

FRUTAS, VERDURAS Y LEGUMBRES

Unidades de almacenamiento.
Centros de acondicionamiento.
Unidades de productos estabilizados (zumos de frutas, purés concentrados).
Plataformas de expedición.
Sistemas de ULO(Ultra Low Oxigen) y Atmósfera Controlada.
Procesos con menor contaminación de aguas residuales.

La calidad en el sector alimentario es hoy, más que nunca, un requisito indispensable para un correcto posicionamiento en un mercado altamente competitivo. Adaptarse a estos niveles de calidad supone un cambio en los procesos de fabricación y, por tanto, una nueva concepción en las industrias del sector.

GEI.2A hace de esa conversión un auténtico beneficio para el productor.

GEI-2A



FRUITS, VEGETABLES AND PULSES

Storage Units
Packaging Centres
Stabilised Products' Units (fruit juices, mashed fruit concentrates)
Shipment Docks
Ultra Low Oxygen and Controlled Atmosphere Systems
Processes with Lower Pollution of Waste Water

In the Food sector, top quality is more than ever an essential requirement for a right position in a highly competitive market. Adapting to these quality levels implies a change in manufacturing processes and therefore, a new concept in this sector industries.

GEI-2A gets out of this conversion a genuine benefit for the producer.

FRUITS ET LÉGUMES

Unités de stockage.
Centres de conditionnement.
Unités de produits stabilisés (jus de fruits, purée concentrées).
Plates-formes d'expédition.
Système de ULO (Ultra Low Oxygen) et Atmosphère Contrôlée.
Processus provoquant une moindre pollution des eaux résiduelles.

La qualité dans le secteur alimentaire est aujourd'hui, plus que jamais, indispensable pour un positionnement correct sur un marché hautement compétitif. S'adapter à ces niveaux de qualité suppose un changement dans les processus de fabrication et, par conséquent, une nouvelle conception dans les industries du secteur.

GEI-2A fait de cette conversion un réel bénéfice pour le producteur.

