



**Москва**  
121099, Большой  
Девятинский пер., д. 5  
Т: +7 (495) 232 56 32  
Т: +7 (495) 587 42 57  
Email: info@sventa.ru  
www.sventa-meat.ru

Приглашение



# SVENTA AG

Switzerland

с 1992 года

## Оборудование

### от Убоя до готового Продукта

Уважаемые Дамы и Господа!

Компания SVENTA AG рада пригласить Вас на выставку **Агропродмаш 2015**, которая состоится с 5 по 9 октября 2015 года в Экспоцентре на Красной Пресне.

Мы приглашаем Вас посетить наш стенд **№ FC 090 в павильоне FORUM на выставке.** Сотрудники нашей компании - менеджеры по продажам оборудования и сервисные специалисты, представители компаний-производителей оборудования, выставленного на нашем стенде, с радостью предоставят Вам любую информацию.

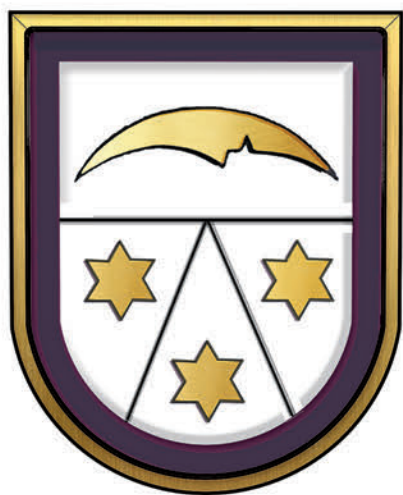
Ждем Вас, специалистов мясной промышленности, на нашем стенде, чтобы поделиться с Вами важной и полезной информацией для Ваших текущих проектов.

Команда фирмы Sventa AG

Georg Guggenbuehl  
CEO







**Москва**

121099, Большой  
Девятинский пер., д. 5  
Т: +7 (495) 232 56 32  
Т: +7 (495) 587 42 57  
Email: info@sventa.ru  
www.sventa-meat.ru



# SVENTA AG

## Switzerland

# экспонаты 2015



Универсальная установка для копчения и варки колбасных изделий модели «BUSINESS. Line T 3000» - высококачественное решение фирмы FESSMANN

Вакуумные наполнители немецкого производителя HANDTMANN Maschinenfabrik различных моделей. Данные экспонаты представлены в партнерстве с представительством ООО «Хандтманн Машин Фактори»

Оборудование компании Tipper Tie: Куттер TT CHOP V 22 в вакуумном исполнении, а также практически весь модельный ряд клипсаторов: от простых настольных клипсаторов до двойных автоматических TT 18/15 и SV 4800.



Упаковочное оборудование немецкой фирмы WEBOMATIC – термоформовочная линия ML-C 2600

Известное во всем мире оборудование для производства «чешуйчатого льда» немецкого производителя MAJA будет представлено льдогенератором модели RVH 3000 L



Машины для размельчения низкотемпературных замороженных блоков модели FROMAT 053 и FROMAT 042 от немецкого производителя Magurit Gefrierschneider

Кроме того, на нашем стенду Вы увидите самое современное оборудование для производства деликатесной продукции – комплексная линия приготовления рассола и инъектирования мяса немецкого производителя GÜNTHER Maschinenbau.