

Мы помогаем заказчику получить качественный по всем показателям продукт

Продолжаем нашу традицию знакомства с компаниями и людьми, предлагающими интересные решения для предприятий хлебопекарной и кондитерской отраслей промышленности. Представляем вашему вниманию компанию «Интро-Сервис» и ее руководителя Андрея Ермакова.



– *«Интро-Сервис» успешно работает на рынке хлебопекарного оборудования. Расскажите о специализации вашей компании и услугах, которые вы оказываете.*

– «Интро-Сервис» специализируется на ремонте, модернизации и наладке тупиковых, тоннельных печей производства ШМЗ, «Гостол», J4, PPC, WP, расстойных шкафов и расстойно-печных агрегатов (РПА), а также производстве и продаже оборудования. Но если описать нашу деятельность в целом, то мы помогаем заказчику получить качественный по всем показателям продукт с минимальными затратами.

– *В настоящее время многие хлебопекарные предприятия сталкиваются с проблемой износа оборудования, сложностями поставок запчастей из Европы. Далеко не у всех есть возможность приобрести новое оборудование. Что в этой связи вы можете предложить?*

– Очень часто мы видим ситуацию, когда хлебозавод избавляется от печи, считая ее старой и изношенной, покупая взамен такую же новую. При этом покупка новой печи может обходиться до 7 раз дороже, чем ремонт существующей, а качество выпекаемой продукции при этом будет одинаковым. Мы же предлагаем нашим заказчикам сократить расходы на оборудование, отремонтировав его. Если требуется новая линия, то рекомендуем приобрести так называемое восстановленное оборудование (оборудование после капитального ремонта), включая печи. Или же приобрести новое оборудование, произведенное в России, в том числе нашего производства.

– *Какие гарантии вы даете предприятиям после ремонта и реконструкции оборудования? Например, если тоннельная печь проработала 20–30 лет и ваша команда ее «реанимировала», сколько лет она еще может проработать, обеспечивая выпуск качественной продукции?*

– Тут слово «реанимация» не совсем уместно. Мы скорее даем вторую жизнь оборудованию, заново



Пример работ



» Печь «Гостол». Повреждены камера смешения, газоходы. Сгнила полностью секция с паровлажнением



» Восстановили из нового материала камеру смешения и газоходы. Заменяли целиком секцию с паровлажнением

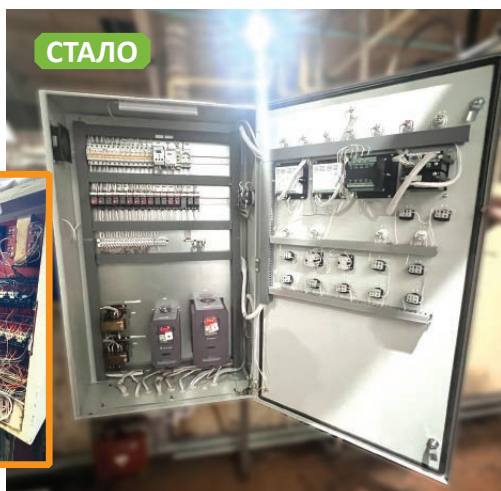
» Ремонт печи ППЦ с заменой обшивки



» Замена топки на печи ППЦ



» Замена шкафа управления



восстанавливая поврежденные участки. Если того требует ситуация, меняем целиком узлы на новые, меняем шкафы управления. И после ремонта это оборудование ничем не будет отличаться от нового. Ни по качеству, ни по внешнему виду. Если того желает заказчик, то мы меняем даже обшивку. Срок службы капитально отремонтированной печи будет таким же, как и срок службы новой, без преувеличения. На отремонтированное или поставленное нами оборудование мы даем гарантию 12 месяцев, то есть столько же, сколько на новое дает производитель.

– А какое оборудование производит ваше предприятие? Можете привести примеры?

– В настоящее время мы производим расстойные автоматизированные шкафы для батонов, формового хлеба. Производим укладчики заготовок в расстойку, надрезчики, накольщики, устройства полива выпеченной продукции. Сейчас прорабатываем возможность производства печей.

– В целях экономии времени и стоимости услуг можете ли вы произвести требуемые работы по ремонту, монтажу, производству оборудования на территории заказчика?

– Да. Расстойные шкафы мы производим именно по такому принципу. Производство и монтаж оборудования происходит на месте. Конечно же, это создает определенные неудобства для заказчика (шум, пыль, дым от сварки), но стоимость такого расстойного шкафа будет значительно ниже в сравнении со стоимостью расстойного шкафа, произведенного в условиях цеха.

Беседу провела Людмила Овсянникова

Получить подробную консультацию можно по телефонам компании «Интро-Сервис»:

+7 9615978866, +7 9952210830.

E-mail: i-servis@yandex.ru,

<https://intro-servis.ru>,

г. Москва, Россия

