



## КОММЕРЧЕСКОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ

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

**ОПИСАНИЕ:** предназначен для производства творога, творожных десертов, упакованных в пластиковые стаканы сметаны и йогурта, упакованных в пакеты Пюр-Пак и Тетра-Рекс пастеризованного молока, и кефира, а также масла, твердых и мягких сыров.

#### ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Объем переработки молока, л/сутки	10000
Выпускаемая продукция:	
– молоко пастеризованное нормализованное (3,2%), л/сутки	5000
– сметана (30%), кг/сутки	550
– кефир (3,2%), кг/сутки	1000
– сыр «Домашний»	150
– творог полужирный (9%), кг/сутки	340
– десерты творожные (из полученного творога), кг	-
– масло сливочное, кг	-
Установленная мощность, кВт	380
Обслуживающий персонал, чел.	12
Необходимая производственная площадь, не менее, кв.м	1000

#### 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.	Ванна охлаждения ИПКС-024-2000(Н), хладопроизводительностью 12 кВт, объем 2000 л	6
3.	Насос центробежный ИПКС-017-ОНЦ-6,3/20(Н), произв. 6,3 куб.м/ч	2
4.	Комплект оборудования для пастеризации ИПКС-013-3000, с рег-цией, пр-ть 3000 л/ч	1
5.	Сепаратор-сливкоотделитель Ж5-ОС2-Т3-Н, произв. 5000 л/ч	2
6.	Гомогенизатор ПГ-2500-25, произв. 2500 кг/ч	2
7.	Ванна творожная ИПКС-021-1250П(Н), объем 1250 л, имеет крышки	2
8.	Пресс-тележка ИПКС-025-01(Н), объем 480 л, механический привод	2
9.	Установка фасовочно-упаковочная ИПКС-122УС(Н), произв. до 900 стаканов/ч	2
10.	Ванна сыродельная ИПКС-022(Н), объем 700 л	1
11.	Маслоизготовитель ИПКС-030(Н), объем дежи 80 л, произв-ть 100 кг/смену	1
12.	Фаршемешалка ИПКС-019-150(Н), объем 150 л, произв. 800 кг/ч	1
13.	Ванна длительной пастеризации ИПКС-072-630-01(Н), объем 630 л, со змеевиком для охлаждения	1

14.	Установка фасовочно-упаковочная ИПКС-122ДУС(Н), 1 излив, произв. 600 стаканов/ч при дозе 500 мл	1
15.	Ванна длительной пастеризации ИПКС-072-1000П(Н), объем 1000 л, с паровым нагревом и автоматическим блоком управления	1
16.	Автомат розлива и упаковки Альтер 04А, производительность 3000 уп/ч, пакеты «Пюр-Пак» и «Тетра-Рекс»	1
17.	Компрессор воздушный К-5, давление до 10 атм, произв. на выходе 630 л/мин	1
18.	Стол рабочий (островной) ИПКС-075-1,5(Н), размер 1500х600х850 мм	1
19.	Тележка технологическая (чан посолочный) ИПКС-117Ч-200(Н), объем 200 л	1
20.	Набор лабораторной посуды и приборов для контроля качества молока	1
21.	Анализатор влажности «Эвлас-2М», диапазон рабочих температур 70-150 °С	1
22.	Камера холодильная (среднетемп-ная) ИПКС-033СТ-18, объем 18 куб.м, от -5 до +10°С	2
23.	Парогенератор (регулируемый) ИПКС-129-100Р, произв. пара 50/100 кг/ч	2
24.	Весы электронные Штрих-мини 6-1,2, до 6 кг	1
25.	Ванна длительной пастеризации (заквасочник) ИПКС-011-150/3(Н), объем одного ушата 22 л, количество ушатов 2 шт.	1
26.	Комплект оборудования для циркуляционной мойки ИПКС-0122(Н), производительность подачи моющего раствора 6 куб.м/ч	1

**СТОИМОСТЬ КОМПЛЕКТА: 169 968 000 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

