



КОММЕРЧЕСКОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ НА ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ПЕРЕРАБОТКИ РЫБЫ

*действует в течение 1 месяца с даты предложения



Машина для получения одинарных филе на коже,
с запатентованной технологией вырезки из тушки рыбы

ФИЛЕТИРОВОЧНАЯ МАШИНА ДЛЯ СРЕДНЕЙ РЫБЫ

ФМ-30

₽ 810 000 руб., с НДС 20 %

Комплект поставки оборудования

- ☒ Машина в сборе (готова к работе)
- ☒ Руководство по эксплуатации
- ☒ Гарантия 1 год (бесплатный ремонт и поставка расходных материалов)
- ☒ Обязательный сертификат соответствия

Преимущества оборудования

- Получаемый продукт – аккуратно разрезанные одиночные филе на коже
- Востребованный тип разделки для рыбных полуфабрикатов
- Гравитационный способ подачи сырья
- Гладкий, ровный рез с минимальными отходами
- Простота в эксплуатации – персоналу не требуются специальные навыки, обучение за 1 час

Основные характеристики сырья для разделки

Вид рыбы	речная рыба, морская рыба	
Наименование рыбы	<ul style="list-style-type: none">■ щука■ карась■ лещ■ судак■ терпуг■ окунь речной■ окунь морской	
Размерный ряд	–	
Сырьё для разделки	потрошёная без головы рыба (тушка)	
Состояние сырья для разделки	<ul style="list-style-type: none">■ свежее■ полная дефростация■ солёное	
Максимальный размер сырья и/или диапазон размеров сырья	длина	120 мм
	высота	80 мм
	вес	0,3–1 кг

Основные характеристики оборудования

Способ получения филе	вырезка: <ul style="list-style-type: none">■ хребтовых костей■ части рёберных костей■ верхнего и хвостового плавников
Производительность	800–1000 тушек/час
Выход филе на коже	<ul style="list-style-type: none">■ 50–52 % от целой рыбы (в зависимости от состояния сырья)■ 72–75 % от тушки рыбы (в зависимости от состояния сырья)

Количество рабочих мест для операторов	1	
Количество обслуживающего персонала	1–2	
Количество заменяемых рабочих мест	5	
Габаритные размеры машины	длина ширина высота	1400 мм 700 мм 1450 мм
Вес	175 кг	
Электродвигатель	количество мощность	1 шт. 1,5 кВт; 380 В
Мотор-редуктор	количество мощность	1 шт. 0,37 кВт; 380 В
Система подачи воды	есть	
Расход воды	150 л/час	
Параметры дисковых ножей	диаметр толщина количество	250 мм 4 мм 2 шт.

Принцип работы машины

1. Оператор направляет тушку рыбы внутренней частью брюшка в приёмный механизм
2. Запатентованный механизм подачи и дисковые ножи разрезают тушку на филе, отделяя кости и плавники
3. Филе падает в контейнер для готовой продукции
4. Остатки сырья (кости, плавники) падают в контейнер для отходов

Настройка машины на разные виды рыбы

1. Оператор выбирает размер шайбы в соответствии с видом сырья
*подробная инструкция в руководстве по эксплуатации
2. Оператор заменяет шайбу между срезающими ножами (операция занимает 10–15 мин.)

Дополнительные характеристики оборудования

- Используются дисковые ножи компании Unimerco, Дания – мирового лидера в области производства ножей для переработки мяса
- Сертифицировано и соответствует техническому регламенту «О безопасности машин и оборудования»
- Изготовлено из современных и качественных комплектующих, которые гарантируют долгую и бесперебойную эксплуатацию
- Материал конструкции: пищевая нержавеющая сталь марки AISI 304 и 12X18H10T
- Патент № 2168899, патентообладатель – Галкин Николай Кузьмич

Условия сотрудничества

- ☑ Заключение договора поставки оборудования (купли-продажи)
- ☑ Предоплата 50 %, доплата 50 % в течение 5 дней после отгрузки
- ☑ Срок изготовления оборудования 25–35 рабочих дней после даты получения предоплаты
- ☑ Техническая поддержка в течение всего срока службы
- ☑ Доставка по всей России (в стоимость оборудования не включена)

**ООО «Новая техника
и технологии»**

Россия, г. Красноярск

nvtt.ru

Отдел продаж

Роттэ Людмила Сергеевна

+7 913 190-67-67

nvtt07@mail.ru

Генеральный директор

Галкин Дмитрий Николаевич

+7 913 189-89-13

info@nvtt.ru

www.nvtt.ru



*Видео работы машины и более подробное описание преимуществ оборудования вы можете посмотреть на нашем сайте