«Коммерческая тайна»

Общество с ограниченной ответственностью «Агрофирма Ариант»

ариант
МЯСНЫЕ ПРОДУКТЫ ИЗ СОБСТВЕННОГО СЫРЬЯ

Почтовый адрес:
454001, Челябинская область,
г. Челябинск, ул. Блюхера, д. 211
Юридический адрес:
457011, Челябинская область,
Увельский район, с. Рождественка,
ул. Совхозная, 2.
Тел. (351) 245-03-45
info@ariant.ru, www.af-ariant.ru

ИНН 7424030281
КПП 742401001
ОГРН 1137424000207
Р/с 40702810672790010348
в отделении №8597
Сбербанка России,
г. Челябинск
К/с 30101810700000000602
БИК 047501602

22.08.2025 г. Исх.№ АП.1.10.1-897/2025

МАЭС Групп

119330, г. Москва,
вн.тер.г. муниципальный округ Раменки,
Мичуринский пр-кт, д. 6, к. 2,
помещ. 3/1

Рекомендательное письмо

Уважаемые партнеры!

Для нашего предприятия качество выпускаемой продукции это задача №1. Поэтому лабораторной диагностике входного сырья и готовой продукции уделяется большое внимание. Производственная лаборатория тесно сотрудничает с технологями производства, для нас было важно получать результаы физико-химических исследований как можно быстрее. Имея в лаборатории FoodScan Lab нам хотелось расширить возможности, сократить время исследований. Поэтому был приобретен анализатор мяса FoodScan 2 Lab, отвечающий всем нашим требованиям. Поставку и запуск оборудования обеспечила компания МАЭС Групп. Хотим отметить ответственное сопровождение на всех этапах и высокий уровень сервисной поддержки. Прибор пришел поверенный, полностью готовый к работе, оставалось только включить и работать. Программное обеспечение очень доступное полностью на русском языке, легко в обращении, имеет много технических возможностей, таких как ведение статистики результатов по каждому продукту, построение графиков анализа полученных результатов, вывод на печать результатов единичного продукта, так и группы продуктов, автоматический подсчет энергетической ценности продукта, исходя из полученных результатов.

FoodScan 2 Lab позволяет проводить больше исследований в день, сократив время на исследования, значительно сократив расход химических реактивов, чем облегчает работу и снижает вредный фактор для сотрудников производственной лаборатории. Технологи на производстве получают исчерпывающую информацию по продукту и имеют возможность своевременно скорректировать рецептуру и на выходе получить качественный продукт, отвечающий всем нормам и стандартам предприятия.