

ПЕРЕДОВОЙ-ЗНАЧИТ ПЕРВЫЙ, ИННОВАЦИИ ДВИГАТЕЛЬ ТОРГОВЛИ ИЛИ ПОЧЕМУ ИННОВАЦИИ ВЫГОДНЕЕ...?

ИКА®

- **промышленная универсальная установка ИКА® „SPP 1000“ – сверхсовременное и мощное оборудование для производства майонеза и соусов, а также кетчупа, джема, шоколадных масс, аджики, горчицы и ..**

По данным экспертов объемы производства майонеза и различных соусов на майонезной основе в России за последние 5 лет выросли в 2,5 раза. Россия является одним из лидеров по потреблению майонеза в мире.

Спрос рождает предложение, а это говорит о том, что между производителями данного вида продукции идет жесткая конкуренция. И речь идет не только о новых брендах, вкусах или низкой цене, но и о способах производства, видах сырья, качестве конечной продукции, технологиях, оборудовании и объемах.

Крупные игроки майонезного рынка прекрасно знают об этом, поэтому на крупнейших предприятиях России работают лучшие технологи, и используются все доступные новинки в рецептурах и инновационные технологии.

Инновации необходимы во всех производствах, будь-то нанотехнологии, или кажущееся на первый взгляд простым, производство майонеза.

Крупные игроки майонезного рынка, применяя передовые технологии, вот и сейчас заставляют задуматься, и вспомнить о том, что в современном производстве двигателем торговли являются инновации.

Немецкая компания ИКА-Werke GmbH & Co, которая славится во всем мире как новатор в конструировании оборудования для смешивания и диспергирования, запускает в России проект по установке сверхсовременного и мощного оборудования для производства майонеза. Проект базируется на **промышленной установке ИКА® „SPP 1000“** (полезный объем 1000 литров) на базе «майо»- гомогенизатора ИКА® „DBI 2000/20“ для производства майонеза 5 тонн в час (горячим способом) и для производства майонеза 6 тонн в час (холодным способом).

Также сейчас компания „ИКА“ разрабатывает в России проект по nanoцеллюлозе.

