на второй – ее обезглавливание. Из-за того, что напряжение

не превышает 14 В, внутренние кровоизлияния, гематомы и иные повреждения сведены к минимуму, что положительно отражается на качестве тушки в дальнейшем. Другим немаловажным плюсом машинного убоя является то, что обезглавленная птица не теряет чувствительности. В Европе эти огулушители запрещены, но птицепереработчики стран Азии и Востока на своих заводах охотно их используют.

Машина для огулушения птицы SF-7001 – это первая машина, которая сочетает в себе возможность огулушения птицы без повреждения мышечной ткани с применением низкого напряжения (диапазон 11-14 В), достаточного для полного огулушения (фото 1).

Такая технология сводит к минимуму дефекты костной и мышечной ткани.

При использовании SF-7001 совместно с машиной для убоя SK-5 наблюдается более эффективный кровосток, при этом не происходит ожаивания птицы во время обезглавливания.

SF-7001, как и другие наши огулушители, не является простым водяным гулушитель. Гулушитель прямого контакта проводит ток через голову и тушку птицы к заземленному подвескам. Соевой раствор используется для смешивания пера и кожи, увеличивая электропроводность и эффективность огулушения.

Особенности SF-7001: корпус V-образной формы предотвращает повреждение крыльев, корпус из нержавеющей стали защищает от токов высокой и низкой частоты; электронный датчик контролирует уровень солевого раствора; электронный дисплей показывает напряжение и силу тока; электронная регуляторка по высоте позволяет огулушить птицу любого размера.

Также как опция доступен гидравлический подъемник. Перейдем непосредственно к автоматической машине убоя SIMMONS.



Фото 1. Машина для огулушения



Фото 2. Принцип работы «силлера»



Фото 3. SK-5 Машина для автоматического убоя



Новые Технологии Производства Плюс

Бесконечные возможности новых технологий

Мы предлагаем:

Полное Управление и сопровождение проекта - услуга, которую мы можем предложить клиенту. С нашим огромным опытом в выращивании и переработки домашней птицы (в частности индейки) мы предлагаем уникальный подход управления проектом.

Наши обязанности:

- a. Работа с клиентом, чтобы определить конечные бизнес-цели проекта.
 - b. Как только бизнес-цели установлены, мы проектируем систему поставок, чтобы достигнуть целей.
 - c. Работать в соответствии с графиком выполнения работ. (постадийно).
 - d. Работа с поставщиками Оборудования и отслеживание сроков выполнения работ.
 - e. Контроль и управление строительными работами.
 - f. Контроль монтажа и ввода в эксплуатацию оборудования.
 - g. Работа с клиентом, чтобы определить организационную структуру, которая будет успешно управлять вводом в действие и продолжающимися операциями.
 - h. Рекомендации по набору ИТР и графику обучения персонала, чтобы успешно достигнуть целей проекта. (включая все этапы производства от инкубатора и комбикормового завода до выпуска готовой продукции).
 - i. Подбор операционного руководящего состава в соответствии с политикой предприятия.
 - j. Контроль за системой учета затрат, контроль за Прибылями/Потерями в системах поставок.
 - k. Руководство и контроль за развитием производства, продаж.
 - l. Контроль и обучение по соблюдению всех санитарных норм, внедрение системы HACCP, обучение и контроль за всеми микробиологическими показателями.
 - m. Развитие систем обслуживания, контроля, чтобы выдержать графики поставок .
 - n. Помощь в работе HR департамента, направленный на то , чтобы быть “предпочтительным работодателем”.
 - o. Организация процесса личной безопасности персонала.
 - p. Организация работы по стандартам, позволяющим осуществлять поставки в различные страны.
2. Мы готовы осуществлять контроль и руководство от первых стадий проекта до ввода в эксплуатацию- после этого обучение руководящего состава и контроль за выходом на проектные мощности .
3. Мы будем ответственны за комбикормовый завод, выращивание, инкубацию, предприятие по переработке отходов, очистку воды и т.д. ... проект такого масштаба должен вводиться и запускаться поэтапно.

В России наши специалисты помогли и помогают в нескольких проектах по индейке.

КРАСНОБОР - 600 голов в час – помощь Майка Гасбарро

Дамате – 2000 голов в час – запущен при помощи Грэга Аббиатти и Франка Коенкокка

Тамбовская индейка - до сих пор под руководством Рэя Чикса и Джона Росса.

Все специалисты проходили тренинги:

Education/Training/Certification

B.S. Accounting—Missouri State
Lean Manufacturing—Group Leader
NTF—Board Member
HAZMAT Certified
Effective Communication Training

SQF Management Training
OSHA Training
HACCP Certified
Office Systems Technology
Motivational Training

Работали в крупнейших компаниях таких как:

BIL Mar Foods
Sara Lee Corporation
Michigan Turkey Producers
Butterball
Cargill
Springdale и т.д.



Новые Технологии Производства Плюс

Бесконечные возможности новых технологий

УБОЙНЫЙ ЗАВОД С ГЛУБОКОЙ ПЕРЕРАБОТКОЙ МЯСА ИНДЕЙКИ С ОЧИСТНЫМИ СООРУЖЕНИЯМИ

АДРЕС ОБЪЕКТА	Тамбовская область
ЗАКАЗЧИК	ООО «Тамбовская индейка», Тамбов, Россия
ВИД СОТРУДНИЧЕСТВА	Новое строительство
СРОКИ	2013-2014

Проект «Тамбовская индейка» осуществляется в рамках реализации уникального международного проекта по выращиванию мяса индейки, который был начат Группой «Европа» в 2012 году в партнерстве с испанской Grupo Puleva — крупнейшим производителем индейки в Испании.

Помимо того, что реализация проекта «Тамбовская индейка» станет единственным международным проектом подобного масштаба в российской агроиндустрии, проект будет иметь большое социально-экономическое значение для Тамбовской области.

Первая очередь проекта «Тамбовская индейка» стала победителем все-российского голосования в номинации «Идеальный производственный комплекс» в рамках интернет-отрасля «События года. Россия 2013».

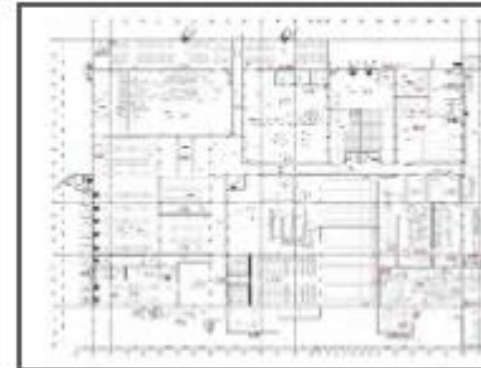
Наши специалисты разработали проектную документацию для следующих объектов:

- Завод по убою и переработке мяса индейки, мощностью 2000 голов в час с холодильным и линиями глубокой переработки (с блоком модульной взвешивки)

- Основные сооружения кавальер по убою птицы
- Проектная документация включает следующие разделы:
 - Организационной организации земельного участка
 - Архитектурно-реконструкция
 - Конструктивные и объемно-планировочные решения

• Отдельно об инженерной оборудовании, сетях инженерно-технического обеспечения, перечень инженерно-технических мероприятий, содержание технических решений, в т.ч.:

- Система электроснабжения
- Система водоснабжения
- Система водоотведения и Система ливневых стоков
- Отопление, вентиляция и кондиционирование воздуха, тепловая сеть
- Сети связи
- Система газоснабжения
- Технологические решения





Новые Технологии Производства Плюс

Бесконечные возможности новых технологий

VIV Russia 2017

«Мясная промышленность. Куриный Король»

VIV Russia 2017 "Meat industry. Chicken King»

Международная выставка
МЯСНАЯ & КУРИНЫЙ
ПРОМЫШЛЕННОСТЬ **КОРОЛЬ**
ИНДУСТРИЯ ХОЛОДА для АПК
VIV Russia 2017

Выставки:



МАУ **23-25** МАЯ
МОСКВА | КРОКУС ЭКСПО





Новые Технологии Производства Плюс

Бесконечные возможности новых технологий

**Основной принцип нашей компании:
Мы Предлагаем - только лучшие решения!
Мы Стремимся - к совершенству!**





Новые Технологии Производства Плюс

Бесконечные возможности новых технологий

THANK YOU FOR YOUR TIME!

Maxim Pomadchin

Phone: +7 (495) 685 95 64

Mobile: +7 (916) 327 91 12

E-mail: m.pomadchin@newtech-pro.ru