



КОММЕРЧЕСКОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ

МИНИЗАВОД ДЛЯ ПЕРЕРАБОТКИ МОЛОКА 2000 л/смену

НАЗНАЧЕНИЕ: Данное оборудование предназначено для производства сметаны, йогурта с последующей фасовкой и упаковкой в пластиковые стаканы, а также для производства молока пастеризованного нормализованного и кефира с последующим розливом и упаковкой в картонные пакеты «Пюр-Пак» и «Тетра-Рэкс».

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Объем переработки молока, л/сутки	2000
Выпускаемая продукция:	
– молоко пастеризованное нормализованное (3,2%), л/сутки	1000
– сметана (30%), кг/сутки	50
– творог полужирный (9%)/кефир (3,2%), кг/сутки	65/600
– йогурт (4%), л/сутки	350
Установленная мощность, кВт	220
Обслуживающий персонал, чел.	4
Необходимая производственная площадь, не менее, кв.м	80

СОСТАВ ОБОРУДОВАНИЯ

№ п/п	НАИМЕНОВАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ	Кол-во, шт.
1.	Комплект оборудования для учета и фильтрации молока, произв. по учёту 21000 л/ч, произв. по фильтрации 6000 л	1
2.	Насос центробежный, произв. 2 куб.м/ч	2
3.	Ванна охлаждения, хладопроизв-стью 12 кВт, объем 2000 л	1
4.	Ванна, объем 1000 л	1
5.	Комплект оборуд-я для пастеризации, с рег-цией, произв. 1500 л/ч	1
6.	Сепаратор сливоотделитель, произв. 1000 л/ч	1
7.	Ванна охлаждения, хладопроизводительность 6 кВт, объем 1000 л	1
8.	Ванна длительной пастеризации, 630 л, со змеевиком для охлаждения	1
9.	Ванна длительной пастеризации, 350 л, со змеевиком для охлаждения	1
10.	Ванна длительной пастеризации, 200 л, со змеевиком для охлаждения	1
11.	Пресс-тележка, объем 240 л, механический привод	1
12.	Автомат розлива и упаковки жидких продуктов "Альтер-04А", произв-ть 3000 уп/ч, в пакеты «Пюр-Пак» и «Тетра-Рэкс» емкостью от 250 до 1000 мл	1
13.	Компрессор воздушный, давление до 10 атм, пр-ть на выходе 160 л/мин	1
14.	Установка фасов-упак-я, 1 излив, произв. 600 стаканов/ч при дозе 500 мл	1
15.	Набор лабораторной посуды и приборов для контроля качества молока	1

16.	Камера холодильная (среднетемпературная), объем 6 куб.м, от -10 +8°C	1
17.	Ванна длительной пастеризации (заквасочник), 2 ушата по 22 л	1
18.	Комплект оборудования для циркуляционной мойки, пр-ть 6 куб.м/ч	1

ЦЕНА КОМПЛЕКТА: 90 078 000 тенге.

Стоимость оборудования включает в себя: 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, обязанность оборудования (трубы, фитинги, трехходовые краны и пр.) – приобретаются Заказчиком отдельно.

С уважением,

ТОО «ТехноАгроСервис»

Республика Казахстан, г.Алматы, ул.Ратушного, 80, офис 28

Тел/факс: +7 (727) 294 15 62

Тел.моб.: +7 (702) 158 53 03, +7 (705) 994 83 31, +7 (701) 235 48 09, +7 (777) 371 05 42

E-mail: info@tass.kz, web-site: www.tass.kz

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ СХЕМА

