



КОММЕРЧЕСКОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ НА ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ПЕРЕРАБОТКИ РЫБЫ

*действует в течение 1 месяца с даты предложения



линия переработки
кальмара
KM
+
ПМ-120

Машина для очистки кальмара от шкуры, присосок, крючков и последующей бланшировки

МАШИНА ДЛЯ ОЧИСТКИ
КАЛЬМАРА

КМ-100 / КМ-200

- ₽ **КМ-100** 410 000 руб., с НДС 20 %
- ₽ **КМ-200** 470 000 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 – очищенный кальмар
- Очистка кальмара без использования фосфатов и ферментов
- Востребованный тип сырья для полуфабрикатов и салатов
- Простота в эксплуатации – персоналу не требуются специальные навыки, обучение за 1 час

Основные характеристики сырья для разделки

Наименование сырья	кальмар
Сырьё для разделки	<ul style="list-style-type: none">■ тушка кальмара■ щупальца кальмара
Состояние сырья для разделки	<ul style="list-style-type: none">■ свежее■ полная дефростация
Максимальный размер сырья и/или диапазон размеров сырья	широкий размерный ряд

Основные характеристики оборудования

	КМ-100	КМ-200
Режимы работы машины	<ol style="list-style-type: none">1. Очистка кальмара от шкуры, присосок и крючков2. Частичная варка кальмаров (бланшировка)	
Производительность	100 кг/час	200 кг/час
Разовая загрузка неочищенного кальмара	25 кг	50 кг
Выход очищенного кальмара	60–70 % от массы сырья	
Количество рабочих мест для операторов	1	

Количество обслуживающего персонала	1			
Количество заменяемых рабочих мест	5			
Габаритные размеры машины	длина	900 мм	длина	900 мм
	ширина	900 мм	ширина	900 мм
	высота	1200 мм	высота	1700 мм
Вес	120 кг		160 кг	
Мотор-редуктор	количество	1 шт.	количество	1 шт.
	мощность	0,37 кВт; 380 В	мощность	0,55 кВт; 380 В
Система подачи воды	есть			
Температура воды	■ режим очистки	60 °С		
	■ режим бланшировки	90 °С		
Расход горячей воды	■ режим очистки	100 л/час	■ режим очистки	200 л/час
	■ режим бланшировки	100 л/час	■ режим бланшировки	200 л/час

Принцип работы машины в режиме очистки

1. Бак наполняется горячей водой температурой 60–65 °С
2. Размороженный кальмар загружается в бак с горячей водой
3. Вращающиеся лопасти внутри бака очищают кальмара
4. Через 10–15 минут очищенный кальмар с водой сливается из бака в лоток

Принцип работы машины в режиме бланшировки

1. Бак наполняется горячей водой температурой 90–95 °С
2. Очищенный кальмар загружается в бак с горячей водой
3. Вращающиеся лопасти внутри бака равномерно бланшируют кальмара
4. Через 2–3 минуты бланшированный кальмар с водой сливается из бака в лоток

Дополнительные характеристики оборудования

- 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

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