



## КОММЕРЧЕСКОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ

### МИНИЗАВОД ДЛЯ ПЕРЕРАБОТКИ МОЛОКА 10 000 л в сутки

**ОПИСАНИЕ:** предназначен для производства творога, упакованных в пластиковые стаканы сметаны и йогурта, упакованных в полиэтиленовые пакеты пастеризованного молока и кефира.

#### ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Объем переработки молока, л/сутки	10000
Выпускаемая продукция:	
– молоко пастеризованное нормализованное (3,2%), л/сутки	5500
– сметана (30%), кг/сутки	283
– кефир (3,2%), кг/сутки	2000
– творог полужирный (9%), кг/сутки	285
Установленная мощность, кВт	190
Обслуживающий персонал, чел.	8
Необходимая производственная площадь, не менее, кв.м	450

#### СОСТАВ:

№ п/п	НАИМЕНОВАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ	Кол-во, шт.
1	Комплект оборудования для учета и фильтрации молока ИПКС-0121-15000УФ(Н), произв. по учёту 19000 л/ч, произв. по фильтрации 15000 л	1
2	Насос центробежный ИПКС-017-ОНЦ-6,3/20(Н), произв. 6,3 куб.м/ч	1
3	Насос центробежный ИПКС-017-ОНЦ-2,0/20(Н), произв. 2 куб.м/ч	1
4	Пластинчатый теплообменный аппарат ИПКС-119-3000, произв. 3000 л/ч	1
5	Ванна охлаждения ИПКС-024-2000(Н), хладопроизв-стью 12 кВт, объем 2000 л	4
6	Ванна длительной пастеризации ИПКС-072-1000П(Н), объем 1000 л, с паровым нагревом и автоматическим блоком управления	2
7	Ванна ИПКС-053-1000М(Н), объем 1000 л	3
8	Комплект оборудования для пастеризации ИПКС-013-3000, с регистрацией, производительность – 3000 л/ч	1
9	Сепаратор-сливкоотделитель Ж5-ОС2-Т3-Н, произв. 5000 л/ч	1
10	Гомогенизатор ПГ-2500-25, произв. 2500 кг/ч	1
11	Автомат молокоразливочный ИПКС-042(Н), произв. до 1400 пакетов/ч	1
12	Компрессор воздушный К-11, давление до 10 атм, произв. на выходе 160 л/мин	1
13	Ванна длительной пастеризации ИПКС-072-200-01(Н), объем 200 л, со змеевиком для охлаждения	2

14	Насос центробежный (гомогенизатор-диспергатор) ИПКС-017-ОНЦ-1,5/10Г, произв. 1,5 куб.м/ч	1
15	Установка фасовочно-упаковочная ИПКС-122ДУС, 1 излив, произв. 600 стаканов/ч при дозе 500 мл	1
16	Ванна творожная ИПКС-021-2500П(Н), объем 2500 л, имеет крышки	1
17	Пресс-тележка ИПКС-025-01(Н), объем 480 л, механический привод	2
18	Установка прессования творога УПТ, произв. 130 кг/ч	1
19	Набор лабораторной посуды и приборов для контроля качества молока	1
20	Анализатор влажности «Эвлас-2М», диапазон рабочих температур 70-150 °С	1
21	Камера холодильная (среднетемпературная) ИПКС-033СТ-18, объем 18 куб.м, от -10 до +8°С	1
22	Парогенератор (регулируемый) ИПКС-129-200Р, произв. пара 200 кг/ч	1
23	Ванна длительной пастеризации (заквасочник) ИПКС-011-150/3(Н), объем одного ушата 22 л, количество ушатов 2 шт.	1
24	Комплект оборудования для циркуляционной мойки ИПКС-0122(Н), производительность подачи моющего раствора 6 куб.м/ч	1

**СТОИМОСТЬ КОМПЛЕКТА: 100 510 000 тенге.**

**В стоимость оборудования включены:** НДС, упаковка, транспортные расходы до станции назначения Покупателя, сертификация.

**В стоимость оборудования не включены:** шефмонтаж, наладка, запуск оборудования и обучение персонала. Услуги составляют 10% от стоимости комплекта оборудования. А также, обвязка оборудования (трубы, фитинги, трехходовые краны и пр.) – приобретаются Заказчиком отдельно.

**Срок изготовления и доставки:** 60 рабочих дней.

**Срок гарантии:** 12 месяцев.

С уважением,

Директор ТОО «ТехноАгроСервис» \_\_\_\_\_ Погребняк А.А.

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ СХЕМА

