



КОММЕРЧЕСКОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ

МИНИЗАВОД ДЛЯ ПЕРЕРАБОТКИ МОЛОКА «ФЕРМЕР»

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	500
Выпускаемая продукция:	
– молоко пастеризованное нормализованное (2,5%), л/сутки	480
– сметана (30%), кг/сутки	18
Установленная мощность, кВт	88
Обслуживающий персонал, чел.	2
Необходимая производственная площадь, не менее, кв.м	75

СОСТАВ:

1.	Ванна охлаждения (закрытого исполнения) ИПКС-024-630(Н), хладопроизводительность 4 кВт, объем 630 л	1
2.	Ванна ИПКС-053-200, объем 200 л	1
3.	Ванна длительной пастеризации ИПКС-072-630(Н), объем 630 л, с электрическим нагревом и автоматическим блоком управления	1
4.	Сепаратор-сливкоотделитель Ж5-ОСБ, произв. 1000 л/ч	1
5.	Насос центробежный ИПКС-017-ОНЦ-2,0/20, произв. 2 куб.м/ч	3
6.	Автомат молокоразливочный ИПКС-042(Н), произв. до 1400 пакетов/ч	1
7.	Компрессор воздушный К-11, давление до 10 атм., произв. на выходе до 160 л/мин.	1
8.	Весы электронные Штрих-мини 6-1,2, до 6 кг	1
9.	Стол рабочий (островной) ИПКС-075-1,2(Н), размер 1200x600x850 мм	1
10.	Набор лабораторной посуды и приборов для контроля качества молока	1

Цена товара с учетом НДС: 17 933 000 тенге.

Стоимость оборудования включает в себя: НДС (12%), 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.

СОСТАВ КОМПЛЕКТА ОБОРУДОВАНИЯ

1. 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	700
Рабочий объем ванны, л	630
Температура молока:	
– охлажденного, °С	4
– поступающего, °С	35
Время охлаждения при заполнении 50%, ч	3
Частота вращения мешалки, об/мин	35
Хладопроизводительность агрегата, кВт	4
Диаметр сливного отверстия, мм	50
Установленная мощность (без хол.агрегата), кВт	0,5
Установленная мощность (с хол.агрегатом), кВт	3,0
Габаритные размеры (без хол.агрегата), мм	1300x1100x1600
Масса (без холодильного агрегата), кг	150



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

2. 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

3. 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))

4. 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

5. 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

6. АВТОМАТ МОЛОКОРАЗЛИВОЧНЫЙ (С РУЧНЫМ ПРИВОДОМ) ИПКС-042РП

Назначение: предназначен для фасовки жидких и вязких продуктов в полиэтиленовые пакеты дозой 1 л

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Производительность, пакетов/ч	600
Диапазон дозирования, л	1,0
Допустимая погрешность дозирования, не более, %	1
Расход охлаждающей воды, л/мин	1,0
Размеры рулона с пленкой:	
- ширина, мм	320-340
- диаметр, мм	400
- толщина пленки, мм	0,07
Установленная мощность, кВт	1,1
Габаритные размеры, мм	900x1000x2000
Масса, кг	125



ОСОБЕННОСТИ:

- оснащен дозатором на основе импеллерного насоса, подающего продукт непосредственно из расходной емкости Заказчика, 6-ти позиционным механизмом нанесения даты, счетчиком пакетов и озонатором для бактерицидной обработки внутренней поверхности пленки
- отличительными особенностями являются наличие ручного привода (что исключает потребность в сжатом воздухе), возможность работы по фотометкам, надежное формирование швов, малые габаритные размеры и вес

7. 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	0,16
Давление, кг/кв.см	10
Емкость ресивера, куб.м	0,06
Установленная мощность, кВт	2,2
Габаритные размеры, не более, мм	1000x470x800
Масса, не более, кг	95



9. 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:

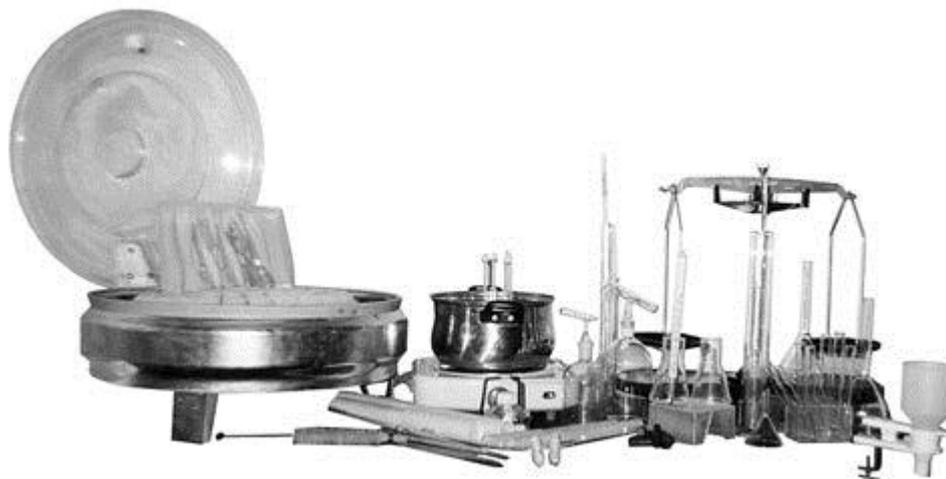
- изготовлен из пищевой нержавеющей стали
- каркасы выполнены из трубы прямоугольного профиля размером 25x25 мм, имеет разборную конструкцию, специальные стяжки для повышения жесткости и регулируемые по высоте опоры
- может комплектоваться нижней полкой для размещения инвентаря (модели ИПКС-075П(Н))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



10. 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 жиросмеров, 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.