

Уважаемый Клиент!

Компания «Пищевые-Цеха» выражает Вам признательность за сотрудничество и предлагает рассмотреть данное коммерческое предложение:

## Мини-завод переработки мяса

**Описание:** предназначен для производства вареных, полукопченых и варено-копченых колбас; сосисок и сарделек, а также деликатесной продукции из мяса

### Технические характеристики:

|   |     |
|---|-----|
| Производительность, кг/смену                            | 600 |
| Выпускаемая продукция:                                  |     |
| – вареные колбасы, кг/смену                             | 200 |
| – полукопченые и/или варено-копченые колбасы, кг/смену  | 150 |
| – сосиски, сардельки, кг/смену                          | 200 |
| – вареные и варено-копченые мясные деликатесы, кг/смену | 50  |
| Установленная мощность, кВт                             | 75  |
| Обслуживающий персонал, чел.                            | 6   |
| Необходимая производственная площадь, не менее, кв.м    | 108 |

Комплект оборудования для по переработке полутуш КРС, свиней, туш МРС, птицы, кроликов предназначен для производства вареных, полукопченых и варенокопченых колбас; сосисок и сарделек, а также деликатесной продукции из мяса.

- Копченые деликатесы: Шейка, окорок, карбонат, грудинка, ребрышки;
  - Колбасные изделия, в том числе колбаса варенная и сосиски
- Полуфабрикаты ручной лепки: котлеты, тефтели, пельмени, вареники, манты (при желании возможно установить аппараты)
  - Полуфабрикаты: Рагу, азу, гуляш, суповой набор, шашлык

## Состав:

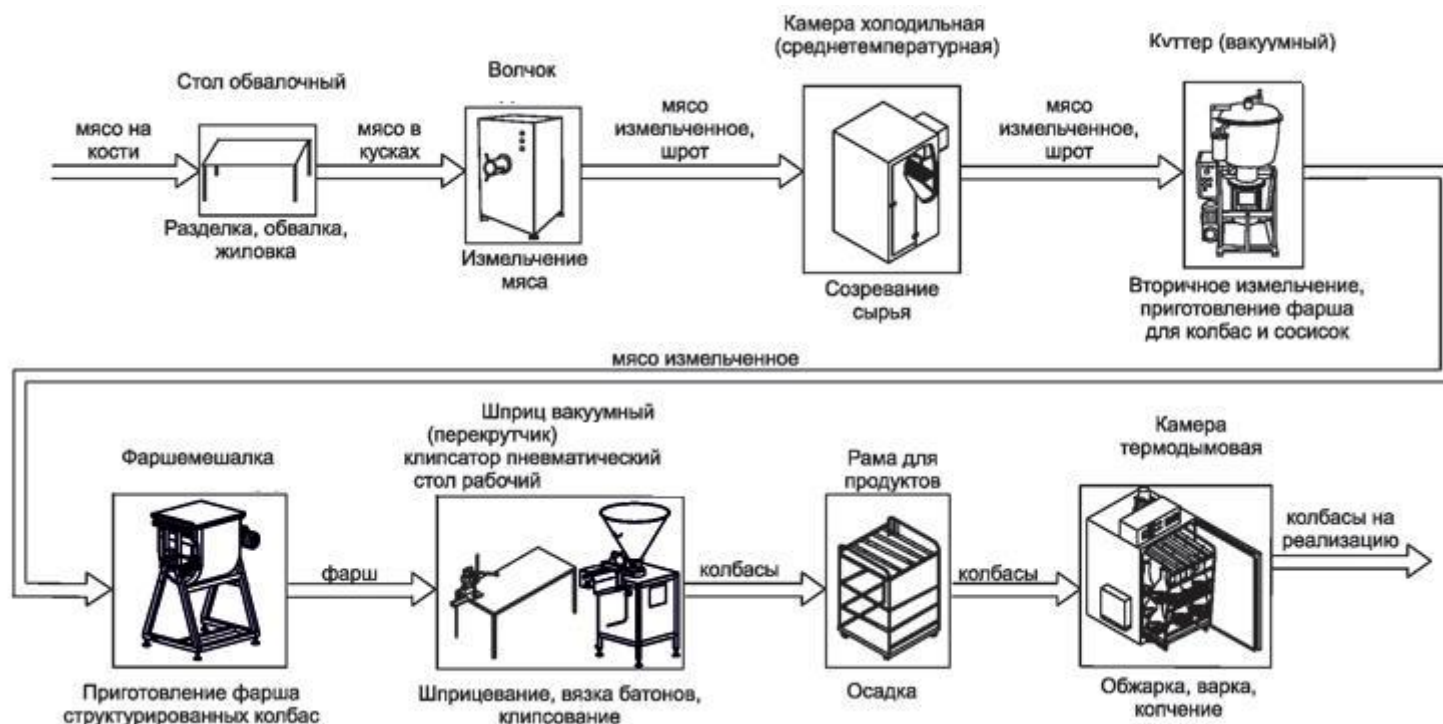
| Наименование оборудования   | Кол-во | Цена за единицу | Итого              |
|---|--------|-----------------|--------------------|
| Мясорубка МИМ-600, произв. 600 кг/ч, 2,2 кВт                            | 1      | 81460           | 81 460р.           |
| Фаршемешалка, объем Микс мини 80 литров                                 | 1      | 220 000         | 220 000р.          |
| Куттер объем 50 л, произв. до 550 кг/ч                                  | 1      | 730310          | 730 310р.          |
| Шприц вакуумный 800 кг/ч  | 1      | 449984          | 449 984р.          |
| Клипсатор настольный ручной односторонний 40-120 мм                     | 1      | <b>217620</b>   | 217 620р.          |
| Термокамера ПМП-18, загрузка 250 кг, от 20 до 140°C, с 2 тележками      | 2      | 570000          | 1 140 000р.        |
| Камера холодильная (среднетемпературная), объем 6 куб.м, от -10 до +8°C | 1      | 248624          | 248 624р.          |
| Тележка технологическая (чан посолочный) объем 100 л                    | 2      | 24818           | 49 636р.           |
| Тележка технологическая (чан посолочный), объем 55 л                    | 1      | <b>22844</b>    | 22 844р.           |
| Тележка технологическая (рикша) объем 150 л                             | 2      | 34105           | 68 210р.           |
| Стол рабочий (обвалочный) размер 1700x600x900 мм                        | 2      | 22806           | 45 612р.           |
| Стол рабочий (островной) с полкой, размер 1500x600x850 мм               | 2      | 25159           | 50 318р.           |
|   |        |                 | <b>3 324 618р.</b> |

**Предоплата 50 % далее 50 % после уведомления о готовности отгрузки оборудования со склада поставщика.**

**Срок поставки: 3-8 недель.**

**Цена 3 324 618 рублей**

**Гарантия: 12 месяцев.**



## Мясорубка МИМ-600

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

### Технические характеристики:


|                                  |             |
|----------------------------------|-------------|
| Производительность, кг/ч         | 600         |
| Установленная мощность, кВт      | 2,2         |
| Габаритные размеры, не более, мм | 840x450x650 |

Масса, не более, кг 80



## Фаршемешалка МИКС мини 80

Предназначена для перемешивания мясного фарша и других измельченных пищевых продуктов; имеет вымешивающее устройство лопастного типа, обеспечивающее равномерное перемешивание продукта. Выполнена из пищевой нержавеющей стали.

|                                  |                     |  |
|----------------------------------|---------------------|--|
| Производительность, кг/ч         | <b>400</b>          |             |
| Объем дежи, л                    | <b>80</b>           |  |
| Коэффициент заполнения, не более | <b>0,7</b>          |  |
| Частота вращения мешалки, об/мин | <b>35</b>           |  |
| Установленная мощность, кВт      | <b>1,1</b>          |  |
| Габаритные размеры, мм           | <b>850x650x1100</b> |  |
| Масса, кг                        | <b>90</b>           |  |
| Напряжение                       | <b>380В</b>         | Видео: <a href="https://agro-zavod.ru/texts/298.html">https://agro-zavod.ru/texts/298.html</a> |

## Куттер

**Описание:** Куттер предназначен для приготовления мясного или рыбного фарша, используемого при производстве колбасных изделий, паштетов и пельменей. Может быть эффективно использован для измельчения и смешивания охлажденных овощей, бескостного фруктового, рыбного сырья и других продуктов, а также для приготовления майонезных соусов. Чаша куттера, двигатель, вращающий блок ножей, и блок управления установлены на едином каркасе. Отличительными особенностями куттера являются: использование трех облегченных серповидных ножей, крепление верхней крышки чаши на каркасе куттера и наличие автоматической системы контроля температуры куттерируемого сырья и длительности технологического процесса. Выполнен полностью из пищевой нержавеющей стали.

## Технические характеристики:

|  |                         |
|--|-------------------------|
| Динамическая производительность по куттерованию мясного фарша, не более, кг/ч            | 450*                    |
| Динамическая производительность по приготовлению майонезных соусов, пюре, не более, кг/ч | 550*                    |
| Объем чаши, не менее, л  | 50                      |
| Максимальный коэффициент заполнения чаши   | 0,7                     |
| Частота вращения вала ножей, об/мин  | 3000<br>(фиксированная) |
| Количество ножей (серповидные), шт.  | 3                       |
| Установленная мощность, не более, кВт  | 7,5                     |
| Габаритные размеры, не более, мм   | 950x600x1300            |
| Масса, не более, кг  | 135                     |



\* - скорость измельчения максимально допустимого количества продукта, помещаемого в чашу куттера.

## Шприц вакуумный

**Описание:** Предназначен для порционного наполнения полимерных оболочек неструктурным фаршем или иным однородным продуктом (паштеты, плавленый сыр, творог, джем и др.). Высокое давление нагнетания продукта, обеспечиваемое вращением ротора с 12 подвижными лопатками, а также создание вакуума в зоне подачи продукта гарантируют плотное заполнение оболочек. Шприц комплектуется четырьмя цевками диаметром 14, 20, 38 и 54 мм, вакуумметром и камерой разделителем сред из прозрачного пластика, предназначенной для предотвращения попадания фарша в вакуумный тракт. При документации переключившим устройством и двумя дополнительными блоками управления шприц превращается в шприц вакуумный (перекрутик) Шприц совместим и легко комплектуется с промышленными клипсаторами различных марок. Шприц изготовлен полностью из пищевой нержавеющей стали.

## Технические характеристики:

|   |               |
|---|---------------|
| Производительность по наполнению оболочки продуктом, не менее, кг/ч   | 800           |
| Объем бункера, не менее, л  | 100           |
| Количество лопаток ротора, шт.  | 12            |
| Частота вращения ротора, об/мин                                       | 140           |
| Рабочее давление подаваемого в оболочку продукта, не менее, кгс/кв.см | 6             |
| Предельное остаточное давление, кгс/кв.см                             | -0,8          |
| Установленная мощность, кВт   | 1,8           |
| Габаритные размеры, не более, мм                                      | 1100x700x1700 |
| Масса, не более, кг   | 190           |



## Клипсатор настольный ручной односкрепочный

**Описание:** предназначен для запечатывания в полимерные, целлофановые и коллагеновые штучные оболочки и пакеты колбасных изделий, сыра, пастообразных и сыпучих продуктов и мясных полуфабрикатов

### Технические характеристики:

Калибр оболочки, мм

40 - 120

Время наложения скрепок, сек

02.мар

Габаритные размеры, не более, мм

360x200x930

Масса, не более, кг

10



## Термокамера копчения ПМП-18

**Камера ПМП-18** это модернизированная под евро раму термокамера предназначена для горячего копчения мяса, кур и рыбопродуктов, изготовления колбас, колбасного сыра.

высокое качество, надежность, удобство в эксплуатации, камеры выполнены из нержавеющей стали, форсунки уверено устанавливаются в термокамере дымогенератор отличается надежностью, обеспечивает неподдельно натуральный аромат и высокие органолептические характеристики продукции

**Камера работает в четырех основных режимах: подсушка, обжарка, варка, копчение.**

Предусмотрена возможность полной автоматизации процессов при замене пульта управления и дымогенератора.

Также предусмотрена возможность установки полуавтоматической мойки.

**Комплектность Термокамеры ПМП-18 (для горячего копчения):**

- термокамера (Пульт Управления, электродвигатель, дымогенератор, соединительные трубы, электронагреватели, датчики 3шт и т.д.) - 1 шт.

- рама - 1 шт.



**Камера ПМП-18 термодымовая 1 рамная нержавейка внутри Цена 570 000 руб.**

**Срок изготовления 4-6 недель с момента предоплаты 50%**

| Техническая характеристика камеры пмп-18            |           |
|---|-----------|
| 1. Масса загружаемого продукта (по вареной колбасе) | 250 кг    |
| 2. Потребляемая мощность не более                   | 27 кВт    |
| 3. Диапазон температур                              | 40-120 0С |

|  |                               |
|--|-------------------------------|
| Время достижения максимальной температуры 1000 (без загрузки продуктом), мин | не более 10                   |
| 4. Время работы дымогенератора без дозаправки, час                           | 3                             |
| 5. Способ очистки дыма   | влажный                       |
| 6. Способ увеличения влажности в камере                                      | форсунка                      |
| 7. Управление термокамерой   | <b>микропроцессорный блок</b> |
| 8. Давление воды в магистрали, атм   | не более 2                    |
| 9. Габаритные размеры:   |                               |
| Длина  | 1300 мм                       |
| Ширина   | 1700 мм                       |
| Высота   | 2300 мм                       |
| 10. Масса комплекса не более   | 750 кг                        |

## Камера холодильная (среднетемпературная)

**Описание:** Предназначена для хранения при средних (+8...-10 °С) температурах предварительно охлажденного пищевого сырья или готовых продуктов. Собрана из пенополиуретановых панелей с теплоизолирующим слоем толщиной 80 мм; облицовка панелей с обеих сторон имеет стойкое полимерное покрытие. Оснащена моноблочным холодильным агрегатом марки Polair MM, обеспечивающим среднетемпературный режим хранения. Отличительными особенностями камеры являются удобная сборно-разборная конструкция, усиленный пол с допустимой статической нагрузкой до 1500 кг/кв.м и накладная дверь со специальным замком и силиконовым уплотнителем по периметру.

### Технические характеристики:

|  |                       |
|--|-----------------------|
| Внутренний охлаждаемый объем, не менее, куб.м                    | <b>6</b>              |
| Диапазон рабочих температур, °С                                  | <b>+8...-10</b>       |
| Температура окружающего воздуха, не более, °С                    | <b>+32</b>            |
| Допустимая статическая нагрузка на пол камеры, не более, кг/кв.м | <b>1500</b>           |
| Плотность загрузки товара, кг/куб.м                              | <b>300</b>            |
| Установленная мощность холодильного агрегата, кВт                | <b>0,5</b>            |
| Габаритные размеры (без холодильного агрегата), не более, мм     | <b>1960x1960x2200</b> |
| Масса (без холодильного агрегата), не более, кг                  | <b>390</b>            |



## Тележка технологическая (чан посолочный)

**Описание:** Предназначена для засолки и транспортировки мясных, рыбных и иных продуктов на предприятиях перерабатывающей и пищевой промышленности; тележка оснащена ручкой, 4-мя поворотными колесными опорами (диаметром 100 мм) со стопором и сливным патрубком диаметром 20 мм с заглушкой. Выполнена полностью из пищевой нержавеющей стали.

### Технические характеристики:

|                                  |             |
|----------------------------------|-------------|
| Объем чана, не менее, л          | 100         |
| Грузоподъемность, не более, кг   | 100         |
| Габаритные размеры, не более, мм | 650x550x750 |
| Масса, не более, кг              | 20          |



## Тележка технологическая (чан посолочный)

**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 полностью 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          |



## Тележка технологическая (рикша)

**Описание:** Предназначена для перевозки внутрицеховых грузов массой до 150 кг на предприятиях перерабатывающей и пищевой промышленности. Тележка оснащена двумя колесными опорами диаметром 350 мм. Выполнена полностью из пищевой нержавеющей стали.

### Технические характеристики:

|   |              |
|---|--------------|
| Объем ковша, не менее, л  | 150          |
| Грузоподъемность, не более, кг                                  | 150          |
| Высота от пола до оси колес, мм                                 | 160          |
| Глубина ковша, мм   | 350          |
| Угол между носком тележки и горизонтальной плоскостью, градусов | 50           |
| Габаритные размеры, не более, мм                                | 1300x850x750 |
| Масса, не более, кг   | 35           |

## Стол рабочий (обвалочный)

**Описание:** Предназначен для разнообразных технологических операций с пищевыми продуктами на предприятиях общественного питания и пищевой промышленности. Имеет разборную конструкцию, состоит из столешницы с тремя бортами высотой 40 мм и каркаса. Каркас выполнен из трубы прямоугольного профиля размером 25x25 мм, имеет специальные стяжки для повышения жесткости и регулируемые по высоте опоры. Выполнен полностью из пищевой нержавеющей стали.

### Технические характеристики:

|                                  |              |
|----------------------------------|--------------|
| Рабочая нагрузка, не более, кг   | 75           |
| Габаритные размеры, не более, мм | 1700x600x900 |
| Масса, не более, кг              | 27           |



## Стол рабочий (островной)

**Описание:** Предназначен для разнообразных технологических операций с пищевыми продуктами на предприятиях общественного питания и пищевой промышленности. Имеет разборную конструкцию, состоит из столешницы, каркаса и нижней полки для размещения инвентаря. Каркас выполнен из трубы прямоугольного профиля размером 25x25 мм, имеет специальные стяжки для повышения жесткости и регулируемые по высоте опоры. Выполнен полностью из пищевой нержавеющей стали.

### Технические характеристики:

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