ООО «НоваПак»

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ РЕШЕНИЯ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ





КАТАЛОГ ПРОДУКЦИИ

ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ПЕРЕРАБОТКИ МЯСА И СЫРЬЯ

ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ГИГИЕНЫ ПРОИЗВОДСТВА

СОПУТСТВУЮЩИЕ ИЗДЕЛИЯ

РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

www.novapac.ru

Компания «НоваПак» — надежный поставщик специализированного оборудования для предприятий пищевой промышленности уже более 25 лет. Мы предлагаем к поставкам все необходимые устройства для изготовления колбасных изделий: шприцы вакуумные, клипсаторы, подъемники, перекрутчики, устройства точного дозирования, упаковочные машины и т.д. Предлагаем оборудование для гигиены производства (моечные машины, санпропускники, умывальники, стерилизаторы и пр.), вакуумные насосы BUSCH, а также расходные материалы и сопутствующие изделия для предприятий пищевой промышленности.

Наши партнёры

С 1996 г. являемся официальным дистрибьютором ООО «Машиностроительное предприятие «КОМПО»». Поставляем оборудование, расходные материалы и запасные части этой торговой марки в кратчайшие сроки по ценам завода-изготовителя.

Являемся официальным дилером ООО «БэрВисент» на территории Российской Федерации. Поставляем весь модельный ряд продукции этой компании.

Являемся официальным дилером ООО «СКВплюс» на территории Российской Федерации. Поставляем весь модельный ряд продукции этой компании.

Являемся официальным сертифицированным партнёром Камоцци на территории Ростовской области. Поставляем пневматическую аппаратуру Камоцци, предоставляем консультации, техническую и сервисную поддержку по вопросам использования продукции Камоцци.

Являемся эксклюзивным поставщиком продукции ANDHER на территорию Республики Беларусь и Российской Федерации.



ЛИНКЕРНЫЙ ПЕРЕКРУТЧИК **ПЛТ 1000**





Технические характеристики:

- Производительность: 1000 доз/мин
- Калибры оболочек: 16-38 мм
- Длина готового продукта: 25-400 мм
- Температура фарша: от -4 ºС до +20 ºС
- Количество перекруток: 1-10 с шагом 0,1
- Длина сосисочных гофрокукол: 430 мм
- Регулирование произв.: 50-2400 доз/мин.

Перекрутчик с автоматической подачей оболочки на цевку предназначен для формирования сосисок и сарделек одинаковой длины методом перекрутки искусственных, полиамидных, целлюлозных, коллагеновых оболочек калибром от 16 до 38 мм с последующей передачей на автоматическое навешивающее устройство либо формовочный стол для дальнейшей навески продукции формовщиком на коптильную палку. Агрегатируется с навешивающим устройством НУ-270 в единую линию.

Достоинства:

- Высокая фактическая производительность и точность порционирования по длине и весу
- Функция заполнения цевки фаршем
- Счётчик выработанных порций
- Автоматическая остановка линии при окончании оболочки
- Удобный монтаж в линию с минимальным количеством инструмента
- Колеса с фиксаторами
- Широкий ассортимент комплектов цевок для производства продукта
- Кабели для подключения к вакуумным шприцам
- Моечный пистолет
- Сенсорная панель управления, кнопки старт-стоп на корпусе
- Регулируемый пульт управления вынесен в зону работы оператора
- Уменьшение остатка оболочки за счёт гибкой настройки навески первых и последних сосисок в гирлянде

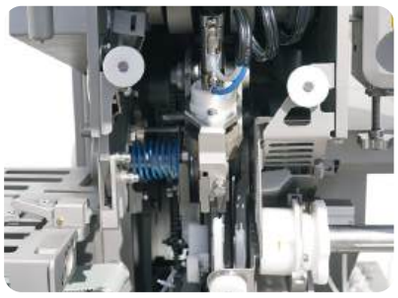
Возможности:

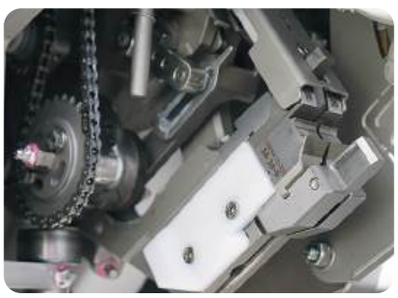
- Бесступенчатое регулирование производительности
- Корректировка количества перекруток первой и последней сосисок
- Работа на эмульгированных и структурных фаршах
- Быстрая и удобная перенастройка линкерных ремней на другую длину продукта
- Транспортировка по цеху одним работником
- Сохранение программ в памяти перекрутчика
- Остановка после заданного количества порций
- Регулировка опор по высоте (под уклоны полов)
- Работа с навешивающим устройством
- Автоматическая остановка линии при порыве оболочки
- Автоматическая коррекция веса порции (при наличии весов с обратной связью)

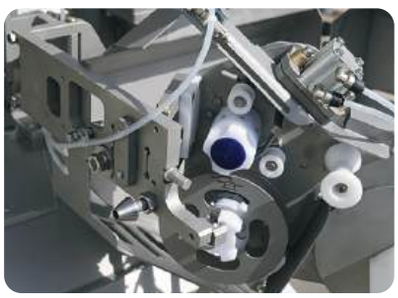
АВТОМАТИЧЕСКИЙ КЛИПСАТОР **KH-502**











Автоматический клипсатор на непрерывной клипсе KH-502 предназначен для клипсования колбас с использованием белковых, полиамидных, фибруозных, а также текстильных оболочек. Клипсатор позволяет выпускать колбасные изделия в виде одиночных батонов, цепочек батонов с петлей, а также кольцевых колбас с нитью.

Область применения KH-502 не ограничивается мясопереработкой. Он также может использоваться для формовки пастообразных наполнителей в рукавную оболочку в молочной, рыбной, птицеперерабатывающей, строительной и других сферах.

KH-502 – универсальный клипсатор для решения широкого спектра задач.

Достоинства:

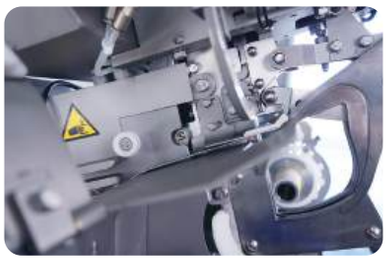
- Высокая техническая производительность - до 176 циклов/мин. (при непрерывном режиме без остановки)
- Высокая фактическая производительность
- Оптимальная компоновка ключевых узлов для удобства обслуживания и ремонта
- Удобство транспортировки по цеху, благодаря оптимизированным габаритам и массе
- Удобный доступ к бобинам с клипсой
- Удобное расположение пульта с возможностью регулировки по горизонтали
- Электронный пульт с сенсорным экраном 7" для настройки и управления клипсатором
- Возможность агрегатирования с этикетировщиком P5000
- Несколько вариантов лотков: гравитационный, активный, роликовый
- Несколько вариантов питателей: одноцевчный и револьверный, с управляемым и неуправляемым тормозом
- Агрегатирование со шприцами КОМПО, Handtman, Frey, Vemag, Risco, Rex, Karl Schnell

Технические характеристики:

- Цикл клипсования: 0,34 с
- Калибры клипсуемых оболочек:
  - полиамидные: 35-95 мм
  - белковые и фиброузные: 35-80 мм
- Виды выпускаемой продукции: батоны, цепочки батонов, кольцевые колбасы
- Тип/шаг клипс: непрерывная/15, 18 мм
- Тип петли: 20/100
- Маркировка даты: на скрепке
- Давление сжатого воздуха: 5-7 атм.
- Расход воздуха: 2 л/ раб. цикл
- Высота от пола до оси цевки: 975-1150 мм
- Электроподключение: 400 В / 50 Гц
- Габариты, Д*Ш*В: 1200*1800*1850 мм

КЛИПСАТОР АВТОМАТИЧЕСКИЙ **КН-301**







Автоматический клипсатор на П-образной клипсе КН-301 предназначен для изготовления колбас с использованием белковых, полиамидных, фибруозных, а также натуральных оболочек, предназначенных для механического клипсования. Клипсатор позволяет выпускать колбасные изделия в виде одиночных батонов, цепочек батонов с петлей, а также кольцевых колбас с нитью.

Конструктивные особенности узла пережима оболочки и наложения клипсы клипсатора разработаны специально для эффективной работы с белковыми и натуральными оболочками.

Область применения КН-301 не ограничивается мясопереработкой. Он также может использоваться для формовки пастообразных наполнителей в рукавную оболочку в молочной, рыбной птицеперерабатывающей, строительной и других сферах.

КН-301 – универсальный клипсатор для решения широкого спектра задач.

Достоинства:

- Автоматический привод пережима, электронное управление обеспечивают высокую производительность, а также минимизируют влияние клипсатора на точность дозирования
- Электронный пульт управления с сенсорным экраном 7"
- Минимизированная ширина пережима, оптимальная траектория схождения щек и специальный профиль щек специально для работы на белковых и натуральных оболочках
- Несколько вариантов исполнения лотка (роликовый, гравитационный, активный)
- Эффективная транспортировка батонов активным лотком (уникальное решение)
- Устройство подачи воды на лоток для улучшения скольжения батонов
- Агрегатирование со шприцами КОМПО, Handtman, Frey, Vemag, Risco, Rex, Karl Schnell
- Регулировка давления зажима клипсы, скорости складывания
- Регулировка величины зажима скрепки
- Регулировка чистоты хвостиков
- Регулировка положения оси цевки
- Регулируемый активный тормоз
- Дозирование по таймеру, по флажку, от шприца

Технические характеристики:

- Цикл клипсования: 0,6 с
- Калибры полиамидных оболочек: 30-80 мм
- Калибры белковых оболочек: 30-55 мм
- Калибры фиброузных оболочек: 30-55 мм
- Калибры натуральных оболочек: 32-46 мм
- Тип клипсы: B, BP
- Тип петли: 20/100
- Продукция: батоны, цепочки, кольцевые
- Расход воздуха: 2,2 л/цикл
- Давление сжатого воздуха: 6-7 атм.
- Высота от пола до оси цевки: 950-1150 мм
- Подача оболочки на цевку: автоматическая
- Электроподключение: 230 В / 50 Гц
- Габариты максимальные: 1660*865*2085 мм

ШПРИЦЫ ВАКУУМНЫЕ И УСТРОЙСТВА

Шприцы вакуумные КОМПО являются идеальным решением для предприятий, предъявляющих высокие требования к ассортименту и качеству готовой продукции. Компактные размеры и возможность агрегатирования с ручными, полуавтоматическими и автоматическими клипсаторами любого производителя делают их незаменимыми помощниками в производстве высококачественной продукции, а высокая степень вакуумирования обеспечивает выпуск красивой и качественной продукции без пор. По производительности шприцы шнековой конструкции подразделяются на серии «КОМПО-МИНИ», «КОМПО-ОПТИ» и «КОМПО-МАКСИ». Имеются модификации с подогреваемым бункером, предназначенные для работы с такими продуктами, как плавленый сыр, масло и т.д. При необходимости шприцы комплектуются подъемниками и перекрутчиками. Для улучшения качества рисунка структурных колбас на срезе и под оболочкой может быть применена волчок-приставка.



серия «КОМПО-МИНИ»



серия «КОМПО-ОПТИ»



серия «КОМПО-МАКСИ»



Волчок-приставка



Перекрутчик



Подъемник

КЛИПСАТОРЫ И УСТРОЙСТВА

Клипсаторы КОМПО – надежные и простые в эксплуатации агрегаты, обеспечивающие высочайшее качество продукции на предприятиях различной мощности.

В ассортименте: клипсаторы ручные и пневматические, односкрепочные и двухскрепочные, настольного и напольного исполнения, полуавтоматические и автоматические, работающие на П-образных и непрерывных скрепках.

для повышения точности дозирования продукта при производстве варёных колбас, паштетов, плавленых сыров и других наполнителей, имеющих пастообразную консистенцию без включений на срезе, может быть использовано устройство точного дозирования.



Автоматические клипсаторы



Ручные клипсаторы



Пневматические односкрепочные



Пневматические двухскрепочные



Полуавтоматические клипсаторы



Устройство точного дозирования

ИЗМЕЛЬЧИТЕЛИ ЗАМОРОЖЕННЫХ БЛОКОВ



Измельчители ИБ

Измельчители серии ИБ предназначены для измельчения замороженных продуктовых блоков.

Измельчитель ИБ-4 предназначен для измельчения замороженных продуктовых блоков (мясных, творожных, шоколадных, сливочного масла и т.д.) в линиях по производству детского питания, мясных полуфабрикатов, колбас и сосисок (без дефростирования) с температурой от -18°С до -3°С на куски массой не более 200 г.

Измельчитель ИБ-8 предназначен для измельчения замороженных продуктовых блоков при производстве сырокопченых, сыровяленых колбас, мясных полуфабрикатов и других продуктов без дефростирования с температурой от -15°С до -3°С на куски толщиной не менее 20 мм.

ЛИНКЕРНЫЕ ПЕРЕКРУТЧИКИ С НАВЕСКОЙ



ПЛТ 700



ПЛТ 1000



НУ-270

Линкерные перекрутчики ПЛТ 700 и ПЛТ 1000 предназначены для формирования сосисок и сарделек одинаковой длины методом перекрутки оболочки с последующей передачей на формовочный стол либо навешивающее устройство для дальнейшей его навески формовщиком на коптильную палку.

Навешивающее устройство НУ-270 предназначена для автоматического равномерного навешивания сосисочных гирлянд на крюки после перекрутчика линкерного типа КОМПО и последующего ручного снятия их с крюков с помощью коптильных вешал. Питание навески осуществляется от линкерного перекрутчика КОМПО.

НАДЕВАТЕЛИ ОБОЛОЧКИ



НО-1

ADT-80

Устройства для надевания натуральной оболочки предназначены для ускорения и упрощения процесса надевания натуральной оболочки на цевку при производстве колбасных изделий.

УПАКОВОЧНАЯ МАШИНА



УМ-1П

Вертикальная упаковочная машина используется для упаковки овощей, фруктов, орехов, бобовых культур и т.д. в рукавные и сетчатые пакеты. При своей низкой стоимости машина обладает высокой надежностью и обеспечивает многократное увеличение эффективности труда.

ПЕРЕВЯЗЧИКИ КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ

Перевязочные машины предназначены для обвязки колбас, сосисок, сарделек непрерывным потоком.

Перевязочные полуавтоматы и автоматы ANDHER позволяют автоматизировать прецесс перевязки сарделек и колбас, создавая уникальный продукт, возвращаясь к традиционному виду деления колбасной оболочки без использования скрепок.

Перевязчики работают с натуральными и искусственными колбасными оболочками, просты в использовании, тихи и безопасны в эксплуатации, имеют регулируемую скорость и число оборотов перевязки.



ASM-180
автомат

ASM-140
полуавтомат

Перевязчики колбасных изделий

ПОДЪЁМНО-ТРАНСПОРТНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

Применение в промышленности даже простейших видов подъемно-транспортного оборудования способствует облегчению тяжелых и трудоемких работ по перемещению грузов, повышению производительности труда. Развитие промышленного предприятия может иметь место только при условии повышения эффективности труда сотрудников, которой во многом способствует его механизация.



Подъёмники: мачтовые, пневматические, гидравлические, стационарные, передвижные







Конвейеры: пневматические, роликовые, ленточные, наклонные, поворотные, горизонтальные, вертикальные, напольные, подвесные,

Стол накопительный поворотный

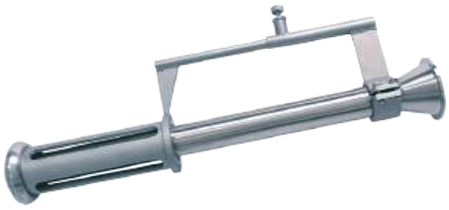
УСТРОЙСТВО ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА СНЕКОВ



Устройство предназначено для производства колбасных снеков (кабаносов). Оно может агрегатироваться с роторным вакуумным шприцом любого производителя, путем стационарной установки на корпус оборудования.

УСТРОЙСТВО ДЛЯ НАДЕВАНИЯ СЕТКИ НА ОБОЛОЧКУ

Устройство для надевания сетки на оболочку (аппликатор) предназначено для надевания сетки на оболочку при клипсовании колбасного батона на всех видах клипсаторов. Применение устройства сетки для колбас, придаст продукции привлекательный внешний вид, оригинальность и запоминаемость, позволяя создать, по сути, новый продукт на имеющемся у вас оборудовании.



ВАКУУМНЫЕ НАСОСЫ



Вакуумное оборудование обеспечивает надежное удаление пара или газообразных веществ. Пластинчато-роторный тип агрегатов остается одним из наиболее востребованных. Если для вас основными требованиями являются надежность, простота конструкции и технического обслуживания, высокая герметизация, долговечность, компактность конструкции и низкий уровень шума, то предлагаем приобрести вакуумный промышленный насос такого плана.

КОМПЛЕКТУЮЩИЕ ИЗДЕЛИЯ ДЛЯ КЛИПСАТОРОВ



Цевки



Манжеты тормозные



Блоки тормозные



Кольца захвата оболочки



Наконечники и удлинители цевок

ПЕРЕКЛАДИНЫ РАМ



Колбасная трёхлучевая перекладина предназначена для навешивания на неё колбасных изделий перед процессом термической обработки. Вешала изготавливается из пищевого алюминия с термообработкой.

КОЛЁСА РАМ И ТЕЛЕЖЕК



Используются преимущественно для малоподвижных объектов со средней грузоподъемностью. Пригодны для эксплуатации на промышленных предприятиях, в том числе при наличии агрессивных химических веществ. Имеются как обычные, так и термостойкие колеса.

МОЕЧНЫЕ МАШИНЫ

Предлагаем к поставке широкую линейку моечных машин различного функционального назначения. Это оборудование облегчает труд Вашего персонала, увеличивая производительность труда, и обеспечивает максимальную гигиеническую обработку требуемых поверхностей. Мы поможем подобрать оптимальный вариант исполнения моечных машин, учитывая потребности Вашего производства.



для мойки ящиков



для мойки коптильных рам



для мойки коптильных вешал



для моики крюков/троллеев



для мойки тележек



для мойки инструмента



для мойки паллет



модули обдува для моечных машин

САНПРОПУСКНИКИ

Гигиена персонала пищевого производства начинается с санпропускника. Санитарный шлюз обеспечивает обязательную санитарную обработку персонала перед входом в производственные помещения. Работающий по всем правилам санпропускник — это не только должная гигиеническая обработка персонала, но и строгий контроль доступа в производственные помещения.



Санпропускники: напольные и навесные, одно- и двухсторонние, для рук и для обуви.

СТЕРИЛИЗАТОРЫ

Стерилизаторы — оборудование, предназначенное для быстрой и эффективной стерилизации большого количества инструмента (пил, топоров, ножей, мусатов, кольчужных перчаток) используемого на предприятиях пищевой промышленности и общественного питания.



Стерилизаторы для обработки инструмента (ножей, мусатов, перчаток)



Корзины для инструмента

ПРОЧЕЕ ГИГИЕНИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ



Сушилка
для обуви



Шкаф
для одежды



Шкаф для
инструмента



Котёл
варочный



Ванны
моечные

ЛИНИИ И ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ПЕРЕРАБОТКИ КИШЕЧНОГО СЫРЬЯ И СУБПРОДУКТОВ

Предлагаем к поставке поточные механизированные линии, автоматизированные машины и прочее основное, вспомогательное и технологическое оборудование для обработки кишечного сырья и субпродуктов, которое позволяет значительно увеличить производительность, ускорить время обработки продуктов, повысить качество обработки, облегчить труд рабочих и обеспечить соблюдение всех ветеринарно-санитарных правил для пищевых предприятий.



Автоматическая линия
для обработки черевы свиней



Автоматическая линия
для обработки черевы КРС



Автоматические и полу-
автоматические
линии для обработки
черевы свиней/КРС/МРС



Машина
рубки голов
свиней/КРС/МРС



Машина для
снятия копыт
свиней/КРС/МРС



Пресс
для отжима
каныги



Оборудование для
увеличения фаршеёмкости
черевы свиней/МРС



Машины для обработки
органов проходного типа
и циклического типов



Центрифуги для обезволошивания,
обработки, обезжиривания,
измельчения и промывки сырья



Трубы для промывки сырья



Калибровочные машины
для черевы свиней/МРС

ЛИНИИ И ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ПЕРЕРАБОТКИ КИШЕЧНОГО СЫРЬЯ И СУБПРОДУКТОВ



Машины для засолки черевы в сетки и пучки



Автоматический пневмозагрузчик черевы свиней



Колесо для отделения черевы



Метровальная машина для черевы



Тюбинговая машина для черевы



Стол калибровочно-проливочный



Стол для обработки пузырей



Стол для предобезжиривания



Стол для мойки красных органов



Стол для связывания



Стол приёмно-разборочный



Стол для засолки



Стол для инспектирования



Стол для вскрытия желудков



Стол калибровочный



Стол опалочный



Пластиковый бак на подставке с колёсами



Системы рециркуляции горячей и холодной воды



Блок калибровочный



Тележка шорстоприёмник



Держатель лезвий для отделения черевы



Кран калибровочный



Нож для отделения черевы



Лезвие для отделения черевы



Тележка для транспорти-ровки бочек на 200 литров

СКРЕПКИ АЛЮМИНИЕВЫЕ

Мы предлагаем к поставке два основных типа алюминиевых скрепок: П-образные и непрерывные. Оба типа клипс могут быть использованы при работе на оборудовании различных производителей. Имеющийся в наличии широкий ассортимент типоразмеров клипс, гарантирует возможность подобрать расходные материалы максимально подходящие для вашего производства.



Скрепки П-образные

П-образные клипсы используются для закрытия различных типов оболочек про производстве колбас, сыров, мороженого, упаковкифруктов и оврщей, для герметичного закрытия различных пакетов и сеток на ручных, полуавтоматических и автоматических клипсаторах. Клипсы представлены в широком ассортименте и различаются присутствием насечки, уровнем жесткости, размерами и геометрией сечения.

Непрерывные клипсы используются для работы на автоматических клипсаторах, и предназначены для двойного клипсования колбасных изделий диамотром от 30 до 120 мм. Применение конкретного типа клипс зависит от вида выпускаемой продукции и используемой оболочки. Снабжены подбивкой (канавкой на торцах), обеспечивающей дополнительную жесткость и позволяющей не травмировать оболочки при клипсовании.



Скрепки непрерывнные

ПЕТЛИ ШПАГАТНЫЕ

Петли шпагатные предназначены для навески мясной продукции на перекладины колбасных рам вертикального типа. Петля закрепляется на оболочке при помощи клипсы путём клипсования на ручных, полуавтаматических и автоматических клипсаторах. Петли выпускаются в трёх исполнениях: штучные, поперечные и продольные.



Петля штучная



Петля поперечная



Петля продольная

КОЛБАСНЫЕ ОБОЛОЧКИ И СЕТКИ



Оболочки

Оболочка для колбасы является неотъемлемым элементом в производстве и хранении колбасных изделий. Она выполняет функцию защиты продукта от внешних факторов, а также придает ему привлекательный внешний вид. Мы предлагаем широкий ассортимент натуральных, коллагеновых, полиамидных и фиброузных оболочек, которые обладают уникальными свойствами, удовлетворяющими различные требования технологических процессов и конечного продукта.

В мясной промышленности при изготовлении колбасных изделий широко применяется формовочная сетка. Это безопасный и удобный материал, при помощи которого можно придать форму колбасе любого размера и массы. Сетки для колбасных изделий, поставляемые нами, изготовлены из высокопрочных материалов, обеспечивающих надежную фиксацию формы и привлекательный внешний вид готовой продукции.



Сетки формовочные

МОЮЩИЕ И ДЕЗИНФИЦИРУЮЩИЕ СРЕДСТВА

Моющие и дезинфицирующие средства – это не просто инструменты для поддержания гигиены. Они являются ключевым элементом обеспечения чистоты, что критически важно для функционирования пищевой промышленности. Стремясь создать для вас идеальную среду, в которой чистота и безопасность становятся неотъемлемой частью вашего успеха, мы предлагаем широкую линейку основных типов моющих средств с тщательно выверенными рецептами, созданными специально для пищевой промышленности.

Основное применение средств по типам:

Кислотные средства - мойка коптильных перекладин, удаление ржавчины, удаление накипи, удаление следов минеральных отложений;

Щелочные средства - очистка термокамер, промывка канализационных труб, удаление масло-жировых загрязнений;

Нейтральные средства - мойка оборудования, мойка инвентаря и тары, ежедневная уборка помещений;

Дезинфицирующие средства - кожный антисептик, профилактическая дезинфекция, дезинфекция всех типов поверхностей



ПРОЧИЕ РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

При функционировании любого производства используется большое количество различных расходных материалов. Мы поддерживаем наличие на наших складах широкий ассортимент расходных метериалов, наиболее востребованных предприятиями пищевой промышленности. Но даже если в настоящий момент нужного вам товара у нас в наличии не найдется, мы организуем его доставку в кратчайшие сроки.

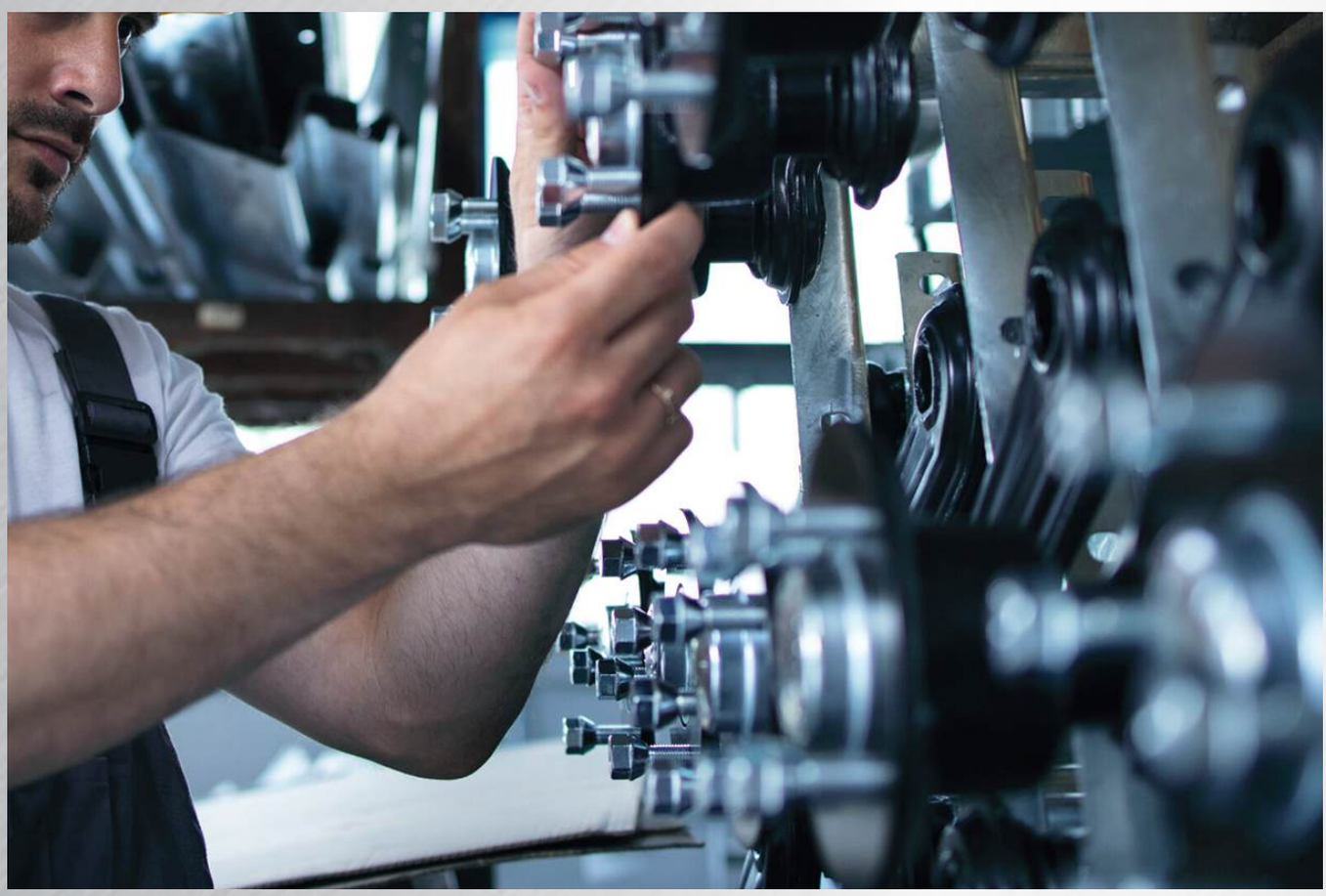
- КОЛЁСА ПРИЖИМНЫЕ ДЛЯ ШКУРОСЪЕМНЫХ МАШИН
- НИТИ ДЛЯ АВТОМАТИЧЕСКИХ ОБВЯЗЧИКОВ
- ФИЛЬТРЫ ДЛЯ ВАКУУМНЫХ НАСОСОВ
- МАСЛО ДЛЯ ШПРИЦОВ ВАКУУМНЫХ
- МАСЛО ДЛЯ ВАКУУМНЫХ НАСОСОВ
- ЛЕНТА ЭТИКЕТИРОВОЧНАЯ
- ШКУРОСЪЁМНЫЕ ПОЛОТНА
- МАСЛО ДЛЯ КЛИПСАТОРОВ
- ПОЛИРОВАЛЬНЫЕ КРУГИ
- ЛЕНТА ШЛИФОВАЛЬНАЯ
- ШЛИФОВАЛЬНЫЕ КРУГИ
- ВАКУУМНЫЕ ПАКЕТЫ
- ПАСТА АБРАЗИВНАЯ
- ПИЛЬНЫЕ ПОЛОТНА
- ТЕРМОЭТИКЕТКИ



Мощная ремонтная база, аттестованная на «КОМПО» служба сервиса и склад запчастей и расходных материалов позволяют, если вам понадобится, оперативно устранить все проблемы, связанные с работой фирменного оборудования. Перед отгрузкой все заказы проходят обязательный контроль комплектации.

Основные приоритеты нашей компании — это качество поставляемых товаров и высокий уровень клиентского сервиса. Все наши клиенты обычно переходят в разряд постоянных (действует отдельная система скидок). Это крупные мясоперерабатывающие комплексы, фермерские хозяйства и небольшие цеха. За долгое время работы с партнерами мы научились индивидуально подходить к каждому. Хорошо, быстро и точно выполнить заказ мы считаем ключевой задачей в работе!

ООО «НоваПак» — это сплоченная команда высококлассных специалистов. Выбирая нас, будьте уверены, что вам подберут релевантное оборудование, доставят, установят и наладят технику на месте. И, конечно, грамотно расскажут о функционале и в полной мере обучат ваш персонал обращению с устройством.



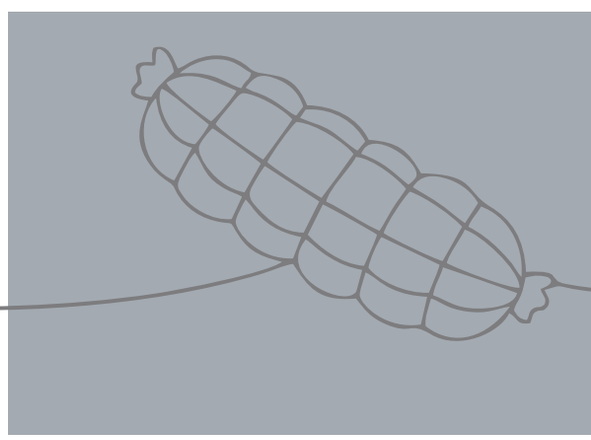
НОВАПАК®

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ РЕШЕНИЯ
ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ





ООО «НоваПак»
344064, Ростовская обл., г. Ростов-на-Дону,
ул. Волоколамская, 3Б, 2 эт., ком. 2
: +7 (863) 303-30-16
: +7 (928) 158-00-28
bmv@novapac.ru | info@novapac.ru



www.novapac.ru