



# КЕНУА – НОВЫЙ ЛИДЕР в производстве современных автоматических вафельных линий

*За последние 20 лет экономический потенциал Китая значительно вырос. Сегодня Китай входит в десятку лидеров стран-производителей оборудования, в том числе и для кондитерской промышленности.*

Среди китайских производителей кондитерского оборудования есть свои лидеры. Особое место занимает компания КЕНУА, производитель оборудования для изготовления вафель. Представителем и эксклюзивным дистрибьютором этой компании на территории России, Украины и Беларуси является компания IB Engineering.

Линии для производства вафель компании КЕНУА пользуются большим спросом благодаря высокому качеству и надежности. На них успешно работают компании Nestle, Kraft Foods, Yuimmy Pacific Foods, Siam Food в таких странах, как Китай, Малайзия, Индонезия, Филиппины, Тайланд и др.

Сегодня китайские машиностроители активно осваивают российский, белорусский и украинский рынки.

Компания IB Engineering совместно с КЕНУА предлагает лучшее соотношение качества, сервиса и цены. Специалисты IB Engineering контролируют строгое соответствие выпускаемого оборудования техническому заданию клиента, а также процесс испытаний на заводе-изготовителе, последующую доставку и запуск оборудования на заводе клиента.

Линии, выпускаемые КЕНУА, позволяют производить разнообразные виды вафель – плоские с различными начинками, вафельные конфеты, фи-

гурные вафли, бельгийские и французские мягкие вафли, гофры, а также вафельные стаканчики для мороженого.

Процесс производства продукции полностью автоматизирован. Линии снабжены современными программируемыми логическими контроллерами. Алгоритм работы печей имеет возможность быстрой перенастройки и наладки. Управление осуществляется с автоматического **touch display Simatic** фирмы **Siemens**.

Печь оснащена высокоточной системой контроля температуры рабочих поверхностей вафельницы с помощью дистанционных инфракрасных датчиков фирмы **Raytek**. Пневматические цилиндры и пневмоавтоматика фирмы **Festo**. Главный и вспомогательные двигатели машины марки **Sew**. Газовая печь снабжена автоматической станцией подачи и смешения газа фирмы **Madas**, которая производит подготовку газо-воздушной смеси с высокой точностью, что позволяет выдерживать температурный режим, точно заданный потребителем, и экономить газ.

Электрические печи снабжены контроллерами, которые управляют распределением электроэнергии для ее экономии и увеличения срока службы нагревательных элементов.

Установлен жесткий контроль по сохранению геометрической формы вафельного листа, что предотвращает выпуск бракованной продукции.

Все оборудование изготовлено из пищевой нержавеющей стали. Вафельницы изготовлены из тугоплавкого чугуна, со стабильной геометрией и средним сроком службы более 15 лет.

Компанией КЕНУА разработано несколько модификаций линий для производства вафельных изделий производительностью от **6 до 20 т в сутки**, которые укомплектовываются газовыми или электрическими печами от 33 до 72 вафельниц, а также автоматические линии для производства конфет и батончиков с вафельным корпусом.

На газовые печи компании КЕНУА выдано разрешение на эксплуатацию от Российской Федеральной службы по экологическому,



технологическому и атомному надзору.

С начала июля 2007 г. на ЗАО «Кондитерский Концерн «Королевский» (Московская обл.) идет монтаж автоматической линии по производству глазированных вафельных конфет «12 месяцев», максимальной производительностью до 15 т в сутки. Запуск линии состоится в августе 2007 г.

ЗАО «Кондитерский Концерн «Королевский» выпускает продукцию только из дорогостоящих компонентов: шоколадной глазури на натуральном какао-масле и пралине.

Перед техническими менеджерами ЗАО «Кондитерский Концерн «Королевский» была поставлена сложная задача: в короткий срок освоить новое



производство – выпуск качественных глазированных вафельных конфет. Для реализации проекта требовалась компания, способная обеспечить выполнение технического задания в полном объеме, изготовление и поставку оборудования, проведение шеф-монтажа, качественное гарантийное и сервисное обслуживание. Посетив несколько заводов-производителей, руководство ЗАО «Кондитерский Концерн «Королевский» остановило свой выбор на КЕНУА, поскольку высоко оценило современные технологии производства оборудования, а также качество уже произведенных и испытанных перед отгрузкой вафельных линий. Запуск и испытание оборудования на заводе перед отгрузкой обеспечивает сокращение сроков монтажа оборудования. Выполнение этих сроков и качественный сервис достигается благодаря работе российских специалистов, прошедших специальное обучение на КЕНУА.

Линия производства вафель КЕНУА обеспечивает качество продукции бла-





годаря автоматической системе кондиционирования вафельного листа, а также универсальной намазной станции, позволяющей наносить пралиновую начинку как контактным, так и бесконтактным способом, с дополнительной возможностью посыпки орехом как начинки, так и глазированного покрытия изделия. ЗАО «Кондитерский концерн «Королевский» оснастил линию современной глазировочной машиной GE 900 с холодильным тоннелем, для обеспечения качественного глазирования – temperирующей станцией для натуральной шоколадной глазури производства компании SOLLICH (Германия) и скоростными заверточными автоматами EL-11 для вафельных конфет «в носок» производства РАСТЕХ (Германия).

В конце июля 2007 г. на кондитерской фабрике «Гермес» (Ставропольский край) состоит запуск линии производства вафель, оснащенной автоматической газовой вафельной печью KHG 51 (на 51 вафельницу), двухголовочной контактной намазной станцией,

го включения в уже работающие линии современного оборудования KENUA.

Эта программа позволяет провести целый комплекс необходимых мероприятий. В том числе:

- \* увеличить производительность существующего оборудования;
- \* оперативно переоборудовать неэффективные участки производства;
- \* автоматизировать основные технологические процессы;
- \* расширить ассортимент выпускаемой вафельной продукции при гарантированно высоком качестве изделий;
- \* снизить себестоимость выпускаемой продукции;
- \* уменьшить численность персонала;
- \* высвободить часть производственных площадей;
- \* заменить любое, вышедшее из строя оборудование.

Все мероприятия, проводимые в рам-

ках предлагаемой программы, направлены на значительное улучшение технико-экономических показателей работы предприятия в целом.

**IB Engineering предлагает качественное сервисное обслуживание.**

Специалисты компании работали на крупных российских кондитерских предприятиях, обсуживали линии Naas и Hebenstreit, прошли обучение в компании KENUA.

**IB Engineering** обеспечивает:

- качественное сервисное обслуживание оборудования в процессе его эксплуатации;
- поставку приобретенного оборудования на предприятие в согласованные с клиентом сроки;
- обучение персонала предприятия работе на новом оборудовании;
- **шеф-монтаж оборудования силами собственных квалифицированных специалистов и специалистов KENUA.**

Сервисное обслуживание рассчитано на весь срок эксплуатации оборудования. Доставка запасных частей по ценам завода производителя в течение двух суток со склада в Москве.

Шеф-монтаж и настройка оборудования производится в короткие сроки, поскольку перед отгрузкой клиенту оборудование подвергается испытаниям на заводе-изготовителе (рекомендовано присутствие представителя заказчика).



Одна из задач компании **IB Engineering** – обеспечение бесперебойного функционирования оборудования на предприятии клиента. С этой целью IB Engineering предлагает комплекс услуг, обеспечивающих

своевременный запуск оборудования, осуществление профилактических работ, а также обучение специалистов заказчика для эффективной и грамотной эксплуатации оборудования.

Компания **IB Engineering** регулярно принимает участие в специализированных выставках.

*Приглашаем всех желающих посетить выставочный стенд компании на международной выставке «АГРОПРОДМАШ-2007», которая состоится в Экспоцентре на Красной Пресне с 15 по 19 октября 2007 г.*

Эл. адрес для контакта: [in@ib-eng.ru](mailto:in@ib-eng.ru),  
 веб сайт [www.ib-eng.ru](http://www.ib-eng.ru)  
 Телефон: **(495) 580-48-49**



пневматической скоростной резкой и станцией приготовления теста. Производительность линии до 10 т в сутки. Руководители компаний «Гермес» и Sweets Technologies приняли решение о покупке, также посетив производство KENUA вместе с директором IB Engineering.

Клиенты IB Engineering имеют возможность посетить компанию «Гермес» и увидеть линию KENUA в работе, на что получено соответствующее согласие руководства компании «Гермес».

**IB Engineering** обеспечивает индивидуальный подход к каждому клиенту и предоставляет полный ассортимент современного вафельного оборудования от компании KENUA.

Линии производства вафель могут поставляться типовыми или быть модифицированными по заказу клиента. Дополнительно к производственной программе KENUA **компанией IB Engineering** разработана программа модернизации вафельных линий таких известных фирм, как Nagema, Rapido и др., дающая возможность гармонично-