

БЫТЬ СРЕДИ ГЛАВНЫХ!

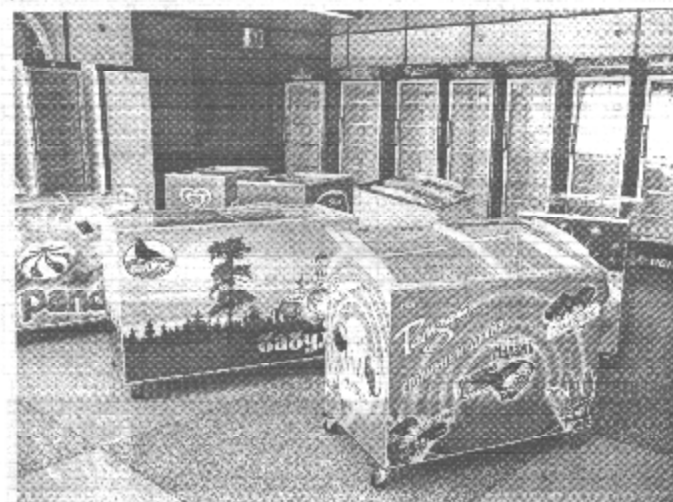
Сегодня турецкий завод «UGUR» занимает одно из ведущих мест среди крупнейших европейских производителей оборудования для охлаждения и заморозки.

Его продукция признана известными мировыми лидерами по производству мороженого и напитков, такими, как Coca-Cola, Pepsi-Cola, Castel Beer, Nestle, Algida, Tuborg, Carlsberg, Becks, Efes Pilsener, которые предъявляют повышенные требования к качеству оборудования.



За последние пятьдесят лет компания UGUR прошла путь развития от выпуска машин для «мягкого» мороженого до производства коммерческого оборудования для охлаждения и заморозки. Начало стремительного взлета было положено еще в декабре 1985 года. Именно тогда компания «UGUR» получила от известного датского завода «Derby» ноу-хау для производства морозильных ларей этой известной торговой марки. В 1991 году, когда закончилось соглашение с «Derby», Компания «UGUR» была готова самостоятельно разрабатывать и производить собственный ассортимент ларей для мороженого.

Этот завод не похож на своих конкурентов, которые только собирают продукцию из покупных деталей. Здесь изготавливают все основные комплектующие для производства ларей и шкафов. Это - верный способ быть гибкими и гарантировать качественный уровень в течение всего производственного цикла.



Быть среди главных европейских поставщиков ларей для мороженого и холодильных шкафов - вот цель завода «UGUR» на ближайшее время! Достижению поставленной цели способствует строгое соблюдение шести основных правил качественного производства:

1. Гарантированная надежность оборудования, которое может работать в тяжелых климатических условиях (при высокой температуре окружающей среды, влажности и нестабильности электрического напряжения).
2. Возможность эксплуатации оборудования на различных напольных покрытиях и даже на улице (выкатывать оборудова-

ние из магазина и обратно каждый день).

3. Применять только устойчивые к коррозии материалы, позволяющие эксплуатировать лари и шкафы в тяжелых климатических условиях в магазинах без кондиционирования, на улице, на пляже и т.д. без риска образования ржавчины.

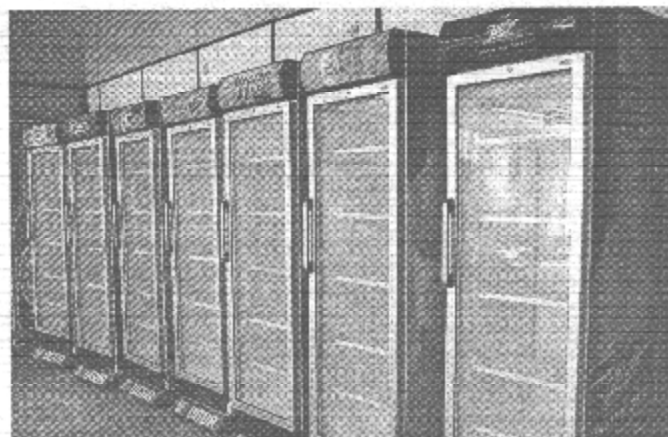
4. Возможность длительной эксплуатации без сервисного обслуживания, в т.ч. без периодической чистки конденсаторов.

5. Любые габаритные размеры и разнообразные аксессуары по требованию конечного потребителя.

6. Возможность соблюдения положительного баланса между ценой и качеством оборудования, включая пониженное энергопотребление, дизайн, брендирование в заводских условиях (собственные полиграфические мощности).

Особое внимание уделяется упаковке. После нескольких лет экспорта в Россию через страны с плохими дорогами стало понятно, что упаковка очень важна. Для российских клиентов теперь используется специальная упаковка, которая позволяет оборудованию быть хорошо защищенным от вибрации и резкого торможения во время транспортировки и погрузки.

Чтобы следовать за новейшими технологиями ежедневно ведется работа над повышением уровня качества, и каждый год производятся плановые инвестиции в разработку новых технологий и в модернизацию производственных мощностей.



В 2005 г. на заводе завершилась установка пяти новых тестовых климатических камер, которые позволяют проводить тестирование на соответствие международным стандартам любого произвольно выбранного на конвейере ларя или шкафа в присутствии заказчиков или экспертов. Компания «UGUR» непрерывно следует за новейшими тенденциями в холодильном бизнесе. Основное требование к оборудованию будущего - это лари и шкафы с такой системой охлаждения, которая бы не вредила экологии. Это означает, что использование хладагентов R134a и R404A будет постепенно заменено изобутаном (R600a), пропаном (R290), углекислым газом (CO2) или другими видами доступных газов.

Высокое качество и надежность оборудования «UGUR» способствует многолетнему успешному продвижению на российский рынок. Союз мороженщиков России выразил компании уважение и признательность за вклад в развитие морозильных технологий. Также компании «UGUR» был вручен диплом и памятная медаль Союза мороженщиков России за активное участие в мероприятиях Союза и развитие партнерских отношений с предприятиями России.

Всем потенциальным оптовым покупателям из числа производителей мороженого, замороженных продуктов и полуфабрикатов, пива или безалкогольных напитков предоставлена возможность посещения завода «UGUR» (Измир, Турция), чтобы еще раз убедиться в правильности своего выбора.

Благодарим фирму «Бекар-СПб» за предоставленные материалы.