



КОММЕРЧЕСКОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ

Минизавод для производства пельменей Производительность – 700 кг в смену

Описание: предназначен для производства пельменей и упаковки их в пакеты из полиэтиленовой или полипропиленовой пленки

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Производительность, кг/смену	700
Установленная мощность, кВт	8
Обслуживающий персонал, чел.	3
Необходимая производственная площадь, не менее, кв.м	45

СОСТАВ

№ п/п	НАИМЕНОВАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ	Кол-во, шт.
1.	Стол рабочий (островной) ИПКС-075-1,5(Н), размер 1500х600х850 мм	1
2.	Ящик мясо-молочный	10
3.	Мясорубка МИМ-300, произв. 300 кг/ч, 1,5 кВт, 680х370х500 мм	1
4.	Фаршемешалка ИПКС-019(Н), объем 80 л, произв. 400 кг/ч	1
5.	Мукопросеиватель МПМ-800М, 1500 кг/ч, 1,1 кВт, 860х670х1375 мм	1
6.	Машина тестомесильная для крутого теста НВН-25, произв. 150 кг/ч, нерж. дежа 50 л	1
7.	Автомат пельменный JGL-120-5В, произв. 7200 шт./ч	1
8.	Камера холодильная (низкотемп-ная) ИПКС-033НТ-12, объем 12 м ³ , от -18 до -13°С	1
9.	Тележка технологическая (пельменная) ИПКС-117-01Пб(Н), 18 нерж. гастроемкостей	8
10.	Тележка технологическая (чан посолочный) ИПКС-117Ч-55Ц(Н)	1
11.	Машина фасовочно-упаковочная РТ-УМ-11 (ПШТР), 10 упаковок/мин, доза 25-2000 г	1
	ИТОГО:	27

СТОИМОСТЬ КОМПЛЕКТА ОБОРУДОВАНИЯ: 15 780 000 тенге.

В стоимость включено: НДС, транспортные расходы до Покупателя, сертификация.

В стоимость не включено:

- подготовка помещения для установки и эксплуатации оборудования;

- пусконаладочные работы и обучение персонала (10% от стоимости оборудования);
- монтажные работы по установке оборудования (размещение оборудования согласно плану привязки);
- работы по подведению коммуникаций (электричество, вода, прочее);
- расходные материалы, необходимые для наладки оборудования.

Срок изготовления и поставки: не более 45 рабочих дней с момента поступления предоплаты на расчетный счет Поставщика.

Условия платежа: 50% - предоплата, 40% - после уведомления о готовности оборудования к отгрузке, 10% - после ввода оборудования в эксплуатацию.

Условия гарантии: на все поставляемое оборудование распространяется гарантия 12 месяцев с момента ввода в эксплуатацию.

ОПИСАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ

1. Стол рабочий (островной) ИПКС-075-1,5(Н)

Описание: Предназначены для любых технологических операций с пищевыми продуктами на предприятиях общественного питания и пищевой промышленности. Изготовлены из пищевой нержавеющей стали (модели ИПКС-075(Н)). Каркасы выполнены из трубы прямоугольного профиля размером 25x25 мм, имеют разборную конструкцию, специальные стяжки для повышения жесткости и регулируемые по высоте опоры. Столы могут комплектоваться нижней полкой для размещения инвентаря (модели ИПКС-075П). Каркасы могут быть выполнены из конструкционной стали, окрашенной двухслойной полимерной краской цвета хром-металлик (модели ИПКС-075).

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Рабочая нагрузка, не более, кгс	75
Габаритные размеры, не более, мм	1500x600x850
Масса, не более, кг	24



3. Мясорубка МИМ-300

Описание: предназначена для измельчения мяса и рыбы на фарш на предприятиях торговли, общественного питания и мясоперерабатывающих цехах

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Производительность, кг/ч	300
Установленная мощность, кВт	1,5
Габаритные размеры, не более, мм	680x370x500
Масса, не более, кг	50



4. Фаршемешалка ИПКС-019(Н)

Описание: Предназначена для перемешивания мясного фарша и других измельченных пищевых продуктов; имеет вымешивающее устройство лопастного типа, обеспечивающее равномерное перемешивание продукта. Крышка фаршемешалки конструктивно закреплена на каркасе, выполнена из оргстекла и оснащена устройством блокировки. Может быть выполнена из пищевой нержавеющей стали (модель ИПКС-019(Н)), также каркасы и внешние панели могут быть изготовлены из конструкционной стали, окрашенной двухслойной полимерной краской цвета хром-металлик (модель ИПКС-019).

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Производительность, кг/ч	400
Объем дежи, л	80
Коэффициент заполнения, не более	0,7
Частота вращения мешалки, об/мин	35
Установленная мощность, кВт	0,8
Габаритные размеры, не более, мм	850x650x1100
Масса, не более, кг	70



5. Мукопросеиватель МММ-800М

Описание: предназначен для удаления из муки посторонних примесей и отходов, а также для взрыхления и насыщения муки воздухом, что обеспечивает в дальнейшем лучшую расстойку теста, улучшает припек, а готовые изделия получаются более пышными

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Производительность, кг/час	1500
Рабочий объем бункера, л	40
Установленная мощность, кВт	1,1
Габаритные размеры, не более, мм	860x670x1375
Масса, не более, кг	155



6. Машина тестомесильная для крутого теста НВН-25

Описание: предназначена для замеса крутого теста из пшеничной муки при производстве пельменей, баранок, чебуреков

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Объем дежи, л	50
Коэффициент заполнения	0,5
Частота вращения рабочего органа, об/мин	25
Установленная мощность, кВт	1,5
Габаритные размеры, не более, мм	880x480x930
Масса, не более, кг	200



7. Автомат пельменный JGL-120-5B

Описание: предназначен для приготовления пельменей с мясной, смешанной (мясо и овощи), овощной и другими начинками

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Производительность, шт./час	7200
Масса пельменя, гр.	15-20
Установленная мощность, кВт	1,1
Габаритные размеры, не более, мм	990x470x1150
Масса, не более, кг	160



8. Камера холодильная (низкотемпературная) ИПКС-033НТ-12

Описание: Предназначены для хранения предварительно охлажденного пищевого сырья или готовых продуктов. Собраны из пенополиуретановых панелей с теплоизолирующим слоем толщиной 100 мм, металлический каркас панелей с обеих сторон имеет стойкое полимерное покрытие. Оснащены моноблочным холодильным агрегатом марки Polair MB, обеспечивающим низкотемпературный режим хранения.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Внутренний охлаждаемый объем, куб.м	12
Рабочая температура, °С	-18...-13
Температура окружающего воздуха, °С	+32
Допустимая статическая нагрузка на пол камеры, кг/кв.м	1500
Плотность загрузки товара, кг/куб.м	300
Габаритные размеры (без холодильного агрегата), мм мм	2600x2600x2240
Масса, не более, кг	850



9. Тележка технологическая (пельменная) ИПКС-117-01Пб(Н)

Описание: Предназначены для транспортировки подносов и гастроемкостей при производстве замороженных полуфабрикатов (пельменей, котлет, блинчиков и других аналогичных продуктов). Изготовлены из пищевой нержавеющей стали, имеют разборную конструкцию, укомплектованы 18-ю гастроемкостями GN 2/1 из пищевой нержавеющей стали и оснащены 4-мя поворотными колесными опорами диаметром 80 мм. Выпускаются тележки двух типоразмеров: высотой 1850 и 1100 мм.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ



Распределенная нагрузка на тележку, не более, кг	140
Габаритные размеры подноса, мм	650x530x20
Количество полок, шт.	18
Габаритные размеры, не более, мм	900x750x1850
Масса, не более, кг	58

10. Тележка технологическая (чан посолочный) ИПКС-117Ч-55Ц(Н)

Описание: Предназначена для транспортировки мясных, рыбных и иных продуктов на предприятиях перерабатывающей и пищевой промышленности. Тележка представляет собой цельнотянутый чан, установленный на сварном каркасе. Чан имеет боковые ручки для удобства снятия с каркаса. Для удобства перемещения по производственным помещениям каркас чан-тележки оснащен ручкой и четырьмя поворотными колесными опорами диаметром 75 мм. Каждое колесо имеет тормоз, что позволяет фиксировать положение чан-тележки. Выполнена из пищевой нержавеющей стали.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Объем чана, не менее, л	55
Грузоподъемность, не более, кг	60
Габаритные размеры, не более, мм	650x700x300
Масса, не более, кг	15



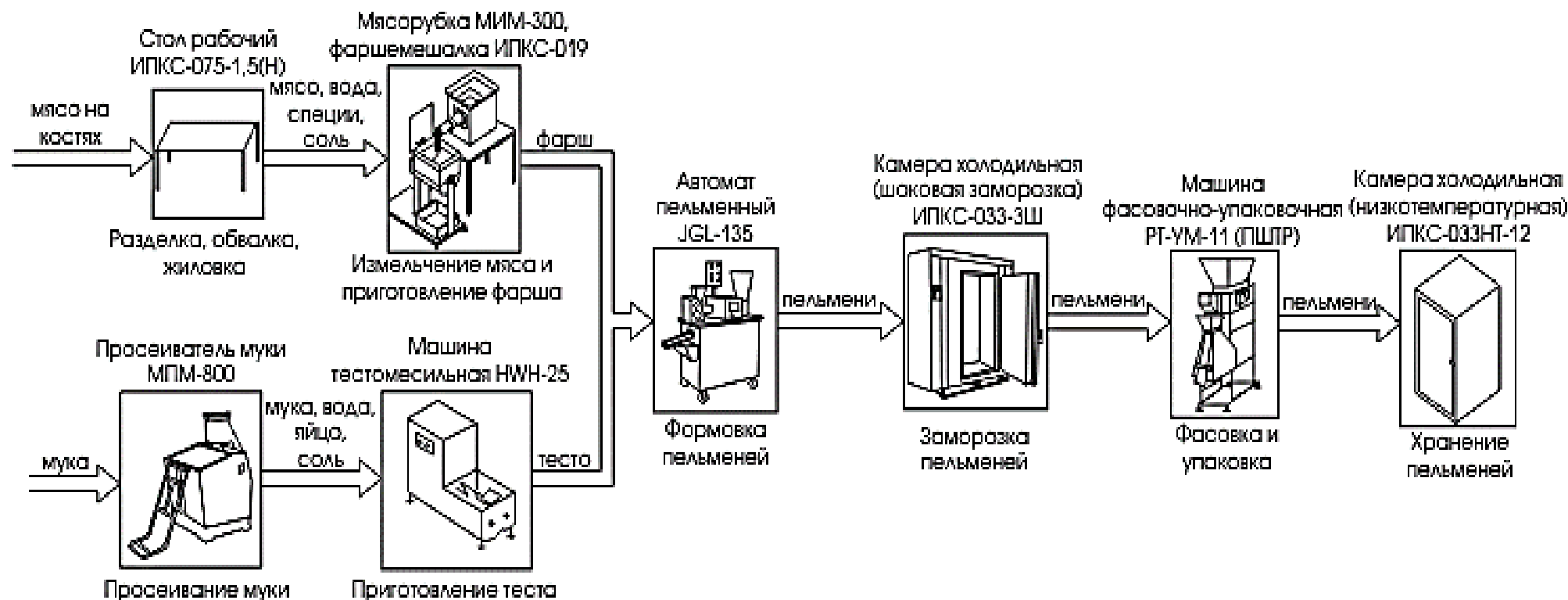
11. Машина фасовочно-упаковочная РТ-УМ-11 (ПШТР)

Описание: предназначена для весового дозирования и упаковки штучных продуктов (пельмени, пряники, печенье) в пакеты из полипропилена и комбинированных термосвариваемых материалов

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Производительность, упаковок/час	600
Диапазон дозирования, г	50-2000
Допустимая погрешность дозирования, не более, %	1
Ширина пакета, мм	210
Длина пакета, мм	50-350
Объем расходного бункера, л	80
Установленная мощность, кВт	0,95
Габаритные размеры, не более, мм	1200x650x2200
Масса, не более, кг	140





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, Web-site: www.tass.kz