



## 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 полиэтиленовые пакеты.

#### ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

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

#### 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, объем 630 л, со змеевиком для охлаждения	1
9.	Ванна длительной пастеризации, объем 350 л, со змеевиком для охлаждения	1
10.	Ванна длительной пастеризации, объем 200 л, со змеевиком для охлаждения	1
11.	Пресс-тележка, объем 240 л, механический привод	1
12.	Автомат молокоразливочный, произв. до 1400 пакетов/ч	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), объем одного ушата 22 л, количество ушатов 2 шт.	1
18.	Комплект оборудования для циркуляционной мойки, производительность подачи моющего раствора 6 куб.м/ч	1

**ЦЕНА КОМПЛЕКТА: 49 456 000 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, обвязка 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

