



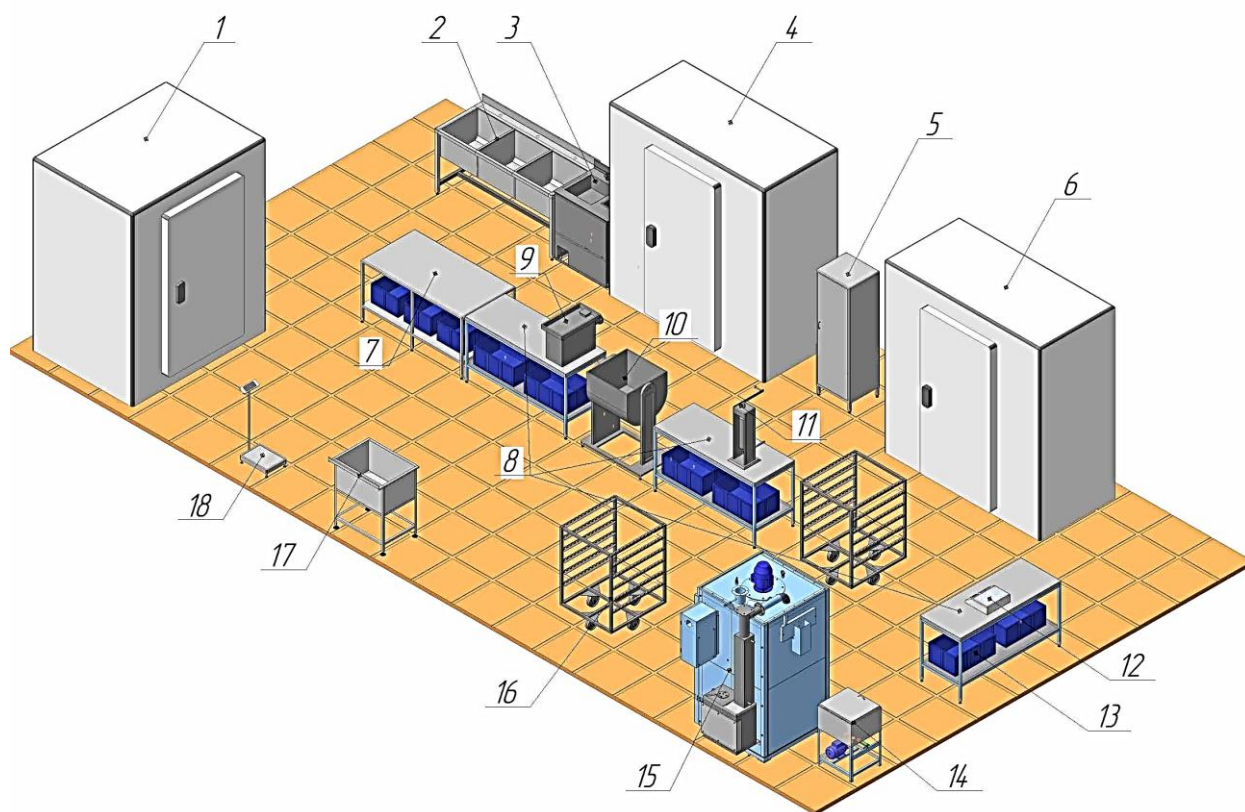
## КОММЕРЧЕСКОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ

### ЦЕХ КОЛБАСНО-КОПТИЛЬНЫЙ до 150 кг в смену

Предназначен для выпуска из охлажденного сырья копченых и варено-копченых колбас, а также различных мясных деликатесов, производительностью до 150 кг в смену.

#### ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

1. Электрическое напряжение – 380 В
2. Потребляемая мощность – 42 кВт
3. Расход воды – 10 м.куб./сутки
4. Количество персонала – 3 чел.
5. Рекомендуемая площадь – 100 м.кв.



1. Камера хол. КХК-6 – 1 компл.
  2. Ванна 530x1390x400x900 – 1 шт.
  3. Мойка со стер. INSTR. (5+1) – 1 шт.
  4. Камера хол. КХС-4,5 – 1 компл.
  5. Шкаф для специй 500x450x1500 – 1 шт.
  6. Камера хол. КХК-4,5 – 1 компл.
  7. Стол технологический 1500x800x900 – 1 шт.
  8. Стол технологический 1500x600x900 – 3 шт.
  9. Мясорубка МИМ-300 – 1 шт.
  10. Фаршемешалка ИПКС-019(Н) – 1 шт.
  11. Наполнитель колбасок – 1 шт.
  12. Весы электронные до 3 кг – 1 шт.
  13. Ящик пластиковый – 20 шт.
  14. Мойка для КТД-100 – 1 шт.
  15. Камера КТД-100 – 1 шт.
  16. Тележка для КТД-100 – 1 шт.
  17. Ванна для мойки – 1 шт.
  18. Весы электронные до 150 кг – 1 шт.
- Лоток из нерж. стали – 1 шт.  
Вешала 3-х лучев. алюм. к КТД – 100 шт.  
Весы электронные до 30 кг. – 1 шт.  
Крюк для мяса нерж. сталь – 10 шт.  
Ножи – 10 шт.  
Мусат – 1 шт.  
Фартук кольчужный – 1 шт.  
Перчатки кольчужные – 1шт.

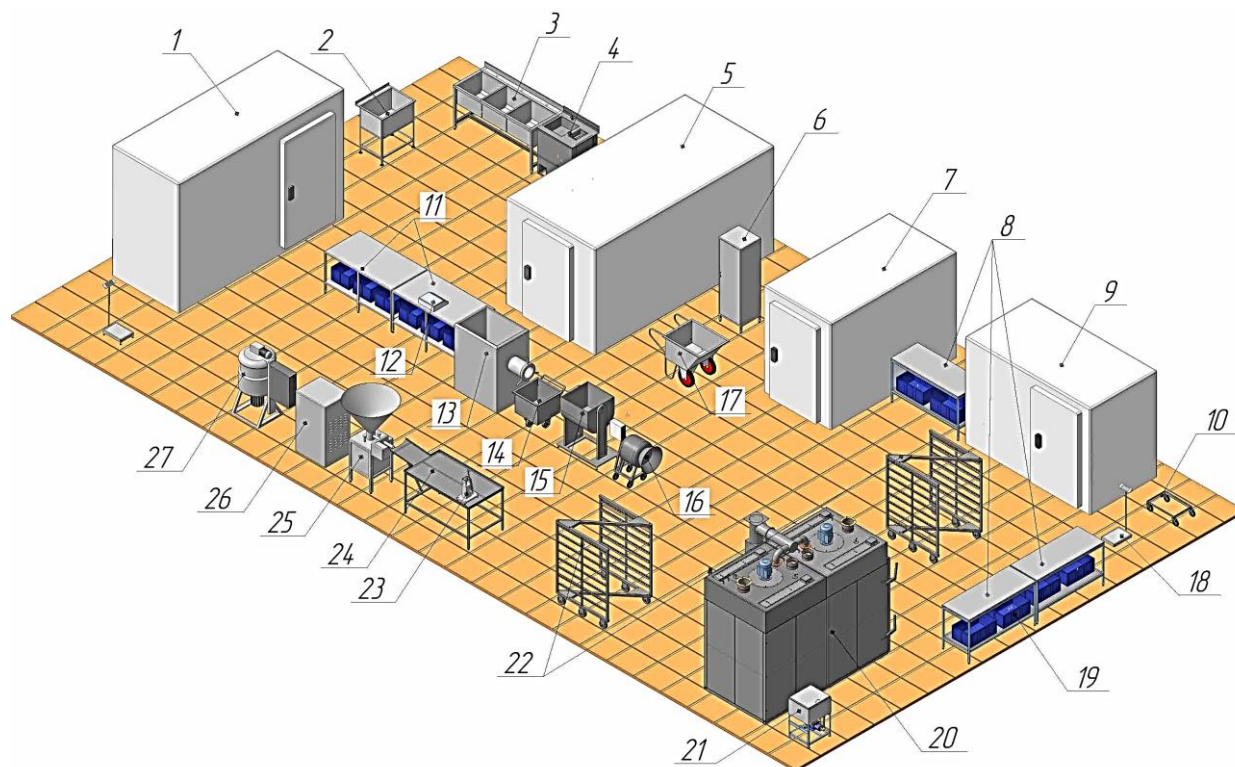
**Стоимость комплекта оборудования (с учетом НДС и доставки) – 11 400 000 тенге.**

## ЦЕХ КОЛБАСНО-КОПТИЛЬНЫЙ до 750 кг в смену

Предназначен для выпуска из охлажденного сырья копченых, варено-копченых, вареных колбас, сосисок и сарделек, а также мясных деликатесов производительностью до 750 кг в смену.

### ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

1. Электрическое напряжение – 380 В
2. Потребляемая мощность – 85 кВт
3. Расход воды – 19 м.куб./сутки
4. Количество персонала – 8 чел.
5. Рекомендуемая площадь – 150 м.кв.



1. Камера хол. КХК-15 – 1 компл.
  2. Ванна 1200x700x500x900 – 1 шт.
  3. Ванна 530x1390x400x900 – 1 шт.
  4. Мойка со стер. INSTR.(10+2) – 1 шт.
  5. Камера хол. КХС-15 – 1 компл.
  6. Шкаф 500x450x1500 – 1 шт.
  7. Камера хол. КХК-9 – 1 компл.
  8. Стол 1500x600x900 – 3 шт.
  9. Камера хол. КХК-9 – 1 компл.
  10. Тележка под ящики – 1 шт.
  11. Стол 1500x800x900 – 2 шт.
  12. Весы электронные до 6 кг. – 1 шт.
  13. Волчок ВРД-125 М – 1 компл.
  14. Чан 100 л – 10 шт.
  15. Фаршемешалка ИПКС-019-150(Н) – 1 шт.
  16. Массажер ИПКС-107-100(Н) – 1шт.
  17. Тележка «Рикша» 160 л – 1 шт.
  18. Весы электронные до 150 кг – 2 шт.
  19. Ящик сплошной пластик. – 20 шт.
  20. Камера КТД-500 – 1 компл.
  21. Мойка для КТД-500 – 1 шт.
  22. Тележка для КТД-500 – 2 шт.
  23. Клипсатор КН-3С – 1 шт.
  24. Стол для вязки колбас – 1 шт.
  25. Шприц вакуум. ИПКС-047МП(Н) – 1 шт.
  26. Льдогенератор Л 12 – 1 шт.
  27. Куттер ИПКС-032-80(Н) – 1 шт.
- Стеллажи в хол. камеру – 4 шт.  
Ящики колбасные – 40 шт.  
Вешала 3-х луч. алюм. к КТД – 300 шт.  
Крюк для мяса – 30 шт.  
Ножи – 20 шт.  
Мусат – 2 шт.  
Фартук кольчужный – 2 шт.  
Перчатки кольчужные – 2 шт.

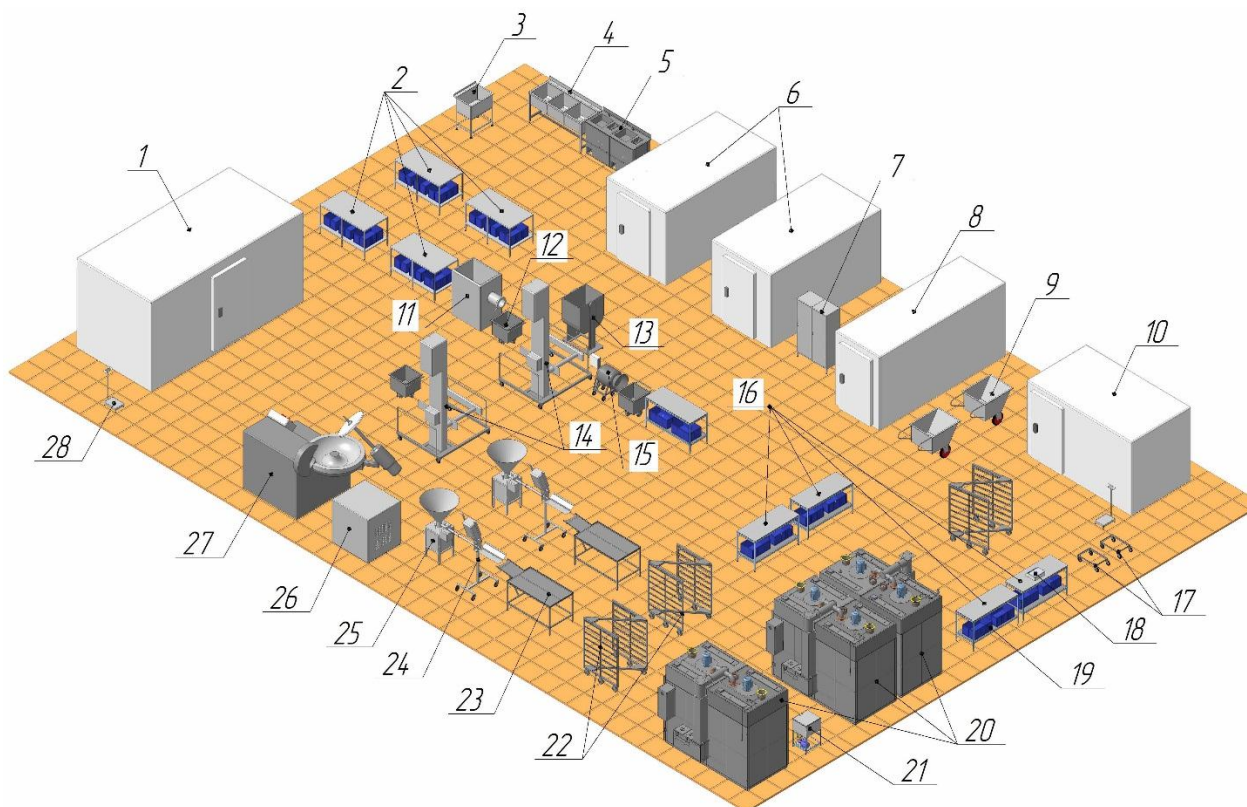
**Стоимость комплекта оборудования (с учетом НДС и доставки) – 42 780 000 тенге.**

## ЦЕХ КОЛБАСНО-КОПТИЛЬНЫЙ до 2500 кг в смену

Предназначен для выпуска из охлажденного сырья копченых, варено-копченых, вареных колбас, сосисок и сарделек, а также мясных деликатесов производительностью до 2500 кг в смену.

### ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

1. Электрическое напряжение – 380 В
2. Потребляемая мощность – 215 кВт
3. Расход воды – 34 м.куб./сутки
4. Количество персонала – 10 чел.
5. Рекомендуемая площадь – 420 м.кв.



1. Камера хол. КХС-28 – 1 компл.
  2. Стол 1500x800x900 – 4 шт.
  3. Ванна 1200x700x500x900 – 2 шт.
  4. Ванна 530x1390x400x900 – 1 шт.
  5. Мойка со стер. instr.(10+2) – 1 шт.
  6. Камера хол. КХС-15 – 2 компл.
  7. Шкаф 1000x450x1500 – 2 шт.
  8. Камера хол. КХК-12 – 1 компл.
  9. Тележка «Рикша» 250 л – 5 шт.
  10. Камера хол. КХК-12 – 1 компл.
  11. Волчок ВРД-125М – 1 компл.
  12. Чан (под подъемник) 100 л – 20 шт.
  13. Фаршемешалка ИПКС-019-300(Н) – 1 шт.
  14. Подъемник-загрузчик – 2 шт.
  15. Массажер ИПКС-107-200(Н) – 1шт.
  16. Стол 1500x600x900 – 5 шт.
  17. Тележка под ящики – 2 шт.
  18. Весы электронные до 6 кг. – 1 шт.
  19. Ящик сплошной пластик – 60 шт.
  20. Камера КТД-500 с мойкой – 3 компл.
  21. Тележка для КТД-500 – 3 шт.
  22. Стол для вязки колбас – 2 шт.
  23. Клипсатор КН-22С – 1 шт.
  24. Шприц вакуум. ИПКС-047М(Н) – 1 шт.
  25. Шприц вакуум. ИПКС-047МП(Н) – 1 шт.
  26. Льдогенератор Л 105 – 1 шт.
  27. Куттер ДВА+К К125Ч – 1 шт.
  28. Весы электронные до 150 кг – 2 шт.
- Стеллажи в хол. камеру – 8 шт.  
Ящики колбасные – 130 шт.  
Вешала 3-х луч. алюм. к КТД – 450 шт.  
Крюк для мяса – 50 шт.  
Ножи – 40 шт.  
Мусат – 4 шт.  
Фартук кольчужный – 4 шт.  
Перчатки кольчужные – 4 шт.

**Стоимость комплекта оборудования (с учетом НДС и доставки) – 110 163 000 тенге.**

**Стоимость шеф-монтажных, пуско-наладочных работ и обучения персонала** составляет 15% от общей стоимости комплекта оборудования.

**Срок изготовления и поставки:** не более 60 рабочих дней;

**Срок гарантии:** 12 месяцев;

**Сервисное обслуживание, поставка запчастей и расходных материалов.**

*С уважением,*

***ТОО "ТехноАгроСервис"***

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

***Тел.: 8 727 294 20 05, 8 702 158 53 03, 8 705 994 83 31, 8 701 235 48 09, 8 777 371 05 42***

***E-mail: [info@tass.kz](mailto:info@tass.kz), Web-site: [www.tass.kz](http://www.tass.kz)***