



## 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 ТРЕСКИ

**ФМ-47**

₽ 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	морская рыба	
Наименование рыбы	треска	
Размерный ряд	–	
Сырьё для разделки	потрошёная без головы рыба (тушка)	
Состояние сырья для разделки	<ul style="list-style-type: none"><li>■ свежее</li><li>■ полная дефростация</li></ul>	
Максимальный размер сырья и/или диапазон размеров сырья	длина	130 мм
	высота	150 мм
	вес	1–4 кг

#### Основные характеристики оборудования

Способ получения филе	вырезка: <ul style="list-style-type: none"><li>■ хребтовых костей</li><li>■ части рёберных костей</li><li>■ верхнего и хвостового плавников</li></ul>
Производительность	800–1000 тушек/час
Выход филе на коже	<ul style="list-style-type: none"><li>■ 40–42 % от целой рыбы (в зависимости от состояния сырья)</li><li>■ 80–85 % от тушки рыбы (в зависимости от состояния сырья)</li></ul>

Количество рабочих мест для операторов	1
Количество обслуживающего персонала	1–2
Количество заменяемых рабочих мест	5
Габаритные размеры машины	длина 1400 мм ширина 700 мм высота 1450 мм
Вес	175 кг
Электродвигатель	количество 1 шт. мощность 2,2 кВт; 380 В
Мотор-редуктор	количество 1 шт. мощность 0,37 кВт; 380 В
Система подачи воды	есть
Расход воды	150 л/час
Параметры дисковых ножей	диаметр 350 мм толщина 4 мм количество 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