



BRAU Beviale 2008

Успешная деловая встреча

Восторженные возгласы 34 164 посетителей-специалистов (в 2007 году их было 34 456) и 1395 экспонентов из разных стран,* хорошее настроение у лидеров мирового рынка и новых участников, блестящие идеи, радость встречи с давними партнерами – все это запомнилось присутствовавшим на выставке BRAU Beviale 2008 в Выставочном центре Нюрнберга.

BRAU Beviale 2008. A successful business meeting

BRAU Beviale 2008 at Nuremberg Exhibition Center will be remembered as a joyous reunion of 34,164 visiting professionals (34,456 members of the professional community attended a year ago) and 1,395 exhibitors from different countries. World market leaders and new participants eagerly discussed new bright ideas and enjoyed meeting their long-time partners.

Выставка на фоне кризиса

В то время как в других местах финансовый кризис вызвал тяжелые осенние депрессии, в Нюрнберге с 12 по 14 ноября 2008 года представители европейской индустрии напитков торжественно отметили ежегодную встречу с коллегами по отрасли. Несомненно, что у Вальтера Хуфнагеля (Walter Hufnagel), члена руководства фирмы NürnbergMesse, есть все основания уверенно смотреть в будущее: «Первоклассные концепции выставок доказывают на деле их качество и притягательную силу именно в тяжелые экономические времена. BRAU Beviale 2008 удалось это более чем убедительно!»

На важнейшую в мире специализированную выставку привлекательных с инвестиционной точки зрения товаров и средств производства 2008 года каждый пятый гость прибыл из-за рубежа, в основном из Австрии, Швейцарии, Бельгии, Нидерландов, Франции, Великобритании, Италии, присутствовали и представители растущих рынков Центральной и Восточной Европы. Все они были заин-

тересованы получить информацию о сырье для напитков, технологиях, логистике и маркетинге. «Прекрасная атмосфера, несмотря то что некоторые фирмы ощутимо ограничивают вложения средств», – так обобщил результаты выставки Петер Босбах (Peter Bosbach), директор предприятия Schäfer Werke (Нойнкирхен).

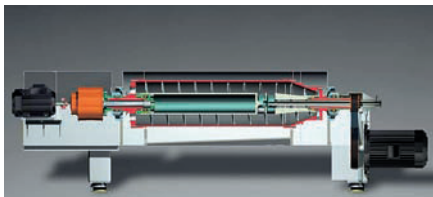
Как и в предыдущем году, 97% посетителей выставки являлись специалистами пивоварен, солодовень, фирм по производству или розливу безалкогольных напитков, молочных заводов, виноделами, поставщиками всего необходимого для производства пива и напитков, а также представителями сферы общественного питания и гостиничного дела. Все они остались полностью довольны деловыми предложениями, полученными на выставке. Такой результат был отмечен в ходе опроса, проведенного независимым институтом.

Немецкие посетители и гости из-за рубежа продемонстрировали высокий уровень профессиональной компетенции. 86% из них участвуют в принятии решений относительно инвестиций на своих предприятиях. Более половины

* Число экспонентов и посетителей приведено по данным Общества независимого контроля выставочной статистики (Gesellschaft zur freiwilligen Kontrolle von Messe- und Ausstellungszahlen, FKM, Берлин).



Выпарная установка AlfaVar



Декантерная центрифуга Foodec 200



Оборудование для розлива компании Arcor GmbH

роне. Каждый пластинчатый теплообменник собран на станине.

■ Центробежные циркуляционные насосы, которые поддерживают постоянный поток жидкости в теплообменник. Насосы снабжены механическими уплотнениями.

■ Выпариватель, оборудованный термокомпрессором вторичного пара.

■ Циклонные сепараторы, предназначенные для разделения жидкости и пара. Поставляются циклоны со смотровыми стеклами для наблюдения.

■ Сепаратор технологического конденсата для неконденсирующихся газов, который оборудован смотровым стеклом для наблюдения.

■ Водная система охлаждения, включающая в себя традиционный пластинчатый теплообменник для конденсации пара последней ступени. Охладитель оборудован всеми необходимыми приборами для измерения температуры и ручными управляющими клапанами для обеспечения вакуума.

Для контроля и управления работой модульной системы AlfaVar существует блок управления двигателями, который включает в себя контакторы двигателя, предохранители, датчики, лампы, источники питания и устрой-

ства аварийной сигнализации для электродвигателей. Кроме того, панель блока управления двигателями оборудована программно-логическим контроллером (Siemens), который оснащен всеми логическими программами, автоматическими управляющими клапанами и предназначен для управления технологическим процессом.

Декантерная центрифуга Foodec 200

Декантерная центрифуга Foodec 200 имеет размеры, которые позволяют эффективно использовать ее на пивоваренных заводах. Оборудование и удовлетворяет самым строгим стандартам гигиенического исполнения [Европейской группы по конструированию гигиеничного оборудования (European Hygienic Engineering & Design Group, EHEDG), Управления США по контролю качества пищевых продуктов, медикаментов и косметических средств (Food and Drug Administration, FDA), Министерства сельского хозяйства США (United States Department of Agriculture, USDA)]. Декантер Foodec 200 может быть использован для выполнения следующих задач:

- рекуперация сула при обезвоживании труба из вилпула;
- осушение дробины;
- восстановление пива из избыточных дрожжей;
- обезвоживание утилизируемых дрожжей;
- обезвоживание кизельгура.

Отличительные особенности центрифуги Foodec 200:

- система мойки СИП;
- обработка продуктов с высоким содержанием взвешенных частиц;
- совершенная система привода (прямой привод на основе планетарного механизма) и управления;
- использование материалов, соответствующих высоким стандартам гигиены пищевого производства;
- наличие систем, препятствующих захвату кислорода при работе с продуктом;
- санитарное и несанитарное исполнение.

Arcor GmbH

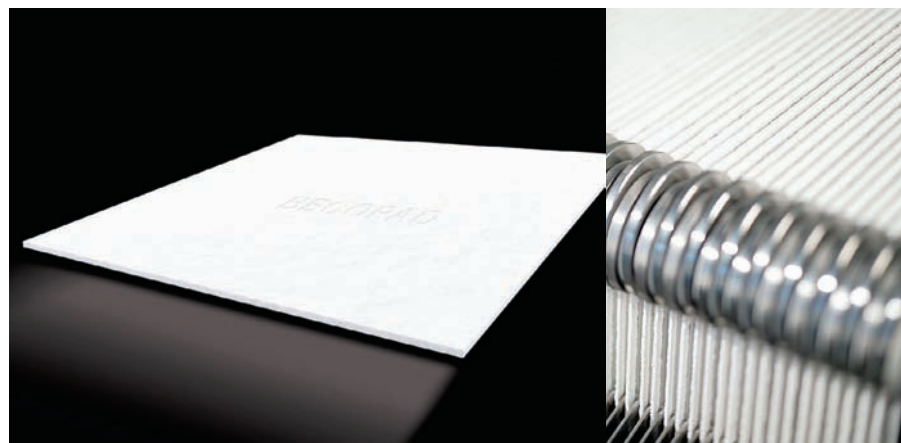
Представители фирмы отметили, что выставка была как никогда информативна и полезна. Большой интерес к продукции предприятия проявили гости из России, Казахстана, Азербайджана, Румынии, Молдавии, Белоруссии и т.д. Наглядный пример: в течение трех дней 10 сотрудников компании во главе с генеральным директором постоянно проводили консультации для посетителям стенда. Их радовал и тот факт, что они смогли представить гостям два наполнителя, которые произвели на них благоприятное впечатление. Первый – моноблок для розлива пива производительностью 6500 л/ч – продан пивоварне в Германии. Особенностью данного оборудования является его компактность в сочетании с относительно высокой производительностью.

Второй – триблок для розлива тихой воды – позволяет осуществить розлив продукции в бутылки объемом от 5 до 10 л. Данное оборудование уже продано компании «Эльдорадо» (Казахстан). Клиенты восхищались эстетичным видом и возможностью наблюдения за производственными процессами благодаря защитным ограждениям, выполненным полностью из стекла.

Begerow

Под девизом «Чистота. И ничего более» немецкая фирма Begerow, специализирующаяся в области фильтрации, представила на выставке BRAU Beviiale 2008 новую концепцию глубинной фильтрации. Компания показала фильтровальное средство Весорад, которое впервые не содержит минералов и обеспечивает фильтрацию любого уровня – от грубой до стерильной. Фильтровальное средство производится из специальной целлюлозы, подготовленной по методу *bepure* – специальной технологии, разработанной Begerow.

Это органическое средство произвело революцию в фильтрации жидкостей: отныне гарантируется такой



Фильтровальное средство Весорад