

SECTOR CÁRNICO 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 un sector tan competitivo como el cárnico.

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.

MEAT INDUSTRIES Poultry

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 sector as competitive as the Meat 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.

GEI-2A



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.
Épuration 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 le secteur aussi compétitif que de la viande.

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.

SECTOR DA CARNE e avícola

Matadouros e salas de desmancha.
Fábrica de elaboração de produtos cozidos e curados.
Transformação de subprodutos.
Armazéns frigoríficos.
Informática e logística industrial.
Pratos cozinhados e cozinhas centrais e salas brancas.
Tratamento de águas e redução de contaminantes.

Oferecer a máxima qualidade tanto na produção como na entrega do produto acabado é uma necessidade em sector tão competitivo como o da carne.

Na GEI-2A trabalhamos para aplicar soluções efectivas a todas as novas necessidades do sector, para que o produtor possa oferecer ao consumidor final produtos frescos e com a mais alta qualidade sem sacrificar a elaboração artesanal nem a máxima produtividade de todo o processo.

Мясной и птичий сектор

Убойный цех и цех обвалки
Фабрика по производству вареного копченого продукта.
Переработка субпродуктов.
Холодильные камеры.
Промышленная информатика.
Ввод в эксплуатацию и обучение персонала и техническая поддержка.
Консультирование по контролю за качеством.
Отвод сточных вод для снижения уровня загрязнения
Мы предлагаем максимальное качество как при процессе производства так и при реализации готового продукта это есть ключ к безупречному функционированию и способности соперничать в мясном и птичьем секторах.

GEI-2A работает для внедрения эффективных решений в разные сектора для того чтобы продукт предлагаемый продавцу был свежим и натуральным и высокого качества.

