



КОММЕРЧЕСКОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ

МИНИЗАВОД ДЛЯ ПЕРЕРАБОТКИ МОЛОКА 6000 л в сутки

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

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Объем переработки молока, л/сутки	6000
Выпускаемая продукция:	
– молоко пастеризованное нормализованное (3,2%), л/сутки	2880
– кефир (3,2%), л/сутки	1000
– сметана (30%), кг/сутки	290
– творог полужирный (9%), кг/сутки	220
– масло сливочное, кг/сутки*	100
Установленная мощность, кВт	170
Обслуживающий персонал, чел.	7
Необходимая производственная площадь, не менее, кв.м	210

СОСТАВ ОБОРУДОВАНИЯ

№ п/п	НАИМЕНОВАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ	Кол-во, шт.
1.	Комплект оборудования для учета и фильтрации молока, произв. по учёту 12000 л/ч, произв. по фильтрации 15000 л	1
2.	Насос центробежный, произв. 6,3 куб.м/ч	1
3.	Насос центробежный, произв. 2 куб.м/ч	1
4.	Ванна охлаждения, хладопроизводительностью 12 кВт, объем 2000 л	3
5.	Комплект оборудования для пастеризации, с регистрацией, произв. 2000 л/ч	1
6.	Сепаратор сливоотделитель, произв. 5000 л/ч	1
7.	Гомогенизатор, произв. 1500 кг/ч	1
8.	Автомат молокоразливочный, произв. до 1400 пакетов/ч	1
9.	Компрессор воздушный, давление до 10 атм, произв. на выходе 160 л/мин	1
10.	Ванна длительной пастеризации, объем 200 л, со змеевиком для охлаждения	2
11.	Насос центробежный (гомогенизатор-диспергатор), произв. 1,5 куб.м/ч	1
12.	Установка фасовочно-упаковочная, 1 излив, произв. 600 стаканов/ч при дозе 500 мл	1
13.	Ванна длительной пастеризации, объем 1000 л, с паровым нагревом и автоматическим блоком управления	1
14.	Ванна, объем 1000 л	3
15.	Ванна творожная, объем 1250 л, имеет крышки	2

16.	Пресс-тележка, объем 480 л, механический привод	2
17.	Набор лабораторной посуды и приборов для контроля качества молока	1
18.	Камера холодильная (среднетемпературная), объем 12 куб.м, от -10 до +8°C	1
19.	Парогенератор (регулируемый), произв. пара 50/100 кг/ч	1
20.	Ванна длительной пастеризации (заквасочник), объем одного ушата 22 л, количество ушатов 2 шт.	1
21.	Комплект оборудования для циркуляционной мойки, производительность подачи моющего раствора 6 куб.м/ч	1
22.	Установка прессования творога, произв. 130 кг/ч*	1
23.	Анализатор влажности «Эвлас-2М», диапазон рабочих температур 70-150°C*	1
24.	Маслоизготовитель, объем 80 л, произв. 100 кг/смену*	1

* - поставляется по отдельному заказу (в общую стоимость комплекта не входит).

ЦЕНА КОМПЛЕКТА: 84 824 000 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.

Срок изготовления и доставки: 60 рабочих дней.

Срок гарантии: 12 месяцев.

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

