



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

Основные характеристики сырья для разделки

Вид рыбы	морская рыба
Наименование рыбы	минтай
Размерный ряд	<ul style="list-style-type: none">■ М 20+■ L 25–30+
Сырьё для разделки	потрошёная без головы рыба (тушка)
Состояние сырья для разделки	<ul style="list-style-type: none">■ свежее■ полная дефростация
Максимальный размер сырья и/или диапазон размеров сырья	длина 200–350 мм вес 0,2–0,5 кг

Основные характеристики оборудования

Способ получения филе	вырезка: <ul style="list-style-type: none">■ хребтовых костей■ части рёберных костей■ верхнего и хвостового плавников■ чёрной плёнки
Производительность	800–1000 тушек/час
Выход филе на коже	70–72 % от тушки (в зависимости от состояния сырья)
Выход филе на коже с ручной доработкой	65–68 % от тушки (в зависимости от состояния сырья)
Качество филе	50 % полученного продукта имеет: <ul style="list-style-type: none">■ часть хребтовой кости длиной 1,5–2 см■ 2–3 см² чёрной плёнки со стороны головы

ФИЛЕТИРОВОЧНАЯ МАШИНА ДЛЯ МИНТАЯ

ФМ-20

₽ 750 000 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 одинарные филе на коже
- Востребованный тип разделки для рыбных полуфабрикатов
- Сырьё размерного ряда М – требует минимальной ручной доработки
- Отходы после разделки, без дополнительной очистки от крови и внутренностей, подходят для получения фарша на обвалочном прессе (выход фарша 50–70 % от массы отходов)
- Гравитационный способ подачи сырья
- Гладкий, ровный рез с минимальными отходами
- Простота в эксплуатации – персоналу не требуются специальные навыки, обучение за 1 час

Количество рабочих мест для операторов	1			
Количество обслуживающего персонала	1–2			
Количество заменяемых рабочих мест	7–10			
Габаритные размеры машины	длина	1200 мм		
	ширина	600 мм		
	высота	1350 мм		
Вес	135 кг			
Электродвигатель	количество	1 шт.		
	мощность	1,1 кВт; 380 В		
Мотор-редуктор	количество	1 шт.		
	мощность	0,37 кВт; 380 В		
Система подачи воды	есть			
Расход воды	150–200 л/час			
Параметры дисковых ножей	подрезающие:		срезающие:	
	диаметр	120 мм	диаметр	200 мм
	толщина	3 мм	толщина	1,5 мм
	количество	2 шт.	количество	2 шт.

Принцип работы машины

1. Оператор вручную подрезает брюшко рыбы до хвостового плавника и выравнивает тушку рыбы
2. Оператор направляет тушку рыбы внутренней частью брюшка в приёмный механизм
3. Запатентованный механизм подачи и дисковые ножи разрезают тушку на филе, отделяя кости, плавники и чёрную плёнку
4. Филе падает в контейнер для готовой продукции
5. Остатки сырья (кости, плавники, чёрная плёнка) 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