



## КОММЕРЧЕСКОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ

### МИНИЗАВОД ДЛЯ ПЕРЕРАБОТКИ МОЛОКА «ФЕРМЕР-ПРОФИ»

**Назначение:** предназначен для первичной обработки молока и сметаны, упаковки молока в полиэтиленовые пакеты, упаковки сметаны в стаканчики из полистирола

#### ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Объем переработки молока, л/сутки	<b>500</b>
Выпускаемая продукция:	
– молоко пастеризованное нормализованное (2,5%), л/сутки	<b>480</b>
– сметана (30%), кг/сутки, кг/сутки	<b>18</b>
Установленная мощность, кВт	<b>102</b>
Обслуживающий персонал, чел.	<b>2</b>
Необходимая производственная площадь, не менее, кв.м	<b>80</b>

#### СОСТАВ:

1.	Комплект оборудования для учета и фильтрации молока ИПКС-0121-6000УФ, произв. по учёту 12000 л/ч, произв. по фильтрации 6000 л	1
2.	Ванна охлаждения (закрытого исполнения) ИПКС-024-630(Н), хладопроизводительность 4 кВт, объем 630 л	1
3.	Ванна ИПКС-053-200, объем 200 л	1
4.	Ванна длительной пастеризации ИПКС-072-630-01(Н), объем 630 л, со змеевиком для охлаждения	1
5.	Сепаратор-сливкоотделитель Ж5-ОСБ, произв. 1000 л/ч	1
6.	Насос центробежный ИПКС-017-ОНЦ-2,0/20, произв. 2 куб.м/ч	3
7.	Ванна длительной пастеризации ИПКС-011(Н), объем 100 л	1
8.	Установка фасовочно-упаковочная ИПКС-122УС(Н), произв. до 900 стаканов/ч	1
9.	Автомат молокоразливочный ИПКС-042(Н), произв. до 1400 пакетов/ч	1
10.	Компрессор воздушный К-11, давление до 10 атм., произв. на выходе до 160 л/мин.	1
11.	Весы электронные Штрих-мини 6-1,2, до 6 кг	1
12.	Стол рабочий (островной) ИПКС-075-1,2(Н), размер 1200x600x850 мм	1
13.	Набор лабораторной посуды и приборов для контроля качества молока	1
14.	Камера холодильная (среднетемпературная) ИПКС-033СТ-3, объем 3 куб.м, от -10 до +8°C	1

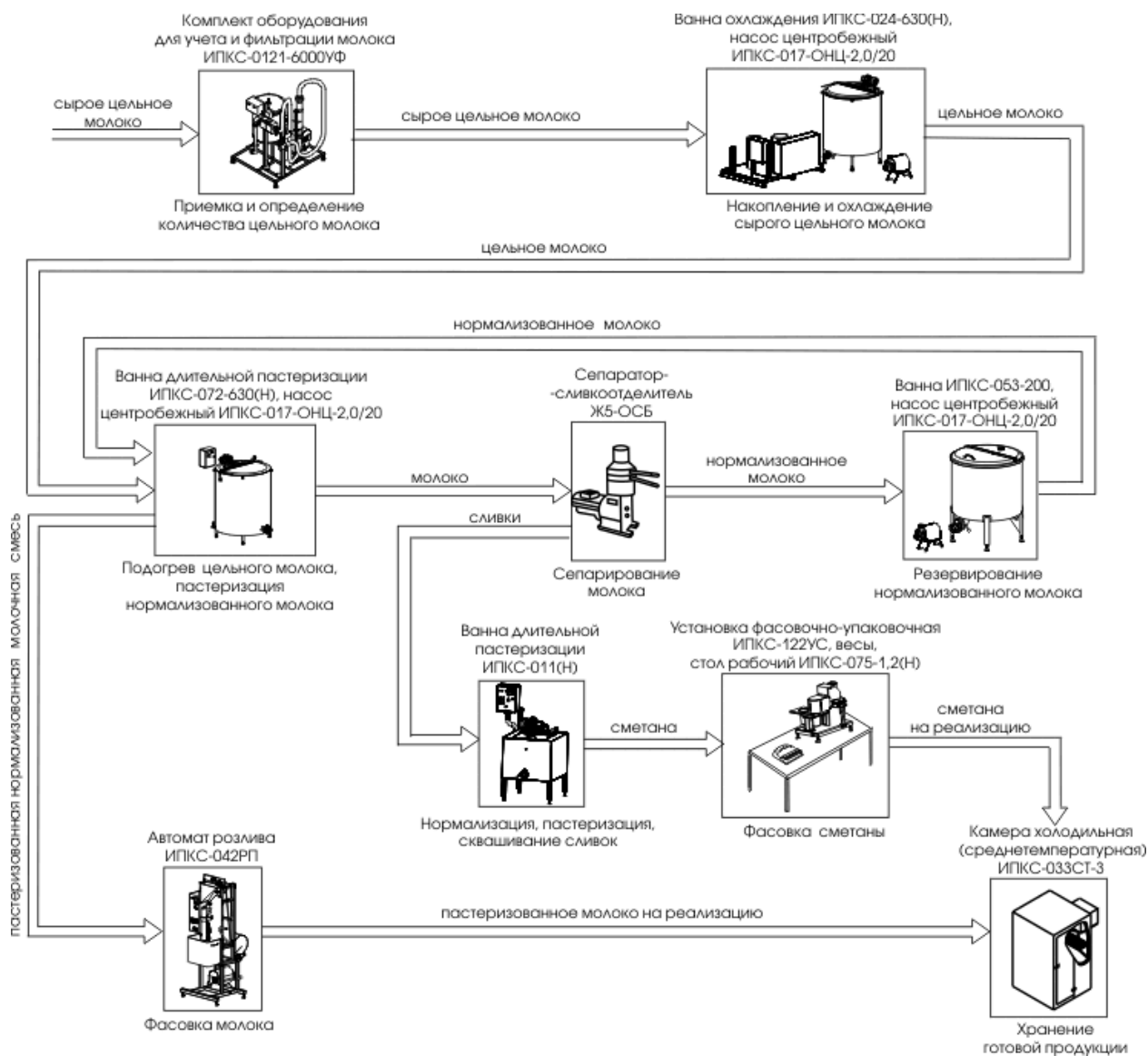
**Цена товара с учетом НДС: 24 715 000 тенге.**

**Стоимость оборудования включает в себя:** НДС, упаковка, транспортные расходы до станции назначения Покупателя, сертификация, шефмонтаж, наладка, запуск оборудования и обучение персонала.

**Срок изготовления и поставки до Покупателя:** не более 45 рабочих дней.

**Гарантийный срок:** 12 месяцев.

## СХЕМА ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА



## СОСТАВ КОМПЛЕКТА ОБОРУДОВАНИЯ

### 1. КОМПЛЕКТ ОБОРУДОВАНИЯ ДЛЯ УЧЕТА И ФИЛЬТРАЦИИ МОЛОКА ИПКС-0121-6000УФ

**Назначение:** предназначен для приемки, учета и фильтрации молока в потоке

#### ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Производительность по учёту молока, л/ч	12000
Производительность по фильтрации молока, л	6000
Погрешность измерения, не более, %	0,5
Диаметр входного патрубка, мм	35
Диаметр выходного патрубка, мм	50
Установленная мощность, кВт	0,75
Габаритные размеры, мм	1100x750x1600
Масса, кг	90



#### ОСОБЕННОСТИ:

- в состав комплекта входят молочный центробежный насос ИПКС-017-ОНЦ-2,0/20, герметичная емкость с поплавковым устройством для обезгаживания молока, электромагнитный счетчик молока
- в состав комплекта входят сетчатый фильтр, комплект трубопроводов, общий пульт управления и единый несущий каркас
- могут выпускаться комплекты только для приемки и учета молока (модели ИПКС-0121У), в состав которых фильтр не входит
- все составные элементы комплекта, кроме каркаса, изготовлены из пищевой нержавеющей стали
- каркас выполнен из конструкционной стали, окрашенной двухцветной полимерной краской цвета хром-металлик

## 2. ВАННА ОХЛАЖДЕНИЯ (ЗАКРЫТОГО ИСПОЛНЕНИЯ) ИПКС-024-630(Н), хладопроизводительность 4 кВт

**Назначение:** предназначена для приема, охлаждения и хранения в охлажденном виде молока и других жидкостей, сходных с молоком по вязкости

### ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Объем ванны, л	<b>700</b>
Рабочий объем ванны, л	<b>630</b>
Температура молока:	
– охлажденного, °С	<b>4</b>
– поступающего, °С	<b>35</b>
Время охлаждения при заполнении 50%, ч	<b>3</b>
Частота вращения мешалки, об/мин	<b>35</b>
Хладопроизводительность агрегата, кВт	<b>4</b>
Диаметр сливного отверстия, мм	<b>50</b>
Установленная мощность (без хол.агрегата), кВт	<b>0,5</b>
Установленная мощность (с хол.агрегатом), кВт	<b>3,0</b>
Габаритные размеры (без хол.агрегата), мм	<b>1300x1100x1600</b>
Масса (без холодильного агрегата), кг	<b>150</b>



### **ОСОБЕННОСТИ:**

- имеет внутренний теплоизолированный закрытый резервуар для молока, двухсекционную одностенную крышку с встроенным в неё патрубком для подачи продукта (Ду-35)
- имеет вымешивающее устройство, форсунки для автоматизированной мойки и сливной кран Ду50 из нержавеющей стали
- комплектуется фреоновым холодильным агрегатом, трубчатый испаритель которого припаян к внешней стороне молочного резервуара
- выполнена из пищевой нержавеющей стали, каркасы и внешние панели могут быть изготовлены из конструкционной стали (модели ИПКС-024-630), окрашенной двухслойной полимерной краской цвета хром-металлик

### 3. ВАННА ИПКС-053-200

**Назначение:** предназначена для накопления, хранения и приготовления продуктов средней вязкости в пищевой, химической и парфюмерно-косметической отраслях промышленности

#### ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Объем ванны, л	225
Рабочий объем ванны, л	200
Диаметр сливного отверстия, мм	50
Габаритные размеры, мм	900x700x950
Масса, кг	40



#### ОСОБЕННОСТИ:

- выполнена полностью из пищевой нержавеющей стали и имеет одностенную разрезную крышку
- наклонное расположение дна ванны и проходного крана ДУ-50 (из пищевой нержавеющей стали) обеспечивают полный слив продукта

## 4. ВАННА ДЛИТЕЛЬНОЙ ПАСТЕРИЗАЦИИ ИПКС-072-630(Н)

**Назначение:** предназначена для пастеризации молока, сливок и других жидких продуктов, а также для проведения процессов сквашивания, обработки творожного и сырного сгустков, смешивания многокомпонентных составов в пищевой, химической и парфюмерно-косметической промышленности

### ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Объем ванны, л	700
Рабочий объем ванны, л	630
Максимальная температура нагрева продукта, °С	95
Время нагрева продукта от 4°С до 76°С, мин	60
Частота вращения мешалки, об/мин	35
Диаметр сливного отверстия, мм	100
Установленная мощность, кВт	76,0
Габаритные размеры, мм	1400x1700x1750
Масса, кг	320



### ОСОБЕННОСТИ:

- оснащена съемной рамной мешалкой, нержавеющей проходным краном Ду100, патрубком для верхней подачи продукта и форсунками для циркуляционной мойки, двухсекционной одностенной крышкой, инжектором для парового нагрева
- оснащена электронным блоком управления для автоматического поддержания, регулирования и контроля температуры продукта и теплоносителя
- может быть выполнена без электронагревателей для работы с использованием пара (модель ИПКС-072-630П(Н))

## 5. СЕПАРАТОР-СЛИВКООТДЕЛИТЕЛЬ Ж5-ОСБ

**Назначение:** предназначен для разделения цельного молока на сливки и обезжиренное молоко (обрат) и для одновременной очистки их от загрязнения. Сепаратор применяется на предприятиях молочной промышленности, а также на пунктах приемки молока

### ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Производительность, л/ч	1000
Частота вращения барабана, об/мин	8000
Время набора барабаном рабочей скорости вращения, мин	1-4
Регулирование объемных отношений сливок к обезжиренному молоку	от 1:4 до 1:12
Жирность обезжиренного молока по Гербергу, %	0,04
Установленная мощность, кВт	0,55
Габаритные размеры, мм	755x420x700
Масса, кг	77



### ОСОБЕННОСТИ:

- открытый подвод цельного молока и открытый отвод сливок и обезжиренного молока
- ручная выгрузка осадка
- приводной механизм (вал горизонтальный с фрикционно-центробежной муфтой, вал вертикальный, пульсатор) предназначен для передачи вращения рабочему органу сепаратора – барабану
- для заливки и удаления масла имеются отверстия с пробками
- для постепенной и плавной передачи вращения от электродвигателя к барабану имеется фрикционно-центробежная муфта
- частота вращения барабана контролируется при помощи пульсатора

## 6. НАСОС ЦЕНТРОБЕЖНЫЙ ИПКС-017-ОНЦ-2,0/20

**Назначение:** предназначен для перекачивания молока, воды, моющих, дезинфицирующих и других жидкостей

### ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Производительность, куб.м/ч	2,0
Рабочее давление, кгс/кв.см	2
Диаметр патрубка:	
– нагнетающего, мм	35
– всасывающего, мм	35
Установленная мощность, кВт	0,75
Габаритные размеры, мм	500x250x350
Масса, кг	11



### ОСОБЕННОСТИ:

- все детали насоса выполнены из пищевой нержавеющей стали



## 7. ВАННА ДЛИТЕЛЬНОЙ ПАСТЕРИЗАЦИИ ИПКС-011(Н)

**Назначение:** предназначена для пастеризации молока, сливок и других жидких продуктов, а также для проведения процессов сквашивания, обработки творожного и сырного сгустков, смешивания многокомпонентных составов в пищевой, химической и парфюмерно-косметической промышленности

### ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Объем ванны, л	125
Рабочий объем ванны, л	100
Максимальная температура нагрева продукта, °С	95
Время нагрева продукта до температуры пастеризации, мин	60
Частота вращения мешалки, об/мин	35
Диаметр сливного отверстия, мм	50
Установленная мощность, кВт	12,5
Габаритные размеры, мм	750x800x1550
Масса, кг	110



### ОСОБЕННОСТИ:

- оснащена съемной рамной мешалкой, нержавеющей проходным краном Ду35, одностенной крышкой, встроенными электронагревателями и электронным блоком управления для автоматического поддержания, регулирования и контроля температуры продукта и теплоносителя
- каркасы и внешние панели могут быть изготовлены из конструкционной стали (модель ИПКС-011), окрашенной двухслойной полимерной краской цвета хром-металлик

## 8. УСТАНОВКА ФАСОВОЧНО-УПАКОВОЧНАЯ ИПКС-122УС(Н)

**Описание:** Предназначена для укупорки любых продуктов в стаканы из полистирола емкостью не более 0,5 л и размером горловины 75 и 95 мм. Укупорка стаканов осуществляется путем термической запайки горловины стаканов платинками из алюминиевой фольги. Для надежности припайки платинки к горловине стакана предусмотрен электронный контроль позиционирования стакана с наложенной платинкой на позиции укупорки. Перемещение 3-х позиционного поворотного диска, установка пустых стаканов и наложение алюминиевой платинки перед запайкой осуществляются оператором в ручном режиме. Запайка платинки на стакане происходит автоматически при фиксации поворотного диска на позиции укупорки. Для удобства работы оператора предусмотрено устройство принудительного подъема запаянного стакана перед снятием его с поворотного диска. Выполнена из пищевой нержавеющей стали.

### ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Производительность при упаковке стаканов 100 мл, не более, стаканов/ч	<b>900</b>
Диаметр горловины стаканов, мм	<b>75, 95</b>
Привод	<b>ручной + электромеханический</b>
Установленная мощность, кВт	<b>0,5</b>
Габаритные размеры, не более, мм	<b>600x450x400</b>
Масса, не более, кг	<b>30</b>



## 9. АВТОМАТ МОЛОКОРАЗЛИВОЧНЫЙ ИПКС-042(Н)

**Описание:** Предназначен для фасовки жидких и вязких продуктов в полиэтиленовые пакеты дозами 0,25; 0,5 и 1 л. Оснащен самовсасывающим объемным дозатором, 6-ти позиционным механизмом нанесения даты, счетчиком пакетов и бактерицидной лампой для обработки внутренней поверхности пленки. Отличительными особенностями автомата являются низкое потребление сжатого воздуха, возможность работы по фотометкам, надежное формирование швов, малые габаритные размеры и вес. Выполнен из пищевой нержавеющей стали.

### ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Производительность, пакетов/ч	1400
Диапазон дозирования, л	0,25; 0,5; 1,0
Погрешность дозирования, не более, %	1
Расход сжатого воздуха, не более, куб.м/ч	10
Давление сжатого воздуха, кгс/кв.см	6-8
Расход охлаждающей воды, не более, л/мин	1,0
Давление охлаждающей воды, не менее, кгс/кв.см	1,0
Установленная мощность, кВт	1,1
Габаритные размеры, не более, мм	1000x1000x1950
Масса, не более, кг	180



## 10. КОМПРЕССОР ВОЗДУШНЫЙ К-11

**Назначение:** предназначен для использования в бытовых и промышленных условиях как источник сжатого воздуха для обеспечения работы оборудования с элементами пневматики

### ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Производительность, куб.м/мин	<b>0,16</b>
Давление, кг/кв.см	<b>10</b>
Емкость ресивера, куб.м	<b>0,06</b>
Установленная мощность, кВт	<b>2,2</b>
Габаритные размеры, не более, мм	<b>1000x470x800</b>
Масса, не более, кг	<b>95</b>



## 12. СТОЛ РАБОЧИЙ (ОСТРОВНОЙ) ИПКС-075-1,2(Н)

**Назначение:** предназначен для любых технологических операций с пищевыми продуктами на предприятиях общественного питания и пищевой промышленности

### ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Рабочая нагрузка, не более, кгс	75
Габаритные размеры, мм	1200x600x850
Масса, кг	21

### ОСОБЕННОСТИ:

- изготовлен из пищевой нержавеющей стали
- каркасы выполнены из трубы прямоугольного профиля размером 25x25 мм, имеет разборную конструкцию, специальные стяжки для повышения жесткости и регулируемые по высоте опоры
- может комплектоваться нижней полкой для размещения инвентаря (модели ИПКС-075П(Н))
- каркасы могут быть выполнены из конструкционной стали, окрашенной двухслойной полимерной краской цвета хром-металлик (модели ИПКС-075-1,2)

## 13. КАМЕРА ХОЛОДИЛЬНАЯ (СРЕДНТЕМПЕРАТУРНАЯ) ИПКС-033СТ-3

**Назначение:** предназначена для хранения предварительно охлажденного пищевого сырья или готовых продуктов

### ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Внутренний охлаждаемый объем, куб.м	3
Рабочая температура, °С	+8...-10
Температура окружающего воздуха, °С	+32
Допустимая статическая нагрузка на пол камеры, кг/кв.м	1500
Плотность загрузки товара, кг/куб.м	300
Габаритные размеры (без холодильного агрегата), мм мм	1360x1360x2200
Масса, кг	220

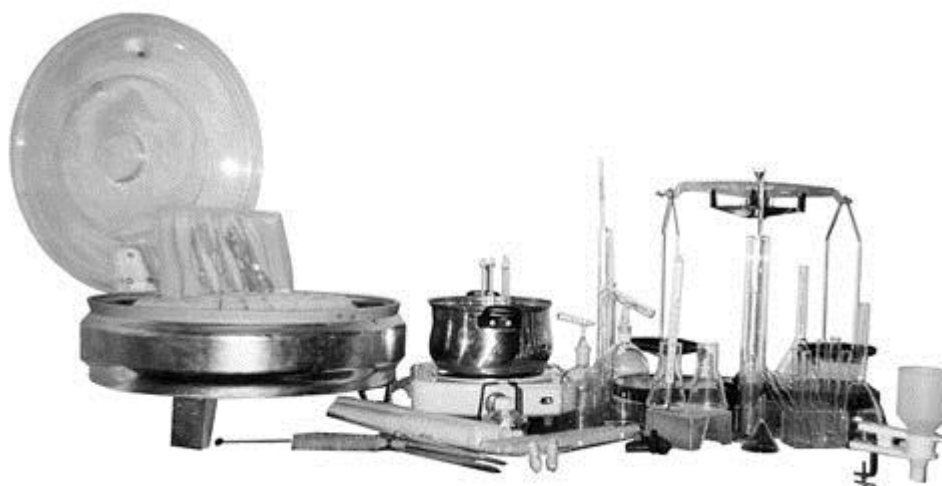
### ОСОБЕННОСТИ:

- собрана из пенополиуретановых панелей с теплоизолирующим слоем толщиной 80 мм, металлический каркас панелей с обеих сторон имеет стойкое полимерное покрытие
- оснащена моноблочным холодильным агрегатом марки Polair MM, обеспечивающим среднетемпературный режим хранения

### 13. НАБОР ЛАБОРАТОРНОЙ ПОСУДЫ И ПРИБОРОВ ДЛЯ КОНТРОЛЯ КАЧЕСТВА МОЛОКА

**Назначение:** предназначен для организации контроля содержания жира, кислотности в молоке и других молочных продуктах, а также плотности, степени чистоты, бактериальной обсемененности и эффективности пастеризации молока.

#### ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:



#### ОСОБЕННОСТИ:

- В состав набора входят (состав набора может быть изменен по запросу клиента):
- Жиромер молочный (бутирометр 1-6), 4 шт.
- Жиромер сливочный (бутирометр 1-40), 4 шт.
- Прибор для отмеривания изоамилового спирта, 1 шт.
- Прибор для отмеривания серной кислоты, 1 шт.
- Пробки для жирометров, 10 шт.
- Пипетка молочная 10,77 б/дел., 5 шт.
- Пипетка 2-1-2-5, 2 шт.
- Пипетка 2-1-2-10, 2 шт.
- Плитка электрическая с закрытой спиралью, 1 шт.
- Баня комбинированная, 1 шт.
- Термометр спиртовой ТС-4М (0-100), 2 шт.
- Колба КН-1-250-29/32, 2 шт.
- Бюретка 1-3-2-25-0,1, 2 шт.
- Прибор для контроля чистоты молока ОЧМ-М, 1 шт.
- Ареометр молочный АМТ, 2 шт.
- Пробирка П-2-25-14, 10 шт.
- Спиртовка СЛ-1 КШ-19/17, 1 шт.
- Цилиндр мерный 1-500-2, 2 шт.
- Воронка В-56-80 ХС, 1 шт.
- Центрифуга ЦЛУ-1, 1 шт.
- Весы лабораторные механические Т-1000 (4 кл.точн.), 1 шт.