



I.C.F. & Welko S.p.A.
VIA SICILIA, 10
41053 MARANELLO (MO)-ITALY

Tel. +39-0536240811
Fax +39-0536240888
E-mail: icf-welko@icf-welko.it
<http://www.icf-welko.it>

Stabilimento di
Spino d'Adda (CR)
Tel. +39-0373-9891
Fax +39-0373-966696

CAP. SOC. € 4.000.000,00 I.V. - C.F./P.IVA N.00284950367- C.C.I.A.A. N.156998- TRIB. MO N.6850-MECC. N.MO 004620

Вниманию: г. ...

ICF & Welko SPA.

Компания **ICF & Welko S.p.A.** берет свое начало в 1961 году. Большой опыт работы во многих отраслях позволяет предложить лучшие технологические, конструкторские и технические решения, которые воплощены в следующих проектах и занимать нишу одного из лидеров мировых производителей сушильного, грануляционного оборудования, а так же комплектных линий и заводов под ключ. Основными направлениями компании являются инновационные технологии, в основе которых лежат порошковые смеси.

За время своего существования и развития, наша компания успела построить ряд заводов по всему Миру и , в частности, СНГ и Украине. Одни из таких заводов находятся в нашем регионе. Это такие заводы как: Zeus Ceramica (Украина, Дон. Обл. г.Славянск, производство напольной плитки), Donbass Ceramic Bodies (Украина, Дон. Обл. г.Славянск, производство композита для керамической промышленности), Stroyfarfor JSC (РФ, Ростовская обл. г.Шахты, производство керамической плитки), такие же заводы построены в Харькове, Орле, Нагинске, Снежинске и многих других городах. В 2009 году в РФ, г. Ульяновск была запущена установка по производству сухих растительных сливок, на основе сырья из сои и растительного жира. Данная установка является самой мощной в Европе (3000 кг/час по испаренной влаге) и не имеет аналогов. В прошлом году, наша компания, совместно с датчанами и французами поострили завод по производству сухого яичного порошка в РФ, республика Мордовия, с. Рузово.

Таким образом мы предлагаем нашим клиентам рассмотреть проекты, воплощенные в реальность, а так же имеющие резонность и привлекательность, касательно данного времени, региона, экономического и политического положения в стране.

Одними из таких проектов являются:

-Комплексные заводы для производств керамической плитки и посуды.

Индустрия ICF CIBEC SPA, как тогда называлась нынешняя ICF & Welko, образовалась из объединения двух влиятельных компаний, действующих в секторе проектирования и производства промышленных установок C.I.B.E.C. SPA и FORNETTI IMPIANTI SPA.

Объединение опыта способствовало созданию новой эффективной структуры, которая позволила занять престижное положение в области керамической промышленности. Начиная с конца 70-х



I.C.F. & Welko S.p.A.
VIA SICILIA, 10
41053 MARANELLO (MO)- ITALY

Tel. +39-0536240811
Fax +39-0536240888
E-mail: icf-welko@icf-welko.it
<http://www.icf-welko.it>

Stabilimento di
Spino d'Adda (CR)
Tel. +39-0373-9891
Fax +39-0373-966696

CAP. SOC. € 4.000.000,00 I.V. - C.F./P.IVA N.00284950367- C.C.I.A.A. N.156998-TRIB. MO N.6850-MECC. N.MO 004620

годов, компания совершенствовала познания в области технологий по производству керамической плитки, посуды, изделий из фаянса. На данный момент мы обладаем передовыми технологиями в этой сфере, а так же самым современным оборудованием, которое используется в производстве вышеперечисленных изделий. На основании вышеизложенного, а так же принимая во внимание тот факт, что в регионе (Украина, Дон. Обл. г. Дружкова) имеется один из крупнейших запасов тугоплавких огнеупорных глин, обладающих высокой пластичностью и прочностью после обжига, маркетологи нашей компании считают одним из наиболее выгодных проектов завод по производству керамической плитки и посуды.

-Завод по пр-ву оксидов для металлургии, строительной химии, стройматериалов

Опираясь на многолетний опыт и поставив наше оборудование мировым производителям в области переработки оксидов Me, предлагаем готовые линии для производства атомитизированного сухого гранулята для металлургической промышленности. Используется как добавка в доменных печах, как теплоизоляционные смеси, добавки в строительную химию и стройматериалы. Основным отходом в металлургической промышленности является шлак, которые, в последующем переработке дает гранулу оксидов Me. Донбасс является одним из мощных металлургических регионов, что открывает перспективы для подобного рода производства.

-Завод по производству сухих полимеров винилацетата (ПВА).

Сухие порошки полимеров винилацетат-продукт наукоемкий, позволяющий получить не только высококачественную и современную продукцию, но и увеличить коэффициент труда. Полимерно-цементные соединения наиболее часто применяются в продукции строительной химии, такой как клей для плитки, гидроизоляционные смеси, наливные полимерные полы, пластификаторы, морозостойкие добавки и т.д.

Современное потребление сухих смесей в мире составляет ~45 миллионов тонн.

Основные преимущества сухих строительных смесей по сравнению с традиционными составами и технологиями следующие:

- сухие смеси обеспечивают широкую номенклатуру научно-обоснованных составов (для каждого вида строительных работ);
- заводское изготовление смесей при весовом дозировании компонентов обеспечивает стабильность их составов;
- упрощается доставка, обеспечиваются всесезонность и длительные сроки хранения, упрощается утилизация тары;
- обеспечивается негорючесть, низкая категория химической вредности;
- обеспечивается повышение производительности труда строителей в 2-5 раз, особенно при использовании специальной техники для применения смесей.

-Завод по производству мальтодекстрина .

Сахаристые продукты из крахмала заняли важную нишу подслащивающих веществ в мировом Рынке. Дефицит сахара может быть частично снижен развитием производств сахаристых веществ



I.C.F. & Welko S.p.A.
VIA SICILIA, 10
41053 MARANELLO (MO)-ITALY

Tel. +39-0536240811
Fax +39-0536240888
E-mail: icf-welko@icf-welko.it
<http://www.icf-welko.it>

Stabilimento di
Spino d'Adda (CR)
Tel. +39-0373-9891
Fax +39-0373-966696

CAP. SOC. € 4.000.000,00 I.V. - C.F./PIVA N.00284950367-C.C.I.A.A. N.156998-TRIB. MO N.6850-MECC. N.MO 004620

Мальтодекстрины широко используются в качестве добавок или основных веществ в пищевых продуктах как носители синтетических подслащающих веществ, способствующих гранулированию ароматизаторов и порошкообразного кофе, диспергирующих агентов, наполнителей в супах, пудингах, и др.

-Заводы по производству экологически безопасных синтетических моющих средств (СМС) на основе секвикарбоната натрия

Внедрение данного производства на территории пост Советского пространства является не только инновационным, но так же экономически обоснованным, выгодным мероприятием. Нашими учеными разработана технология по получению бесфосфатных моющих средств, на основе которых разработаны ряд рецептур по производству стиральных порошков, детских порошков, шампуней, мыла, косметики, моющих средств, бытовой химии и т.д. Предложенные линии продукции являются экологически безопасными для здоровья населения, не раздражают аллерген, находящийся в организме человека, который является основной из проблем современного человека, что влияет на выбор продукции.

-завод по производству химически осажденного мела.

Химически осажденный мел используют в пищевой, парфюмерно-косметической, медицинской, химической, бумажной и других промышленности. Карбонат кальция широко применяют в производстве пластмасс, резины, изделий из ПВХ, в качестве наполнителя в полимерных композициях, компонента для красок и многом другом.

Все это говорит о том, что рынок сбыта для данного продукта не является проблемой. Однако, не смотря на благоприятные сырьевые предпосылки в России производство тонкодисперсных марок мела находится на этапе становления и развития. На внутреннем рынке постоянно усиливается конкуренция, увеличивается ввоз импортной продукции (Чехия, Турция, Китай). Все это дает предпосылки к развитию производства тонкодисперсных марок мела в России и странах СНГ.

-завод по производству белой сажи (диоксид кремния).

Белая сажа — это двуокись кремния, полученная из силиката натрия осаждением кислотой. Широко применяется в качестве усиливающего наполнителя синтетических и полимерных материалов в шинной, резинотехнической, химической, легкой и других отраслях промышленности.

Является основой для получения большого количества наполнителей для полимерных композиционных материалов, которые являются продуктами модификации белой сажи органическими модификаторами, чаще всего полимерным воском.

В резинах на основе силоксановых каучуков белая сажа улучшает механические характеристики, повышает теплостойкость и огнестойкость. В резинах на основе хлоропреновых, бутадиен-нитрильных и фторкаучуков белая сажа по усиливающим свойствам равноценна углеродной, превосходит ее по влиянию на маслостойкость и теплостойкость и придает высокое



I.C.F. & Welko S.p.A.
VIA SICILIA, 10
41053 MARANELLO (MO)-ITALY

Tel. +39-0536240811
Fax +39-0536240888
E-mail: icf-welko@icf-welko.it
<http://www.icf-welko.it>

Stabilimento di
Spino d'Adda (CR)
Tel. +39-0373-9891
Fax +39-0373-966696

CAP. SOC. € 4.000.000,00 I.V. - C.F./P.IVA N.00284950367- C.C.I.A.A. N.156998-TRIB. MO N.6850-MECC. N.MO 004620

сопротивление скольжению.

Белую сажу вводят вместе с углеродной в протекторные резины шин, работающих в тяжелых условиях. Введение небольших количеств белой сажи уменьшает общую износостойкость протектора, увеличивает сопротивление элементов его рисунка скалыванию. Белые сажи рекомендуются также как добавки в каркасные резины для повышения прочности связи этих резин с кордом. Белая сажа улучшает механические характеристики, повышает теплостойкость и огнестойкость.

-Заводы по производству сухого цельного и обезжиренного молока

Сухое молоко, в наше время, имеет очень важную роль в питании и не только в детском. Цельное сухое молоко, используются в основном, для питания населения, в те дни когда обеспечить молоком население нет возможности. Например из-за засухи или холодного времени года. Так же в пищевой промышленности порошок цельного молока может добавляться как связующее вещество, например при изготовлении хлебобулочных изделий или изделий из мяса. Обезжиренное молоко идет на корм животным. Для того чтобы повысить качество получаемого порошка, при изготовлении оборудования, контактирующее с продуктом, мы используем нержавеющую сталь только самых высоких марок, таких как: AISI 304L, AISI 316L. Для проведения работ применяется самые лучшие материалы и самое современное оборудование. При сборке используются автоматические сварочные установки, автоматическая орбитальная сварка трубопроводов. Наши сварщики варят методом TIG в среде аргона или плазменной технологии. Это значительно повышает качество и надежность сварных швов, дает великолепный внешний вид. Швы изнутри полируются с целью предохранения от микроорганизмов. Все это дает высокое качество и конкурентоспособность молочного порошка который Заказчик получает на нашем оборудовании. Завод по получению сухого молока является быстрокупаемым бизнесом. Наши специалисты помогут Вам наиболее точно подобрать производственное оборудование исходя из Ваших требований, а так же учитывая рыночные перспективы.

-Заводы по производству сухой деминерализованной сыворотки.

Как известно, уникальное соотношение в сыворотке лактозы, сывороточных белков и минеральных веществ делает деминерализованную сыворотку, по своим свойствам, адекватную материнскому молоку. Эти качества позволяют считать деминерализованную сыворотку основным компонентом в производстве продуктов детского питания, особенно для детей раннего возраста, производстве напитков повышенной биологической ценности, мороженого, сыров и т.д., а не просто выливать сыворотку в канализацию или отдавать на корм скоту.

Технология ICF & Welko, получения такой сыворотки, основана на удалении зольности из сыворотки с помощью электродиализа, дальнейшего сгущения и сушки сыворотки. Такая технология позволяет повысить качество продукта и снизить себестоимость, так как удельный вес затрат на процесс деминерализации составляет не больше 4 % от себестоимости продукта, полученном на выходе. Исходя из вышесказанного, становится очевидно, что производя деминерализованную сыворотку, в наше время, Заказчик выпускает продукт не вторичной переработки молочной промышленности, как это было принято считать при СССР, а продукт, который стал незаменимым компонентом для многих продуктов пищевой промышленности. На основании этого, компания ICF & Welko разработала комплексные решения по получению деминерализованной сыворотки. Наши специалисты готовы учесть не только все пожелания клиента, но и такие факторы как



I.C.F. & Welko S.p.A.
VIA SICILIA, 10
41053 MARANELLO (MO)-ITALY

Tel. +39-0536240811
Fax +39-0536240888
E-mail: icf-welko@icf-welko.it
<http://www.icf-welko.it>

Stabilimento di
Spino d'Adda (CR)
Tel. +39-0373-9891
Fax +39-0373-966696

CAP. SOC. € 4.000.000,00 I.V. - C.F./P.IVA N.00284950367- C.C.I.A.A. N.156998-TRIB. MO N.6850-MECC. N.MO 004620

географические особенности, рынок сбыта а так же сезонные колебания, которые отражаются на объеме закупаемого сырья.

-Заводы по производству быстрорастворимого кофе.

Итальянская компания ICF & Welko, имеющая опыт на мировом рынке по производству и поставкам оборудования для растворимого, агломерированного и сублимированного кофе, предлагает своим клиентам рассмотреть быстро окупаемый и высокодоходный бизнес под ключ. Растворимый кофе, начал получать свою популяризацию еще в начале прошлого века. До нашего века дошли современные технологии, в которые мы тоже внесли значительный вклад. Благодаря профессиональному подходу, которыми обладают специалисты, работающие у нас в лаборатории и передовому опытному оборудованию имеющимся мы получили лучшие формулы и технологии по производству растворимого кофейного агломерата, кофе 3 в 1, сублимированного кофе.

Мы предлагаем Вам завод под ключ, производящий различные виды растворимого кофе и кофейных напитков.

-Заводы по производству томатного порошка, пасты, сока.

Потребность в сухих томатных натуральных порошках, которые можно хранить длительное время и при этом сохраняющих все биологические и пищевые свойства исходного сырья, исключительно велика. Они нужны жителям всех регионов когда особо остра проблема нехватки витаминов. Впрочем, насыщенный, ароматный томатный сок ценится повсеместно. Ведь томаты среди овощей стоят на особом месте из-за высокого содержания столь необходимых для процесса пищеварения кислот, главным образом яблочной и лимонной. Эти любимые многими полезные овощи содержат значительное количество биологически активных и ценных минеральных веществ, в частности, больше железа, кальция, калия, чем в яблоках, дынях. Доказано, что помидоры способствуют лучшему кроветворению.

-Завод по производству сухих соков и нектаров из ягод, бахчи и фруктов.

В настоящее время в пищевой промышленности при производстве продуктов питания, продуктов быстрого приготовления, полуфабрикатов или кондитерских изделий широко используются в качестве пищевых, вкусовых, красящих добавок сухие порошки из натуральных фруктов и овощей. В связи с сезонностью их производства, определенными технологическими трудностями при сборе, хранении, транспортировке и переработке стоимость таких порошков довольно высока.

Новые технологические решения по сушке порошковых нектаров из фруктов и овощей стали решающими факторами по внедрению их в производство в Западной Европе. Применяемая технология позволяет на одном и там же оборудовании получать различные порошковые продукты в зависимости от сезона.

Так начало сезона производства фруктовых и овощных порошковых нектаров начинается из первых ягод: клубники, малины, смородины.

Затем начинается переработка вишни, сливы, абрикос, персика, арбуза.



I.C.F. & Welko S.p.A.
VIA SICILIA, 10
41053 MARANELLO (MO)-ITALY

Tel. +39-0536240811
Fax +39-0536240888
E-mail: icf-welko@icf-welko.it
<http://www.icf-welko.it>

Stabilimento di
Spino d'Adda (CR)
Tel. +39-0373-9891
Fax +39-0373-966696

CAP. SOC. € 4.000.000,00 I.V. - C.F./P.IVA N.00284950367-C.C.I.A.A. N.156998-TRIB. MO N.6850-MECC. N.MO 004620

Осенью перерабатываются яблоки и груши. В северных районах России могут перерабатываться ягоды: клюква, черника. Порошковые нектары из этих ягод особенно ценны не только в пищевой и кондитерской промышленности, но и в фармацевтике, косметологии, офтальмологии.

Зимой и весной перерабатываются в порошки чеснок и лук.

Все это, привело специалистов работающих в компании ICF & Welko к проекту завода под ключ по производству порошковых овощей и фруктов.

-Заводы по производству сухих растительных сливок.

Широкое применение в пищевой промышленности находит такой продукт, как сливки растительного происхождения. Такие тенденции в питании, как обращение потребителя к жирам с пониженной калорийностью и повышенное значение, которое стали придавать в диетологии ненасыщенным жирным кислотам, также определяют рыночный успех этих продуктов, как и их хорошие сенсорные качества и возможность снижения производственных расходов. Базисные технологии, применяемые в промышленности для производства растительных сливок из различных жиров с использованием красителей, эмульгаторов, регуляторов кислотности и тому подобных добавок, дают результатом продукты, которые по консистенции и вкусу напоминают молочные сливки. Идет ли речь о сливках с частичной заменой молочного жира - растительным, сенсорные качества которого выдают основную технологическую концепцию его производства.

Технологическая гибкость применяемого в Западной Европе при производстве молочных сливок способом сбивания - ограничена. При производстве смешанных жиров по классически применяемой в Западной Европе технологии производства молочных сливок хотя и возможно гибкое использование оборудования, однако с другой стороны очевидны такие технологические недостатки, как:

- невозможность точного определения количества растительного жира, содержащегося в продукте после обращения фаз ограничение массы используемого растительного жира;
- необходимость снижения температуры сбивания сливок.

Технологические исследования показали, что применение модифицированной технологии преобразования высокожирных сливок с заменой молочного жира растительным и комбинированных жиров, может обеспечить как желаемую технологическую гибкость, так и высокое качество продукта. При этом получение общей жирности продукта от 40 до 80% является столь же достижимым, как и различное соотношение частей растительного жира и различных показателей pH. Отказ от биологического и физического созревания сливок, а также отсутствие отходов при обращении фаз являются дополнительными аргументами в пользу этого технологического принципа.

-Завод под ключ по производству сухого яичного порошка.

Сухой яичный порошок получают методом испарения влаги из продукта на распылительной сушильной установке. В такой установке, температура воздуха не превышает 130-135 градусов, а сам продукт не нагревается выше 44-47 градусов, что очень важно для последующего

использования яичного порошка, так как при этих условиях белок яйца не свёртывается, а яичная масса при смешивании с тёплой водой хорошо восстанавливается. Малая влажность сухих яичных продуктов позволяет хранить их продолжительный период времени. Сухие яичные продукты нашли широкое применение в таких отраслях как кондитерское производство, хлебобулочное, детское и спортивное питание.



I.C.F. & Welko S.p.A.
VIA SICILIA, 10
41053 MARANELLO (MO)-ITALY

Tel. +39-0536240811
Fax +39-0536240888
E-mail: icf-welko@icf-welko.it
<http://www.icf-welko.it>

Stabilimento di
Spino d'Adda (CR)
Tel. +39-0373-9891
Fax +39-0373-966696

CAP. SOC. € 4.000.000,00 I.V. - C.F./PIVA N.00284950367- C.C.I.A.A. N.156998-TRIB. MO N.6850-MECC. N.MO 004620

Сухой порошок яичный используют в производстве сбивных карамельных сливок, пастильно-мармеладных изделиях. Весь перечень продуктов, где используется сухой меланж, желток или белок займет достаточно объемное место, если их начать перечислять. Яичные фабрики, на которых обычно присутствует ежедневно много боя, так же находят смысл в приобретении линии по производству яичного порошка.

Итак, мы видим резонность и уместность предложения от ICF & Welko на приобретение завода под ключ для производства сухого яичного порошка. Мы предлагаем следующие услуги.

- Завод под ключ по производству инулина.

ИНУЛИН- органическое вещество из группы полисахаридов, полимер D- фруктозы. И.- белый порошок легко растворимый в горячей воде и трудно в холодной. Легко усваивается организмом человека, в связи с чем применяется в медицине как заменитель крахмала и сахара при сахарном диабете. Также используется в производстве разнообразных пищевых продуктов для диетического и профилактического питания. Широко рекомендуется людям с нарушением обмена веществ, в том числе, при ожирении, отложении солей, диабете и других функциональных заболеваниях. Используется при производстве свыше двадцати фармацевтических препаратов.

Реализация проекта приведет к вводу в строй завода по производству инулина в различных объемах.

Анализ рыночной ситуации показывает наличие спроса на инулин в основном со стороны зарубежных фирм. Предлагаемая стратегия маркетинга - низкая цена продукта + превосходное качество.

Мы хотим обратить Ваше внимание на следующие преимущества нашей технологической линией производства инулина из топинамбура:

1. Предлагается новый способ хранения сушеных нарезанные клубней, чтобы работать в течение всего года с самым лучшим качеством инулина (конкуренты предлагают хранения сиропа топинамбура — а это разрушает цепочку молекулы инулина - и на выходе производство получается продукт плохого качества).
2. Способ добычи инулина путем диффузии, данная операция не привлекает каких-либо химических продуктов, по этому инулин получается натуральным и органическим продуктом, который находится в дорогом ценовом сегменте рынка.
3. Фильтрация технологических растворов при помощи мембранных и ионообменных установок — применения данного оборудования обеспечит использования химических веществ только для С.І.Р. мойки оборудования.
4. Раствор инулина сушится на трех стадийной низкотемпературной сушилке.
5. Минимальное потребление и использование энергии, газа и пара для всего технологического процесса.
6. Возможно опционально добавить разделом - собственное производство технологических сред. В котором будут применены: три-генерационная установка для выработки собственной электроэнергии, пара, горячей воды и ледяной воды, а так же использовать установку по выработке био-газа при переработке отходов биомассы, который будет обеспечивать три-генерационную установку топливом.

- Завод под ключ по производству гидролизного белка из отходов от переработки птицы.



I.C.F. & Welko S.p.A.
VIA SICILIA, 10
41053 MARANELLO (MO)-ITALY

Tel. +39-0536240811
Fax +39-0536240888
E-mail: icf-welko@icf-welko.it
<http://www.icf-welko.it>

Stabilimento di
Spino d'Adda (CR)
Tel. +39-0373-9891
Fax +39-0373-966696

CAP. SOC. € 4.000.000,00 I.V. - C.F./P.IVA N.00284950367- C.C.I.A.A. N.156998-TRIB. MO N.6850-MECC. N.MO 004620

Комплект оборудования позволяет путем гидролиза и сушки переработать отходы от переработки птицы. Полученный продукт в виде белого порошка, белок животного происхождения, является очень ценным ингредиентом в пищевой промышленности и пользуется спросом, как на внутреннем рынке, так и за рубежом. Т.к. изготовление данного продукта происходит из отходов, себестоимость его невысокая, а большой спрос на данный продукт остается стабильно высоким, что позволяет производству сохранять высокую рентабельность.

- Завод под ключ по переработке пуха и пера из отходов от переработки птицы.

Комплект оборудования позволяет путем гидролиза и сушки перерабатывать пух и перо от отходов от переработки птицы. Полученный продукт в виде порошка является очень ценным ингредиентом в кормовой промышленности и пользуется спросом, как на внутреннем рынке, так и за рубежом. Т.к. изготовление данного продукта происходит из отходов, себестоимость его невысокая, а большой спрос на данный продукт остается стабильно высоким, что позволяет производству сохранять высокую рентабельность.

- Готовые линии для фармацевтической промышленности.

Компания ICF & Welko предлагает своим клиентам организовать фармпроизводство под ключ. Мы берем всю работу на себя, от первичного консультирования до послегарантийного обслуживания. Фармацевтическое производство как и производство продуктов питания занимает наиболее высокодоходную ступень и вправе называться одним из быстрокупаемых проектов.

На основании изложенного, мы считаем, что стройка заводов под ключ по выше перечисленным производствам, являются экономически обоснованными и быстрокупаемыми проектами.

- В перечень консультаций, услуг и работ, предлагаемых компанией, войдут:

- Первичное консультирование с учетом имеющихся площадок, наличия энергоносителей, подъездных путей и т.д.
- Рассматриваются объемы производства, ассортимент, способы упаковки продукта, варианты тары с учетом складских помещений;
- Подготавливается совместно техническое задание, опираясь на выявленные потребности и пожелания клиента;
- Исходя из технического задания планируется бюджет предварительного предложения, который подразумевает под собой наличие технологической схемы, ряда предложений на основное оборудование и опциональное, которое клиент может выбирать по собственному желанию, список емкостного оборудования, уровень автоматизации, ориентировочные стоимости электрики, трубопроводов, площадок обслуживания, металлоконструкций, лестничных маршей, монтажных и пуско-наладочных, проектных, а так же стоимость послегарантийного обслуживания. Затем этот бюджет рассматривается с Заказчиком, с целью ознакомления и дальнейшего анализа Заказчика представленной, с нашей стороны, документации;
- При согласии клиента с бюджетом, заключается договор на проектные работы;
- Первый этап проектных работ-это предоставление технико-экономического обоснования. В ТЕО входит уточненная технологическая схема, точная спецификация оборудования, план помещений и расстановка оборудования в нем, окончательный бюджет проекта;
- После разработки ТЕО заключаются договора на поставку оборудования ICF & welko приступает к изготовлению оборудования;



I.C.F. & Welko S.p.A.
VIA SICILIA, 10
41053 MARANELLO (MO)-ITALY

Tel. +39-0536240811
Fax +39-0536240888
E-mail: icf-welko@icf-welko.it
<http://www.icf-welko.it>

Stabilimento di
Spino d'Adda (CR)
Tel. +39-0373-9891
Fax +39-0373-966696

CAP. SOC. € 4.000.000,00 I.V. - C.F./P.IVA N.00284950367-C.C.I.A.A. N.156998-TRIB. MO N.6850-MECC. N.MO 004620

- После поступления к месту монтажа первой партии оборудования, наши специалисты подготавливают монтажные площадки, после чего принимаются, непосредственно, к самому монтажу;
- Параллельно производится разработка трубопроводов, лестничных маршей, площадок обслуживания, электрики, автоматики;
- После окончания монтажа, во время пуско-наладочных работ мы обучаем работников Заказчика и готовим специалистов к работе на нашем оборудовании;
- На заключительной стадии проекта, идет разработка систем автоматизации, написание программ, готовится пояснительные записки и сдача проекта.

Все это несет в себе концепцию современного сотрудничества всего двух сторон, без привлечений сторонних организаций. Таким образом, мы видим что все работы, начиная от предварительной консультации и до сдачи объекта ведет одна компания, что позволяет экономить время, а соответственно и деньги Заказчика. ICF & Welko имеет многолетний опыт проектирования заводов под ключ. Для этого собран штат специалистов, которые прошли соответствующую подготовку, что гарантирует высокое качество предлагаемых компанией услуг и работ.

По мимо этого, компания ICF & Welko имеет аккредитацию у ведущих европейских лизинговых компаниях и кредитных организациях, что позволяет добиться выделения денежных средств на приобретение оборудования.

Завод под ключ-это оптимальное соотношение финансовых затрат и минимальных сроков исполнения, а так же сотрудничество всего с одним подрядчиком.

С уважением,

Коллектив представительства ICF & Welko

В странах СНГ и Балтии

<http://www.icf-plant.com/>

+38(068)664-40-73