

# Zelaieta

## «Зелайета Рус»: современные и надежные технологические решения

Компании «Зелайета Рус» хорошо себя зарекомендовала на хлебном рынке. Генеральный директор компании Павел Осинин любезно согласился встретиться с нами и ответить на ряд вопросов.

**П&К.** Здравствуйте, Павел! Спасибо, что нашли время для нашего интервью. Ваша компания «Зелайета Рус» активно работает на российском рынке. Расскажите, пожалуйста, о вашей деятельности и о том, что вас привело в Беларусь.

**Павел Осинин.** Здравствуйте! Спасибо за приглашение. Мы действительно гордимся тем, что можем предложить белорусским предпринимателям современные и надежные технологические решения для производства высококачественной хлебобулочной продукции. Наша компания начала свою деятельность в России более десяти лет назад, и мы быстро завоевали доверие профессионалов благодаря высокому качеству оборудования и комплексному сервису. Беларусь для нас – это стратегически важный рынок, и мы видим здесь огромный потенциал для роста и развития.

**П&К.** Какие технологии и оборудование вы предлагаете своим клиентам?

**Павел Осинин.** Мы представляем уникальные разработки мировых лидеров – итальянских машин Turri, испанских брендов Аухрата, Zelaiata и TecnoTrade. Эти компании известны своей надежностью и эффективностью. Мы предлагаем оборудование, которое соответствует высоким международным стандартам и позволяет значительно повысить производительность и качество продукции. Например, автоматический округлитель теста AR2 от Turri и надрезчик хлеба CorMAN от Аухрата – это незаменимый помощник в хлебопекарной отрасли. А линии Zelaieta и TecnoTrade отлично справятся с задачей выпуска чабатты и рустикальных багетов.

**П&К.** Расскажите подробнее о преимуществах этих машин?

**Павел Осинин.** Конечно! Принцип действия округлителя теста AR2 от Turri – это эксцентриковое вращательное движение «колокола», мягко округляет тестовую заготовку, как это делает пекарь своими руками. Способен бережно формировать даже самые сложные сорта теста, обеспечивая идеальное окру-





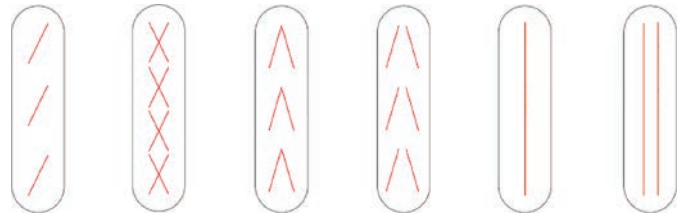
» Марка надрезчика: CorMAN-AQUA-8, производитель: Аухрата, Испания

вление и сохранение крупных воздушных пор внутри готового продукта. Регулируемый радиус вращения эксцентрика позволяет охватить широкий диапазон веса от 50 до 2400 грамм, с производительностью до 1800 изделий в час.

Водяной надрезчик CorMAN от Аухрата – это универсальный надрезчик, который делает аккуратные декоративные надрезы на тестовых заготовках, заменяя работу двух опытных сотрудников. Он обрабатывает до 7 противней в минуту и значительно экономит ресурсы. Может как встраиваться в линию, так и работать стационарно.

**П&К. Как вы видите будущее хлебопекарной отрасли в Беларуси?**

**Павел Осинин.** Современные рыночные условия требуют постоянного повышения качества продукции и модернизации производственных процессов. Я уверен, что внедрение инновационного оборудования станет важнейшим аспектом успешной конкуренции. Мы готовы поддерживать белорусские предприятия на каждом этапе – от консультаций и подбора оборудования до монтажа, обучения персонала и технического обслуживания.



» Система позволяет выполнять эти типы разрезов. В зависимости от типа и количества разрезов производительность может снизиться



**П&К. Как вы помогаете своим клиентам в выборе оборудования?**

**Павел Осинин.** Мы предлагаем комплексное оснащение предприятий новым оборудованием. Наши специалисты проводят анализ потребностей клиента, помогают интегрировать новое оборудование в существующие технологические цепочки и обучают персонал. Мы стремимся к тому, чтобы каждая компания могла максимально эффективно использовать наши решения и достигать высоких результатов.

**П&К. Спасибо, Павел, за интересный разговор! Желаем вашей компании дальнейших успехов на белорусском рынке!**

**Павел Осинин.** Спасибо вам! Будем рады продолжать развивать сотрудничество и помогать нашим клиентам достигать новых высот.

Наш сайт: [www.auxrata.ru](http://www.auxrata.ru)  
[www.zelaieta.ru](http://www.zelaieta.ru)



@ZELAIETARUS

» Бесстрессовый округлитель теста (мягкого, липкого, гидратированного теста до 85%)



Беседу провела Ольга Дечко