

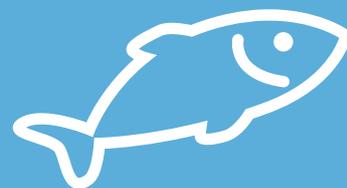
ИЮЛЬ // 2019

Атлант



**Инновации
в рыбной
промышленности
Исландии**





wisefish
решения для
рыбной отрасли

WiseFish в Cloud

WiseFish - это компьютерное ERP-обеспечение, покрывающее все процессы - от вылова и аквакультур - до производства, продаж и дистрибуции

План подписки на WiseFish гибок и индивидуализирован

Помесячная плата за программное обновление и обслуживание



wise

Wise » Borgartún 26, Reykjavík » Hafnarstræti 93-95, Akureyri » Iceland
+354 545 3200 » sales@wise.is » wisefish.com



Выбирайте качество, выбирайте

OPTIM ICE®

СИСТЕМЫ ЖИДКОГО ЛЬДА

- Производство льда на борту судна
- Увеличение сроков хранения на 5-7 дней
- Максимально быстрое охлаждение улова
- Замедляет рост микроорганизмов
- Жидкий лёд полностью обволакивает рыбу

**Непрерывное охлаждение:
от улова до доставки потребителю**



KAPP ehf
THE OPTIM ICE COMPANY

Жидкий лёд OPTIM-ICE позволяет продлить срок хранения улова на 5-7 дней по сравнению с другими видами льда.

При этом сохраняется исключительное качество продукта.



Разумное использование ресурсов

Исландия является мировым лидером в переработке рыбы и её вторичного применения, а также занимает лидирующее место в технологическом секторе рыбной промышленности. Ни одна страна не относится так бережно к рыбе, как это делает Исландия. В нашем производстве ничто не пропадает, все используется.

4

Благодаря технологическому прогрессу в области программирования и автоматизации, исландцам удалось добиться точной и высококлассной обработки, что значительно увеличило ценность продукта и прибыль от продаж.

Новые технологии также позволяют исландскому рыболовству быстро принимать заказы и производить какие-либо изменения. Заказ, который поступает рано утром, может стать готовым продуктом уже к полудню, прийти к заказчику вечером и быть на столе у потребителя на следующее утро. Свежесть и качество - главные характеристики продуктов из Исландии.

Еще одним преимуществом технического прогресса является оперативная регистрация и классификация улова онлайн в специальных компьютерных системах. Информация о составе и количестве улова поступает

на сушу за максимально короткий срок. Такой подход держит производство и продажи в тесной связи. Специалисты отдела продаж четко знают, чего ожидать, и соответствующим образом могут организовывать свою деятельность.

Но филе далеко не единственная ценная часть улова. Другие продукты могут принести столько же прибыли, если не больше. Рыбьи головы сушат и экспортируют. Кожа рыбы идёт на производство различных аптечных товаров для здоровья. Продукты, изготовленные из кожи рыб, также используются в качестве заменителя настоящей кожи в хирургии и для лечения ран. Печень рыб - основное сырье для получения омега жирных кислот, многие ферменты и пищевые добавки производятся из отходов, а кости подвергаются сушке и экспортируются.

Ответственная политика в области рыболовства, основанная на квотах, приводит к разумному использованию биоресурсов, а прочные связи между рыбаками и сектором рыбной переработки обеспечивают выгодное использование сырья, что полностью удовлетворяет потребности современного рынка. Хорошая логистика также является важным фактором в поставке продуктов на рынки США, Европы и Азии.



Инициатива
в рыбной
промышленности
Исландии

Издатель:

Ritform ehf
Síðumúli 23
108 Reykjavík,
Iceland
www.ritform.is

Редактор:

Valþór Hlöðversson, valthor@ritform.is

Менеджер по продажам:

Inga Ágústsdóttir, inga@ritform.is

Распространяется бесплатно
на международном
рыболовном
ЭКСПО-форуме в
Санкт-Петербурге,
10-12 июля 2019.

RIT
FORM



FleXicut

МАШИНА ДЛЯ АВТОМАТИЧЕСКОГО ПОРЦИОНИРОВАНИЯ И УДАЛЕНИЯ МЕЖМЫШЕЧНЫХ КОСТЕЙ

- Автоматическое обнаружение и удаление межмышечных костей
- Высокотехнологичное порционирование филе
- Высокое качество и производительность, максимальный коэффициент выхода
- Сокращенные затраты на трудовые ресурсы
- Компактный размер



Автоматическая «оптимизация» филе

Посетите наш стенд:

Копенгаген

Whitefish ShowHow Marel, 25 сентября 2019

Брюссель

Seafood Expo Global, 21-23 апреля 2020

Четыре года назад компания **Marel** представила автоматизированную систему удаления межмышечных костей и порционирования «белой» рыбы **Flexicut**, которая навсегда изменила отрасль переработки «белой» рыбы. Автоматизация процесса удаления костей в системе **Flexicut** повышает производительность и способствует значительному улучшению обработки и увеличению коэффициента выхода продукции. Инновационная линия «пре-тримминга», **модернизированная система распределения продукции и новые роботы-упаковщики обеспечивают еще более высокий уровень автоматизации.**

МАКСИМАЛЬНОЕ УВЕЛИЧЕНИЕ ЦЕННОСТИ

Робот **Flexicut** зарекомендовал себя как решение автоматической нарезки филе с обеспечением максимальной прибыли. Он увеличивает коэффициент выхода высококачественной продукции, автоматически настраивая нарезку каждого филе для получения наилучшего возможного сочетания продуктов.

Кроме того, оборудование **Flexicut** позволяет производителям морепродуктов использовать недоступные ранее схемы нарезки и извлекать из каждого филе максимальную прибыль.

ПРОГРАММНЫЕ РЕШЕНИЯ КАК ДВИЖУЩАЯ СИЛА ИННОВАЦИЙ

Сейчас, когда в отрасли наступает эпоха 4.0, предприятиям по переработке рыбы необходимо задуматься об интеллектуальном оборудовании и технологиях, чтобы остаться в игре.

Рыбоперерабатывающая отрасль становится все более автоматизированной, чему в значительной мере способствует развитие программного обеспечения.

Программное обеспечение **Innova** предлагает беспрецедентные возможности подключения к комплексной системе переработки и предоставляет отдельным операторам дополнительные преимущества, такие как переработка по заказу и отслеживаемость каждого филе или порции.



Морские технологии, вдохновленные Исландией

Исландия с населением чуть более 330 000 человек, что сопоставимо с одним из московских районов, стала мировым лидером в рыбной промышленности. Исландские технологические компании являются одними из лучших в своей области, и Исландия известна во всем мире благодаря своей выдающейся индустрии морских технологий с ее инновационными решениями.

Исландская «модель» основана на инновационных решениях, где особое внимание уделяется устойчивости, правильной обработке улова. Данная область очень эффективна, и основные ее критерии - получение максимальной ценности из продуктов с использованием самых передовых технологий и оборудования. Благодаря опыту, накопленному на протяжении веков, рыбная промышленность Исландии завоевала признание и стала мировым лидером в этой области. Это очень современная, технологически инновационная и высокоэффективная отрасль. Для достижения этой цели были предприняты большие усилия, а также не малую роль сыграло ответственное и устойчивое управление природными ресурсами и научными знаниями. Данная отрасль ориентирована на

потребности рынка. Сильная конкуренция требует постоянного выбора лучших и наиболее эффективных и экономически выгодных проектов. Это означает удовлетворение растущих потребностей рынка за счет высокого качества продукта и высоких стандартов.

Исландские технологии для рыбопромышленности и Россия

Исландский промысловый флот недавно прошел процесс обновления, основанный на новом дизайне судов, которые оснащены современным высокотехнологичным оборудованием. Это вывело отрасль на новый уровень производительности. Поэтому исландские компании могут предлагать и поставлять практически все решения, которые пользуются спросом и представляют интерес для российского рынка в настоящий момент: проектирование судов, рыболовных сетей, электрических лебедок, оборудования для переработки рыбы как на борту, так и на суше, системы охлаждения и управленческие решения для контроля продукта с момента улова до появления его на полках магазинов.



www.promoteiceland.com

Организация "Promote Iceland" в сотрудничестве с Посольством Исландии в России активно поддерживает исландские компании в их рекламной деятельности на российском рынке. В последние годы несколько торговых делегаций из Исландии посетили различные регионы России, а представители исландских компаний активно участвовали в выставках и отраслевых мероприятиях. Исландские компании имеют высокий уровень заинтересованности в российском бизнесе и укреплении партнерских отношений, а также поиске новых возможностей на российском рынке.

Участие в выставке Seafood Expo 2019

Международный рыбопромышленный форум в Санкт-Петербурге является одним из ключевых событий для отрасли. Компании встречаются с текущими партнерами и укрепляют отношения, внедряют новые технологии, а также приобретают новых клиентов и выстраивают деловые отношения.

Исландские компании проявили большой интерес к этому событию. Вот уже второй раз при содействии «Promote Iceland» и Посольства Исландии на

выставке будет представлен национальный стенд Исландии, а также исландский круглый стол для обсуждений и встреч, в котором российские компании получают возможность познакомиться с представителями исландских компаний. Мы ожидаем, что это событие создаст успешную платформу для внедрения на российский рынок исландских технологий в области модернизации и оптимизации судов и переработки рыбы.

Заключение

Исландские компании могут предлагать современные, технологически инновационные и высокоэффективные решения, которые пользуются спросом в современной рыболовной отрасли. У Исландии есть уникальное конкурентное преимущество. Мы с нетерпением ждем встречи с вами в Санкт-Петербурге на нашем стенде G1.



Технология была опробована в сложных условиях для ловли путассу.

Атли Мар Йозафатссон, управляющий директор Polar Trawl Doors, вместе с капитаном Polar Amaroq, Гейром Зоегой.

Траловые доски Poseidon от Polar предлагают бесконечные возможности



Траловые доски Polar используются практически на каждом траловом промысле в мире, и российский рыболовный сектор не является исключением, поскольку они хорошо знакомы траулерам из Мурманска, Калининграда, Камчатки и других стран.

Атли Мар Йозафатссон, стоящий во главе компании, практически всю свою трудовую жизнь потратил на проектирование и изготовление траловых досок, и вряд ли найдется кто-то, кто имеет более глубокое понимание или опыт в этой области. За последние несколько лет все эти знания и опыт были направлены на достижение давней цели; полностью управляемые траловые доски, которые можно отрегулировать с тралового моста во время буксировки. Эта давняя амбиция стала реальностью, так как первая пара контролируемых траловых досок Poseidon была успешно испытана на пелагическом судне Polar Amaroq этой зимой в тяжелых условиях и превзошла все ожидания во время этой пробной поездки на голубых островах к югу от Фарерских островов.

Капитан Гейр Зоega был настолько уверен в траловых досках Poseidon, что на борту не было запасных досок.

Рассказывая секрет успеха данной технологии, Атли Мар Йозафатссон подчеркнул, что это совершенно новая разработка, а не просто измененный существующий дизайн.

«Управление осуществляется через компьютер на мосту, который регулирует крылья, которые являются неотъемлемой частью конструкции для управления потоком воды. Каждая доска имеет три верхних и три нижних крыла. Полное раскрытие крыльев обеспечивает минимальное раскрытие, в то время как закрытие их уменьшает поток через двери, чтобы обеспечить максимальное раскрытие», - сказал он.

«Если вы буксируете с приливом или против него, тогда крылья отрегулированы так, чтобы раскрытие оставалось оптимальным для сохранения тралового отверстия». Но это только часть потенциала, поскольку траловые доски Poseidon предлагают целый ряд новых опций. Верхняя и нижняя секции могут управляться независимо, что позволяет управлять данной технологией вместе с точным позиционированием рыболовных снастей.

«Если вы закроете нижние крылья, конструкция откроется внутрь, поднимая трал выше в воде, что идеально подходит для ловли рыбы близко к поверхности. В свою очередь, сила возведения в квадрат наружной доски может быть уменьшена, так что трал происходит быстрее. Эти доски также отлично подходят для демерсального снаряжения и могут буксироваться на заданном расстоянии от морского дна», - сказал Атли Мар Йозафатссон.

«У этой технологии бесконечные возможности», - прокомментировал капитан Гейр Зоega после пробной поездки. «Poseidon - технология будущего».

10



Новые доски поднимаются на борт для тестового использования

Передовые решения "ПОД КЛЮЧ" для переработки на борту и на суше



Engey - первый траулер с автоматическим рыбным трюмом



Eskja - один из самых передовых в мире рыбоперерабатывающих заводов

На суше или в море, Skaginn 3X обеспечивает инновационное охлаждение и обработку для максимизации качества продукции



SKAGINN 3X

www.skaginn3x.com

VALKA — ЛИДЕР В ОБРАБОТКЕ ФИЛЕ

Используя свои высокие технологии, исландская компания Valka фокусируется на разработке прогрессивных систем для рыбоперерабатывающей отрасли, которые создают реальную ценность для клиента.

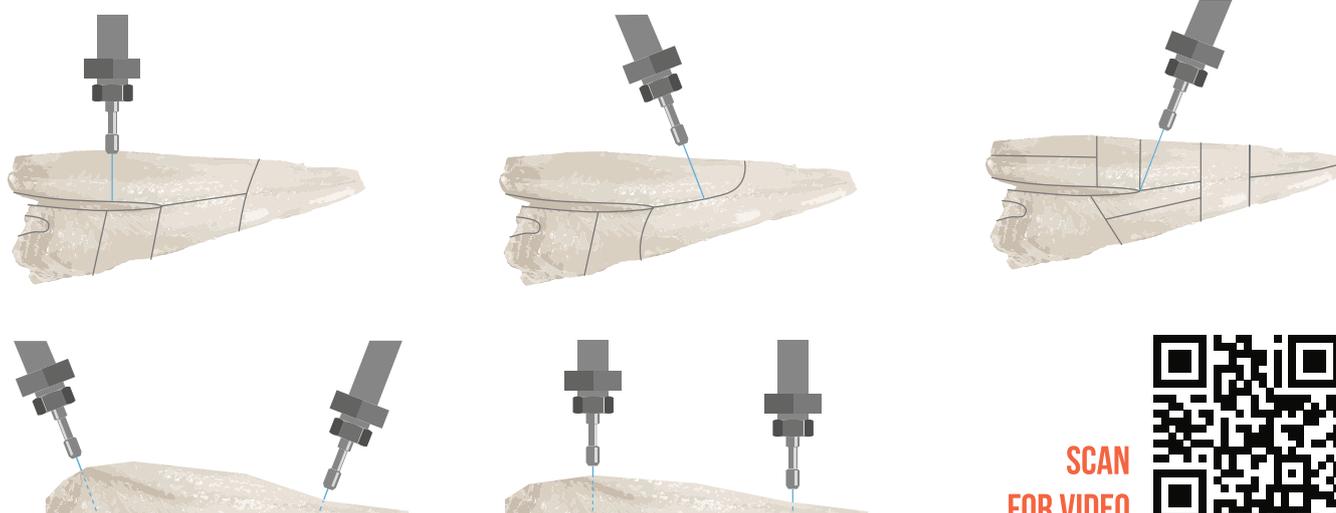
Благодаря перспективному подходу к отрасли, Valka постоянно внедряет инновационные продукты. В настоящее время Valka имеет офисы в Исландии и Норвегии со своими клиентами, расположенными в Европе и США.

РЕВОЛЮЦИОННАЯ СИСТЕМА РЕЗКИ ФИЛЕ VALKA МЕНЯЕТ ИНДУСТРИЮ

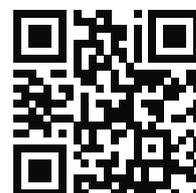
В 2011 году Valka впервые представила революционную систему резки филе, которая значительно изменила отрасль переработки в целом. Машина использует комбинацию обработки 3D-изображений с помощью рентгеновских снимков и управляемые роботом струй воды для обнаружения и резки костей и частей филе с высокой точностью в соответствии с требованиями заказчика. Данная система не только автоматизирует трудоемкие и повторяющиеся задачи, но также значительно повышает ценность продукта благодаря возможному более интенсивному использованию.

ПАРАМЕТРЫ БЕСКОНЕЧНОЙ РЕЖУЩЕЙ СТРУКТУРЫ

Возможности, которые система резки от Valka предоставляет клиенту, многочисленны. Комбинация роботов позволяет с высокой точностью автоматически вырезать даже самые сложные фигуры филе и участки на основе любой комбинации веса, длины, ширины и толщины. В быстро меняющейся среде, где спрос на системы такого типа растет, система резки от Valka отвечает всем современным требованиям и предоставляет клиенту высококачественный продукт разных форм, добиться которых невозможно при использовании любого другого оборудования.



SCAN
FOR VIDEO





Valka поставляет свое оборудование компании Samherji, которая строит самый передовой перерабатывающий завод в мире для донных рыб

Исландская компания Samherji инвестирует более 20 миллионов евро в строительство своего нового передового завода по переработке донных рыб в Дальвике. Это будет самый крупный контракт на поставку оборудования, а новый объект станет самым инновационным предприятием по переработке такого типа рыб в мире.

Сделка включает в себя множество машин, охватывающих весь производственный процесс, от филетировки до паллетных установок: например, девять линий резки, шесть водоструйных резаков, системы оценки качества для свежих порций и замороженных изделий, а также другое сопутствующее оборудование от Valka.

Сделка ориентирована на фокус компании Samherji: использование технологий в рыболовстве для переработки сырья на суше.

МАКСИМАЛЬНАЯ ЦЕННОСТЬ ПРОДУКТА

- Система обеспечивает максимальную ценность для каждого филе, - говорит Агуст Сигурдарсон, менеджер по маркетингу компании Valka. - Используя эту прорывную технологию, обрезание кости будет на 2%-3% меньше, что обеспечивает более тщательное извлечение костей из филе.

-Технология обеспечивает высокую гибкость и точность порционирования, тем самым удовлетворяя потребности рынка по-новому, - говорит Агуст.

НОВЫЙ УРОВЕНЬ АВТОМАТИЗАЦИИ В ОБРАБОТКЕ РЫБЫ

-Значительные улучшения в обработке сырья и продуктов устраняют необходимость в промежуточном хранении, - добавляет Агуст. Усовершенствования сводят к минимуму время обработки, начиная со стадии филетировки и

заканчивая упаковкой; они также исключают необходимость привлечения ручного труда.

«В компании мы благодарны за возможность участвовать в этом технологическом развитии, инициированном компанией Samherji. Мы рады принять участие в этом амбициозном проекте и с нетерпением ожидаем поставки системы, которая создаст дополнительную ценность для наших клиентов», - сказал Хельги Хьялмарссон, генеральный директор Valka.

Гестур Гейрссон (Gestur Geirsson) - управляющий директор по производству в Samherji - говорит, что сотрудничество выведет обработку донных рыб до «следующего уровня автоматизации».

«Эта новая технология позволяет нам лучше обслуживать наших клиентов, предоставляя более индивидуальные продукты, которые соответствуют потребностям конкретного заказчика».

Новая технология позволяет производить продукты, которые были невозможны или непрактичны всего несколько лет назад. По словам Агуста, даже методы искусственного интеллекта помогут в планировании производства.



WiseFish по всему миру



Wise является ведущим международным разработчиком компьютерных программ для рыбной промышленности. Основным продуктом компании на международном рынке является WiseFish - сертифицированная программа Microsoft Dynamics Nav.

WiseFish предоставляет различные варианты решений для рыбной промышленности - например, интегрированное решение Wise Peripheral, контроль качества HACCP, контроль вылова и квот, а также полный контроль всего процесса - от сырья до конечного продукта. Это - полноценное решение на основе Microsoft Dynamics Nav и системы ERP - говорит директор по продажам и маркетингу Йон Хейдар Паульссон.

Сейчас мы выпустили новую версию WiseFish. Мы также рады предложить программу WiseAnalyser - удобную и надежную программу для анализа и обработки данных тех или иных компаний, включая финансы, продажи, закупки, инвентарь, ресурсы.

WiseFish гарантирует руководству рыбопромышленных предприятий полный контроль их деятельности. Это контроль процесса, методов, объемов вылова, и видов выловленной рыбы. Данная программа может также мониторить состояние дел с квотами и процесс производства. Другим преимуществом WiseFish является то, что ее можно подключать к другим системам - таким как Marel Innova, и к периферическому оборудованию - весам, персональным компьютерам и др.

Успешная дистанционная установка программ

WiseFish продается по всему миру и используется в Исландии, Норвегии, Фарерских островах, Германии, Австралии, Новой Зеландии и других странах.

Первая дистанционная установка программы WiseFish произошла недавно и с большим успехом. Йон Хейдар объясняет - недавно мы дистанционно установили и запустили нашу программу на фирме Omicron в Суринаме - одной из ведущих компаний на Суринаме по производству и экспорту свежей и мороженой рыбы. Наши сотрудники использовали дистанционный доступ для установки нашей системы - несмотря на разницу во времени между нашими странами. Все прошло прекрасно, и никому никуда не пришлось для этого ездить. Все обслуживание и наблюдение тоже осуществляется через интернет.

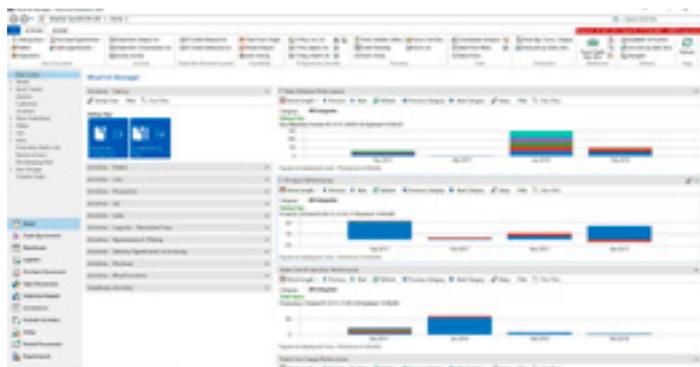
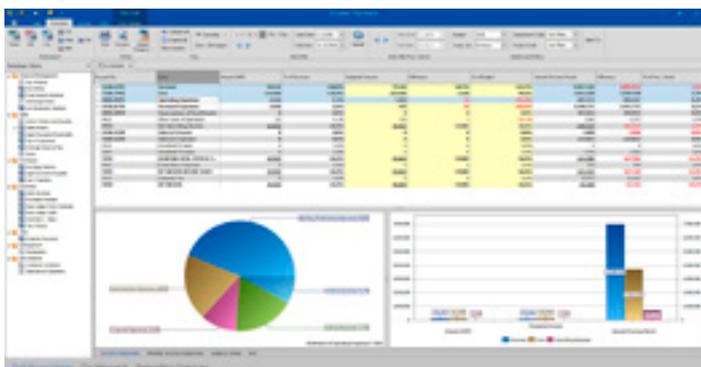
Самым нашим крупным на данный момент проектом является обновление существующих и установка наших новых программ для влиятельнейшей Parlevliet & van der Plas - германско-голландской бизнес-группы, которая недавно приобрела все акции крупнейшего немецкого производителя и поставщика рыбы Deutsche See в Бремерхафене.

Различные опции - специально для вас

На протяжении двух десятилетий WiseFish используется крупнейшими и известнейшими фирмами по всему миру, но она также доступна и для средних и малых предприятий.

Йон Хейдар Паульссон - WiseFish охватывает все сферы рыбной промышленности - от рыборазведения и вылова до производства, продаж, дистрибуции, - и предлагает возможности полного контроля всех процессов.





Йон Хейдар Паульссон - успех WiseFish объясняется тем, что она охватывает все сферы рыбной промышленности - от рыбозаводства и вылова до производства, продаж, дистрибуции, - и предлагает возможности полного контроля всех процессов. Мы предлагаем нашим клиентам все ресурсы и инструменты для увеличения доходности и улучшения всех процессов в этом бизнесе, в то же время не забывая о вопросах экологии. Мы предлагаем более умные решения при меньших затратах сил.

- подписка на Microsoft Dynamics Nav и наши компьютерные решения является удобной и экономичной моделью, дающей возможность получать наши бизнес-решения ежемесячно - говорит Йон Хейдар и добавляет, что вместо полной оплаты всего программного пакета можно частично платить за установку, обновление и обслуживание программ ежемесячно. Сюда же включаются копирование, сохранение и защита вашей информации, а также база SQL. В WiseFish встроена также качественная система HACCP, которую можно использовать во всех сферах производства.

wisefish.com

Национальный партнер Microsoft 2017 года

Компания Wise получила за последние годы целый ряд призов и наград.

-мы горды тем, что стали одним из лучших национальных партнеров Microsoft в 2017 г. Компания является одним из 2800 таких партнеров в 115 странах - говорит Йон. Уникальная комбинация наших знаний в области и рыбопромышленности, и информтехнологий признана во всем мире, и это благодаря нашим прекрасным специалистам и самому духу нашей компании. Мы с гордостью можем сказать, что у нас работают специалисты разных национальностей и обоих полов, что встретишь не в каждой ИТ-компании.

4q Solutions- новый партнер WiseFish в США и Канаде

Wise располагает ключевыми офисами на 4 континентах и сетью партнеров и клиентов по всему миру. Недавно к ним присоединился новый партнер - 4 Quarter Solutions в Нью-Джерси.

Данная компания будет сосредоточена на продаже, поддержке и установке пакетов WiseFish для рыбопромышленности - на условиях и одновременной покупки пакетов, и ежемесячной подписки. Она будет обеспечивать экспертные решения вопросов установки,

эксплуатации и развития программ WiseFish и Microsoft Dynamics Nav.

4q Solutions призвана обеспечивать современным компаниям наилучшие для них бизнес-решения в сегодняшнем так быстро меняющемся мире. Ее главная задача - предлагать своим клиентам во всех отраслях рыбной промышленности наилучшие компьютерные решения.

www.4qsolutions.com



Nautic и Nautic Rus

Nautic - это компания по проектированию морских судов, базирующаяся в г. Рейкьявике, Исландия, где она и работает с начала 1990 г.г. Недавно Nautic вошла на российский рынок и создала компанию Nautic Rus, с офисом в Санкт-Петербурге, где сейчас работает более 45 специалистов по проектированию морских судов. Многие из них успешно работают в проекте для группы компаний «Норвебо». Это амбициозный проект, не имеющий аналогов в России. Nautic специализируется на проектировании рыболовецких судов всех типов - судов для ловли свежей рыбы, судов с рыбоперерабатывающими мощностями на борту, судов для пелагического лова, для лова краба, траулеров, риферных судов и т.д. Наша компетенция основывается на уникальном опыте исландских и российских морских инженеров. У компании прекрасная команда инженеров, проектировщиков, специалистов по корпусам, по электричеству, механике и т.п. Nautic и Nautic Rus участвуют в проектах по созданию судов для российских и иностранных верфей, оказывают им всестороннюю техническую поддержку как по проектам в целом, так и на отдельных этапах их осуществления.

Nautic Rus является единственной российской компанией по проектированию судов, которая создает их от самого начала - возникновения концепции - до стадии ПДСП и РКД, в соответствии с правилами и требованиями РМРС. Мы гордимся тем, что Nautic Rus получила сертификацию РМРС и избрана в качестве первого конструкторского бюро, которое будет поставлять онлайн- документацию по электрическому оборудованию на утверждение РМРС.

Сотрудничество между Nautic и Nautic Rus является прекрасным примером успешной технологической интеграции и обмена научной информацией через границы, - в частности, с Россией.

Мы надеемся, что Nautic Rus уже в ближайшем будущем сможет экспортировать свои опыт и знания для оказания услуг своим клиентам, в частности, судоверфям, во многих странах мира.



NAUTIC

www.nautic.is

Прекрасные суда и отличные проекты

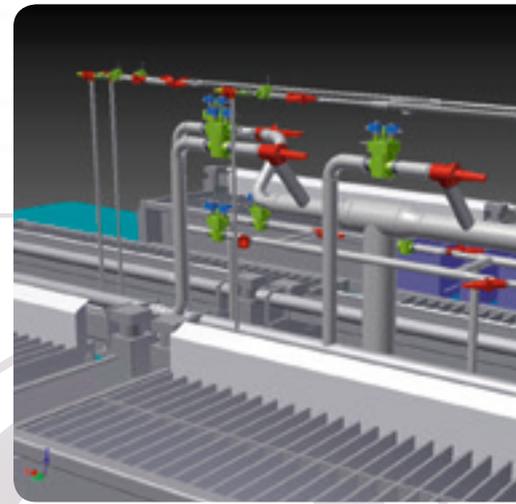
Три новейших траулера для исландского рыболовного флота спроектированы компанией Nautic, и они являются передовыми в своей области. Суда эти находятся во владении рыболовецкого и рыбоперерабатывающего предприятия HB GRANDA. На них применена технология полностью автоматизированного охлаждения рыбы, без участия ручного труда и без применения льда.

Фридлейвур Эйнарссон, капитан судна Engey RE, рассказывает о замечательном опыте последнего года:

- Революция произошла во всех областях, так что новые суда не идут ни в какое сравнение со старыми. Конструкция новых судов такова, что качка на них становится много меньше, и они успешно справляются с большими волнами. Условия труда на новых судах - это тоже сама по себе революция, они стали несравненно лучшими. Все процессы,



и в частности, как уже указывалось, процесс охлаждения, полностью автоматизированы, так что участие в них ручного труда сведено к минимуму. Это привело к существенному улучшению качества сырья и облегчению работы рыбаков. Экипировка всего экипажа и оборудование, которым он пользуется, также наилучшие, так что я в высшей степени доволен этим судном - говорит Фридлейвур.



Исландский подход к морозильным системам

Системы охлаждения и заморозки для рыбопроизводства как на суше так и на море - вот то, чем так известна исландская компания FROST. FROST - самая крупная компания в данной области во всей Исландии. Ее головной офис - на севере Исландии, в городе Акурейри, филиал - в столице страны Рейкьявике. FROST работает с клиентами как в самой Исландии, так и за рубежом.

FROST разработала и установила морозильное оборудование на судах крупнейших рыболовецких компаний Исландии, Фарерских островов и других стран, ведущих лов в Северной Атлантике. Только за последний год компания работала над проектами в 13 странах на 4 континентах.

Морозильные камеры, помещения для охлаждения

За последние годы FROST поставила много морозильных камер - как стандартные проекты для транспортных и судоводных компаний, так и в виде составной части рыбозаводов на судах, ведущих лов пелагических видов. Все эти камеры оснащены системами воздухоосушения и разгрузочно-погрузочными доками для предотвращения накапливания льда в камерах.

Заморозка на борту

Компания также серьезно занимается обновлением старого и установкой нового морозильного и охладительного оборудования на борту рыболовецких судов.

В прошлом году FROST поставила новый траулер для лова креветки в Канаду, два новых филетировщика в Германию (для компании DFFU), еще два таких же судна будут в этом году поставлены в Англию и Францию. Все они построены в Норвегии.

В конце года компания поставит оборудование и начнет его установку на филетировщике компании Grandi (строится в Испании).

Исландский подход

В последние два десятилетия компания работала с ведущими исландскими предприятиями с целью создать истинно исландский подход к переработке рыбы на борту - т.е. установить на борту рыбозавод, где рыба автоматически сортируется, пакуются, замораживается и помещается на палеты - тем самым значительно сокращаются затраты на энергию, пакетоматериалы, а также на рабочую силу.

Такой подход выбрали фарерские компании, когда в 2012 и 2014 г.г. они обратились к FROST по поводу поставки им таких полностью автоматизированных заводов, которые за сутки производят от 600 до 1500 тонн готового продукта. Еще один завод мощностью 850 т был поставлен компании Eskja, для других исландских фирм было проведено переоборудование их заводов с целью повышения их производительности.

В настоящее время ведется реконструкция завода (построен в 2012 г.) в г. Сузурой после прошлогоднего пожара. Мощность завода - 1500 т в сутки.

В то же время идет строительство нового рыбозавода для российской компании "Гидрострой". Он будет готов в начале будущего года, его мощность - 800 т в сутки.

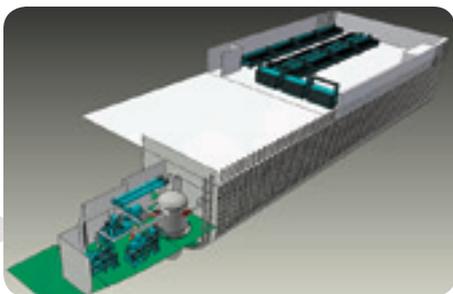
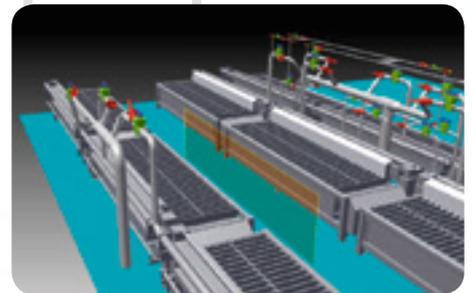
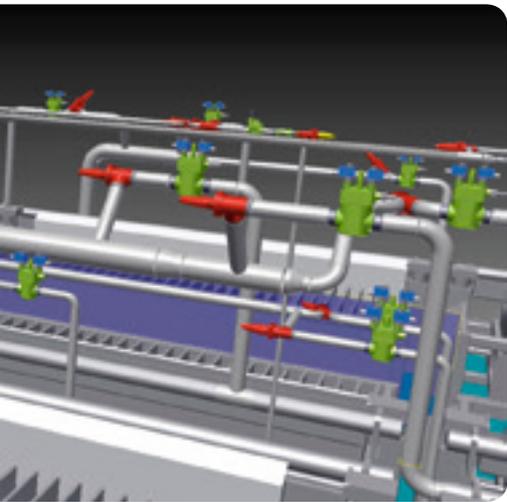
В начале будущего года начнет строиться новый завод мощностью 500 т в сутки для рыболовецкого колхоза им. Ленина в Петропавловске-Камчатском.

Системы RSW

В целях повышения качества обработки сырья, а также качества конечного продукта FROST обязательно устанавливает новые или обновляет последние системы RWS на всех пелагических судах.

FROST
FROST ehf

Fjólnisgata 4b | 603 Akureyri | Tel. +354 464 9400 | Fax +354 464 9401
Sudurhrauni 12b | 210 Gardabae | Tel. +354 464 9400 | Fax +354 464 9402
ICELAND | frost@frost.is | www.frost.is



Разработка, поставка, установка и обслуживание морозильных систем на суше и на море

За два десятилетия компания создала и установила большое количество морозильного оборудования на суше и на борту судов. Все наши системы одобрены местными властями и всеми другими соответствующими органами.

Frost разрабатывает и поставляет новое морозильное оборудование, а также обслуживает уже существующее. Frost

предоставляет своим клиентам услуги опытных инженеров для обнаружения и устранения неполадок, а также для проектирования и спецификации нового оборудования.

За последние годы компания была признана организацией Creditinfo лучшей в Исландии.



Markus Lifenet - лидер обеспечения безопасности на борту и спасения в море

www.markusnet.com

Petur: Петур Тх. Петурссон,
глава Markus Lifenet

Проработав много лет в порту г. Хапнарфьордур, глава Markus Lifenet, Петур Петурссон по праву гордится достижениями компании. Не смотря на трудности, компания стабильно развивалась за последние годы. Сейчас в ее штате 6 человек, и имеются клиенты по всему миру.

Будущее компании Markus Lifenet тем более впечатляет, что ей доверили разработку новых стандартов ISO по спасению на море - в развитие новых правил SOLAS, III 17-1. Данная роль поставила новые задачи перед компанией Markus Lifenet - пионером в этой области. Петур Петурссон говорит, что при разработке этих новых стандартов упор делается на человеческий фактор, в особенности на повышение культуры спасения, поскольку к спасению на море надо относиться в высшей степени серьезно.

Просто и удобно

Не всегда факт, что человек, собирающийся погрузиться в ледяную воду для спасения утопающего, всегда точно знает, что конкретно нужно делать в экстремальной ситуации. Не у каждого есть смелость и присутствие духа, требующиеся в таких ситуациях. Наша спасательная система

Markus Net многократно с честью выходила из самых суровых испытаний. Она проста, удобна, эффективна, и к тому же дешевле существующих на мировом рынке аналогов. Большинство наших систем спасения на море разработаны таким образом, что их в течении считанных секунд легко может развернуть один человек, а двое или четверо затем поднимут потерпевшего на борт. Для этого может быть также использован и легкий кран.

Твердая уверенность

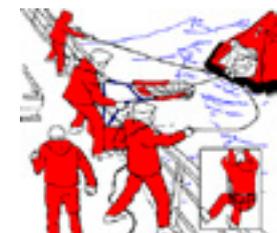
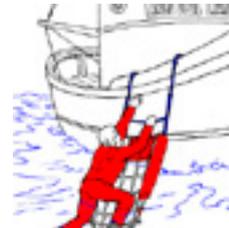
37 лет назад шкипер Маркус Торгейрссон начал работу по созданию Markus Net, специально для спасения людей на море в самых тяжелых условиях. Тогда идея казалась новой, и в то же время простой. Спустя годы продукция Markus Lifenet стала важной составляющей спасательного оборудования на коммерческих судах - благодаря предвидению г-н. Торгейрссона и его уверенности в своей идее, а также неустанной - на протяжении более 30 лет- работе Петура по сбору и распространению информации о техниках и ноу-хау по спасению на море.

Применение Markus Net

попадание в
Markus Net



другие варианты
использования



Инструкция к применению



Освободите соединительный трос и контейнер. Поднимите контейнер, сняв его с крючка, и перенесите его куда нужно. Развяжите и откройте бросковый мешок. Освободите и бросьте бросковый линь потерпевшему. Когда тот ухватится за линь, отпустите сеть и подъемные линии. Регулируйте натяжение подъемных линий по мере того, как потерпевший подтягивает к себе сеть. Все время поддерживайте линии в натянутом состоянии! Затем подтягивайте потерпевшего к борту и поднимайте его на палубу.



Разрешение-сертификат LLOYD REGISTER - SOLAS № SAS S160032

РАЗРЕШЕНИЕ ИСЛАДСКОЙ МОРСКОЙ АДМИНИСТРАЦИИ № 06.11.2014

Дополнительная инфо на сайте: www.markusnet.com

Безопасность и спасение утопающих - наша забота и наша специализация

Manufacturer: Markus Lifenet Ltd. Hvaleyrarbraut 3, IS-220 Hafnarfjordur, Iceland.
Tel. Intern.: +354 565 1375 - Email: sales@markusnet.com – www.markusnet.com



CURIO СТРЕМИТСЯ ОПТИМИЗИРОВАТЬ ПЕРЕРАБОТКУ СЫРЬЯ



в мире системой филетирования, доступной для переработки белой рыбы.

Обладая высокой стабильной производительностью, простым пользовательским интерфейсом, понятным и легким доступом для ежедневного обслуживания, чистки и ремонта, машины Curio являются явным фаворитом большинства производителей исландского филе. Неуклонно увеличивающийся экспорт за последние годы привел к поставкам в Великобританию, Норвегию, США, Литву, Польшу, Испанию, Португалию, Бельгию, Ирландию, Голландию, Данию и теперь также Россию.

Непрерывные улучшения в течение двух десятилетий

«Разработка продукта является ключевым фактором в Curio. Наши технические усовершенствования непрерывны, и роль нашей компании состоит в том, чтобы делать превосходные машины еще лучше, постоянно находить решения для повышения эффективности обработки и получения более высокой производительности», - говорит основатель и генеральный директор Curio г-н Эллиди Хрейнссон.

Одной из последних инноваций Curio является C-5010, первый высокоточный нож для резки белых рыб, доступный на рынке оборудования для переработки рыбы. Эта машина позволяет увеличить продуктивность производства, улучшить согласованность технологического процесса и снизить эксплуатационные расходы. Наше исследование показывает, что с помощью этой машины производительность может быть улучшена на 8% по сравнению с адаптированными станками и до 2% по сравнению с ручной резкой, что

увеличивает использование сырья и, следовательно, рентабельность промышленности. C-5010 может использоваться отдельно или использоваться как часть технологической линии с нашими филетировочными машинами», - говорит г-н Хрейнссон.

Curio (Исландия) - один из ведущих мировых производителей высокотехнологичного оборудования для переработки морепродуктов, специализирующийся на высокоэффективных решениях для обработки филе, обесшкуривания и заточки ножей.

Флагманом Curio является платформа филетирования C-2011, уникальная система филетирования, основанная на единой концепции дизайна. Существуют 4 стандартные модели каркасов и 2 модели с расширенным каркасом, в которых используется 95% одних и тех же компонентов, что обеспечивает беспрецедентный уровень гибкости, когда речь идет об использовании и гибкости при обработке различных видов рыб. С диапазоном размеров от 400 до 12 кг на стандартной раме и от 3 до 18 кг на расширенной раме платформа C-2011 является самой динамичной



Инновационное рыбоперерабатывающее оборудование



Для обезглавливания, обесшкуривания и филетировки белой рыбы и лосося

Curio c-2011 - это самая многофункциональная филетировочная платформа в мире. Она уникальна тем, что каждая из ее моделей **XS,S, M&L** и **XL&XXL** базируется на одной и той же машинной платформе, где более 95% компонентов - одни и те же. Модели рассчитаны на рыбу весом от 450 гр до 18 кг (с головой, потрошенная).

Филетировочная машина

[C-2011]

Данная машина отличается устойчивой эффективностью работы, прочностью и надежностью и подходит для обработки белой рыбы, лосося и форели. Простой интерфейс позволяет оператору легко переходить с одного вида рыбы на другой, выбирать различные настройки и скорости, и работать в максимальной безопасности.



Машина для обезглавливания

[C-3027]

Данная машина предназначена для обезглавливания белой рыбы (трески, пикши, сайды), а также лосося и других видов рыб. Простой интерфейс позволяет оператору легко переходить с одного вида рыбы на другой, выбирать различные настройки и скорости, и работать в максимальной безопасности.



Ножеточильная машина

[C-2015]

Данная машина предлагает простое и эффективное затачивание применяемых в разделочных машинах различных циркулярных ножей.



Машина для обесшкуривания

[C-2031]

Данная машина - новейшая разработка в линии продуктов Curio. Она рассчитана на все виды белой рыбы, лосося и форели. Главная ее задача - максимально аккуратное удаление шкуры. Мы используем различные технологии для сохранения плотности филе на протяжении всего процесса, благодаря чему на выходе получаем продукт прекрасного качества.



Мы доставляем запчасти ежедневно и по всему миру

Шерсть из Исландии: Греет исландцев на протяжении веков



www.handknitted.is

«В наших магазинах вы найдете большой выбор свитеров, изготовленных вручную местными мастерами», - говорит Туридур Эйнарсдоттир.



Исландский свитер легко узнать по его четкому рисунку.

В то время как вязание исландского свитера насчитывается веками, в настоящее время традиция исландского шерстяного ремесла воплощена в современном свитере, который делается из специальной пряжи "лопи" - шерсти, которая не закручивается в нить. Настоящий исландский свитер имеет круглое ярмо и бесконечные узорчатые границы традиционного стиля. Исландская ассоциация ручного вязания (The Handknitting Association of Iceland), которая активно продвигает и поддерживает популярность шерстяных вещей, работает под лозунгом «Покупайте изделия непосредственно у людей, которые производят их».

Родина

Веками шерстяные свитеры, брюки, шапки и варежки были неотъемлемой частью жизни каждого фермера и рыбака. Шерстяное нижнее белье также является важным элементом исландского гардероба, его ласково называют «родиной». Уникальные свойства шерстяной одежды, благодаря способности сохранять тепло даже в мокром состоянии, несомненно, спасли многие жизни. Хотя варежки, возможно, уступили место современным резиновым перчаткам, шерстяной свитер по-прежнему пользуется большим уважением среди исландских рыбаков, которым часто приходится сталкиваться с суровыми условиями в Северной Атлантике.

Уникальная по своему составу исландская овечья шерсть состоит из двух типов волокон. В то время как тонкие, мягкие внутренние волокна обеспечивают тепло, длинные и блестящие внешние волокна обеспечивают защиту от ветра, дождя, мокрого снега. Такая шерсть надежно сохранит тепло в непогоду, при этом оставаясь дышащим и легким материалом.

Покупка шерстяного изделия, Исландский свитер

На сегодняшний день путешественники со всего мира открывают для себя качество исландской шерсти. Они вдохновлены ее цветовым многообразием и традиционными узорами, многие из которых имеют долгую историю. Такую одежду можно приобрести в двух крупных магазинах в Рейкьявике по адресу Сколавёрдурстигур 19 (Skólavörðustígur 19) и Боргартун 31 (Borgartún 31).

«У нас есть большой выбор свитеров - традиционных, на пуговицах или на молнии, варежки, шерстяные шапки и шарфы. Все эти изделия ручной работы вы найдете в наших магазинах», - говорит Туридур Эйнарсдоттир. «Люди со всего мира влюбились в наши изделия и бесконечно восхищаются нашим мастерством. Многие называют наши магазины настоящим царством шерстяных изделий, с его разнообразием, в котором можно найти всё - от предметов ручной вязки до трикотажной пряжи и различных узоров».

Приобретайте напрямую у ИЗГОТОВИТЕЛЯ

• Изготовлено вручную в Исландии •



ИЛИ СВЯЖИТЕ САМИ

Все, что вам нужно,
в одном месте



THE
HANDKNITTING
ASSOCIATION OF ICELAND

Сколавёрдустигур 19, Боргартун 31, тел.: +354 552 1890, handknitted.is

КОНТРОЛИРУЙ!

Крупнейшие международные компании в области рыбопереработки выбирают рыбоперерабатывающие машины, а также решения, предоставляемые компанией Velfag - в целях достижения оптимального выхода и качества филе, максимальных его объемов, и потому, что эти машины позволяют перерабатывать рыбу всех размеров при минимальных затратах на это.

Система контроля качества рыбообрабатывающего оборудования фирмы Velfag предлагает возможность постоянного мониторинга все процессов рыбопереработки, - подгонки ее под индивидуальные нужды в каждом конкретном случае - передачи всей информации прямо на ваш компьютер - для вашего непосредственного контроля за процессами работы и обнаружения неполадок.



Берлин
Berlin NC 105



Сольберг
Sólberg ÓF 1



Гранит
Granit H-II-AV



Присоединяйтесь к лидерам рыбопереработки

velfag.com



M505

машина для
обезглавливания



M725

машина для
филетирования

M825

машина для
обесшкуривания



M725

машина для
филетирования



M705

машина для
филетирования

M805

машина для
обесшкуривания



VÉLFAG

оборудование для рыбопереработки

D-Tech - решение вопроса автоматической дезинфекции



D-Tech представляет собой революционную дезинфекционную технику, которая отвечает потребностям предприятий современной пищевой промышленности, где требуются современные, эффективные и недорогие методы дезинфекции.

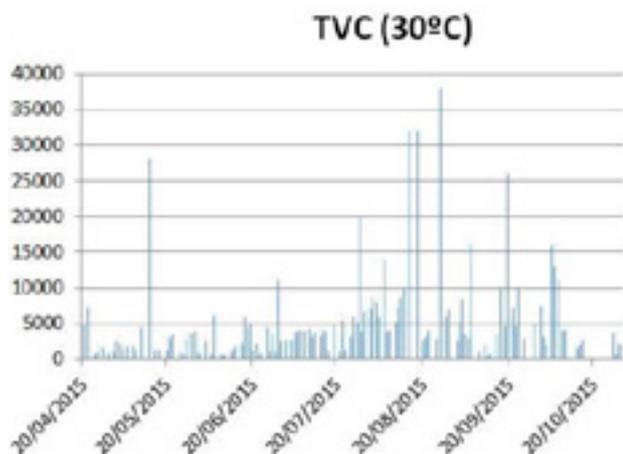
D-Tech - это система, создающая своего рода дезинфицирующий туман там, где эта дезинфекция производится путем распыления мельчайших частиц дезинфицирующего вещества, эффективно уничтожающего все вредные микробы.

Эффективность на 360 градусов!

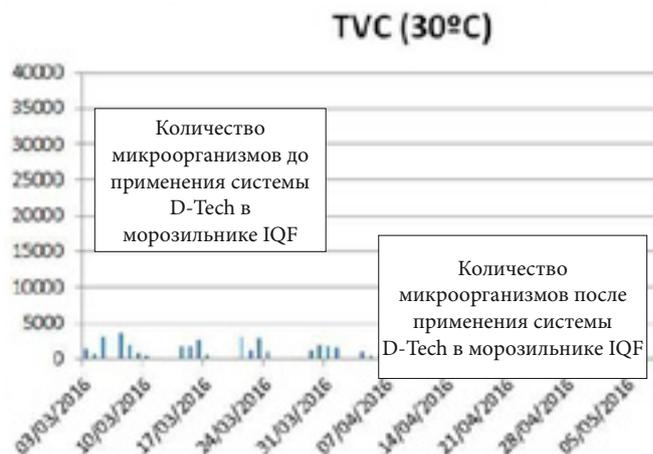
D-Tech технология отличается целым рядом преимуществ по сравнению с технологиями уже существующими:

- » более высокая степень эффективности дезинфекции
- » меньшее потребление воды
- » меньший расход химических средств
- » автоматизация процесса дезинфекции
- » контроль за процессом по интернету

Существенное снижение количества микроорганизмов!



Вышеуказанные показатели взяты на производстве по переработке креветки, при использовании традиционных методов дезинфекции и очистки.



Вышеуказанные показатели взяты на том же производстве - до и после дезинфекции с применением системы D-Tech.



D-Tech ehf.

Ocean Cluster House - 101 Reykjavík
Tel.: 00354-692-5040 - ICELAND
email: ragnar@d-san.euW



moscowinfo@knarr.is
+7(499) 954-64-34
+7(499) 954-64-35
www.knarmaritime.com/
Наш адрес:

Knarr Rus – официальный дистрибьютор D-San в России!

**Бизнес-центр «Гринвуд», здание 19.
п/о Путилково (69 км МКАД)
Красногорский район,
Московская область
Россия, 143441**



Рыбу не поймаешь, если ее не ловить!

Исландская рыбная экспо-выставка будет во второй раз проходить 25-27.09.2019 в экспоцентре «Лейгардальсхетль» в Рейкьявике.

Первая такая выставка была с большим успехом проведена в 2016г. при участии более 100 компаний и 15000 гостей из Исландии и из-за рубежа.

Забронируйте себе стенд сейчас на этой крупнейшей экспозиции рыбной промышленности Северной Атлантики!



ICELAND FISHING EXPO



Порт г. Хафнарфьордур является в настоящее время крупнейшим исландским портом, обслуживающим суда Российского рыболовного флота. Каждый год в этот порт заходят более 50 Российских судов.

Порт г. Хафнарфьордур

Ключевой порт для Российских рыболовецких судов

-Данный порт - действительно ключевой для рыболовецких судов из России поистинне их домашний порт в Исландии. Сюда они заходят более 50 раз в год и получают все необходимое обслуживание. На протяжении многих лет мы обслуживаем российские суда и их экипажи, и за эти годы у нас с ними сложились прекрасные отношения, которые мы намерены улучшать и в будущем. Мы всегда говорим Российским морякам "добро пожаловать" - сказал капитан порта Людвиг Гейрссон.

Обслуживание рыболовного флота

Порт в г. Хафнарфьордур существует с незапамятных времен, сам город и был, собственно, построен вокруг рыболовецкого порта. Он очень удачно расположен с природной точки зрения, а благодаря постоянному развитию стал одним из самых надежных портов Исландии.

В самом городе есть все необходимые для рыболовного промысла обслуживающие предприятия. Здесь находятся самые крупные в стране ремонтные и обслуживающие мастерские, а также ведущие предприятия по производству рыболовных снастей и другого оборудования - такие, как Marel, Isfell и Hampidjan. Неподалеку находится

международный аэропорт Кефлавик, откуда можно доставить необходимые запчасти и куда легко добираться членам экипажей.

Русские - всегда желанные гости!

С самого начала порт г. Хафнарфьордур был рассчитан на обслуживание рыболовных судов любых размеров и категорий. В порту находятся большой пункт по приемке рыбы, рынок свежей рыбы, а также самое крупное в стране морозильное помещение. В порту предлагаются самые разные услуги, например, перегрузка рыбы прямо на транспортные суда.

- Все эти факторы способствовали тому, что на сегодняшний день мы являемся самым большим Исландским портом, обслуживающим суда рыболовного флота. К нам заходят Российские траулеры, ведущие лов в районе Рейкьянесского подводного хребта, заходят к нам и траулеры из Гренландии. Все они являются для нас важными клиентами и получают весь необходимый сервис. Для этого у нас в порту и на предприятиях на его территории есть квалифицированный персонал. Российские моряки - всегда желанные гости в нашем порту - говорит капитан порта г. Хафнарфьордур Людвиг Гейрссон.



Превосходное качество. На службе у мира



Контейнеры



IP 1000

IP 660

IP 460

IP 380

Внешние размеры

Модель	Длина (см)	Ширина (см)	Высота (см)	Высота с крышкой (см)	Вес (кг)	Объем (л)
IP 25	52	39	36	NA	9	30
IP 45	72	43	43	NA	12	54
IP 65	82	45	45	NA	14	77
IP 380	94	78	76	81	29	355
IP 460	124	104	58	66	44	420
IP 660	124	104	76	81	47	644
IP 800	121	109	99	105	64	780
IP 1000	121	109	119	124	81	999

Внутренние размеры

Модель	Длина (см)	Ширина (см)	Высота (см)	Высота с крышкой (см)
IP25	41	27	27	NA
IP45	57	31	31	NA
IP65	67	34	34	NA
IP380	89	71	58	NA
IP460	114	94	42	NA
IP660	114	94	61	NA
IP800	109	97	79	NA
IP1000	109	97	102	NA

Модель

Модель	Длина	Ширина	Высота	Высота с крышкой	Вес (кг)
IP Trey	81	43	29.5	NA	3.5
IPCrate	81	51	38	NA	7.5

www.ip-containers.com

Детали в комплекте



PUR
CONTAINERS

PE
CONTAINERS



Золотой холод

Чтобы максимизировать качество морепродуктов, жизненно важно оптимизировать свежесть после улова. Использование правильного оборудования позволит отличить высококлассный продукт от хорошего.



460 Sæplast



660 Sæplast



1000 Sæplast



saeplast[®]

Входит в RPC Group



SÆPLAST • Gunnarsbraut 12 • 620 Dalvík • Исландия • Тел: +354 460 5000 • www.saeplast.com

© Sæplast is a Registered Trademark of RPC GROUP