

SECTOR CÁRNICO Y AVÍCOLA

Mataderos y salas de despiece.
Fábrica de elaboración de cocidos y curados.
Transformación de subproductos.
Almacenes frigoríficos.
Informática y logística industrial.
Platos cocinados y cocinas centrales y salas blancas.
Depuración de aguas y reducción de contaminantes.

Ofrecer la máxima calidad tanto en la producción como en la entrega del producto acabado es una necesidad en unos sectores tan competitivos como los cárnicos y avícolas.

En GEI.2A trabajamos para aplicar soluciones efectivas a todas las nuevas necesidades del sector, para que el productor pueda ofrecer al consumidor final productos frescos y con la más alta calidad sin sacrificar la elaboración artesanal ni la máxima productividad de todo el proceso.

GEI-2A



MEAT AND POULTRY INDUSTRIES

Slaughterhouses and Carving-up Rooms
Cooked and Cured Meat Preparation Plants
Byproduct Transformation
Cold Storage Warehouses
Industrial Computing
Commissioning, Formulations and Technical Advice
Quality Control Counselling
Water Purification and Reduction of Pollutants

Offering the maximum quality for both the production and the delivery of the finished product is a must in sectors as competitive as the Meat and Poultry Industries.

In GEI-2A we work at applying effective solutions to all the new needs of the sector, so that the producer may offer the end consumer fresh produce with the highest quality without sacrificing the hand-made preparation and the maximum productivity all along the processing line.



SECTEUR DE LA VIANDE ET DE LA VOLAILLE

Abattoirs et salle de dépeçage.
Salle de dépeçage, désossement et conditionnement.
Usine d'élaboration de produits cuits et secs.
Transformation de sous-produits.
Entrepôts frigorifiques.

Informatique industrielle.
Mise en marche, formulations et conseils techniques.
Conseil de contrôle de qualité.

Epuration des eaux et réduction des polluants.
Offrir la meilleure qualité aussi bien dans la production que dans la livraison du produit fini est une nécessité dans tous les secteurs aussi compétitifs que ceux de la viande et de la volaille.

Chez GEI-2A, nous travaillons pour appliquer des solutions efficaces à toutes les nécessités de secteur, pour que le producteur puisse offrir au consommateur final des produits frais et de la plus haute qualité sans sacrifier l'élaboration artisanale ni la productivité optimale de tout le processus.

