



Доверие, высокая производительность, экономичность - верный выбор.

NESS



Созревание, копчение, варка - с фирмой «Несс».

Независимо от того, какую продукцию Вы производите – рыбные, мясные или колбасные изделия, птицу или молочные продукты, – Вы всей душой заинтересованы в качестве Вашей продукции. Сырьё высшего качества, собственное ноу-хау и, конечно, личный утончённый вкус – всё это, вкладываемое в Ваш продукт, – важные предпосылки для достижения успешного результата.

При всё более распространяющемся критичном подходе к продуктам питания, их качество становится важнейшим критерием для принятия решения о покупке того или иного продукта конечным покупателем. Независимо от того, занимаются производством отдельные производители или же крупные предприятия, растущие требования к качеству вынуждают их уже на стадии производства обеспечивать соответствующие параметры используемого оборудования.





Поставщик оборудования, предлагающий целесообразно и экономично оснастить предприятие любого масштаба, должен выступать на рынке не только лишь в качестве изготовителя конкретных установок. Предприятия перерабатывающей промышленности вправе ожидать от этого поставщика, что в сферу его компетентности попадут также и тонкости их производства: ведь только при условии, что обе стороны общаются на одном и том же языке, открываются возможности для производства такой продукции и принятия таких решений, которые окажутся эффективными за счёт качества, экономичности и удачного интегрирования в производство.

В фирме «NESS» эти требования изначально стали краеугольным камнем философии нашего предприятия. Благодаря этой философии, за прошедшие годы мы заняли на рынке одно из ведущих мест. Наша компетентность и широкий выбор услуг определяют уровень производства предлагаемых нами копильных и варочных установок, генераторов дыма, варочных котлов, климатических установок холодного копчения и камер созревания.

Усилия наших Заказчиков, направленные на производство высококачественной продукции, мы хотели бы максимально поддержать с помощью нашего оборудования. Ведь речь идёт о воплощённом в продукте качестве, которое можно увидеть, попробовать на запах и вкус, что в конечном итоге, наиболее важно!

