



КОММЕРЧЕСКОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ НА ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ПЕРЕРАБОТКИ РЫБЫ

*действует в течение 1 месяца с даты предложения



Машина для отрезания головы, хвостового плавника
и вскрытия брюшной полости рыбы

РЫБОРАЗДЕЛОЧНАЯ МАШИНА

PM-200

₽ 310 000 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

- Значительное облегчение ручного труда
- Свободное изменение угла реза ручным способом подачи – обеспечивает высокий % выхода продукции
- Востребованный тип разделки для копчения и вяления рыбы
- 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 и морская рыба
Наименование рыбы	широкий диапазон видов рыб
Размерный ряд	рыба средних размеров
Сырьё для разделки	целая рыба
Состояние сырья для разделки	<ul style="list-style-type: none">■ свежее■ полная дефростация■ солёное
Максимальный размер сырья и/или диапазон размеров сырья	толщина головы 60 мм вес 0,2–0,5 кг

Основные характеристики оборудования

Виды разделки	<ol style="list-style-type: none">1. Отрезание головы под разными углами2. Отрезание хвостового плавника3. Надрезание брюшка4. Отрезание брюшка
Производительность	800–1000 рыб/час

Количество рабочих мест для операторов	2 (одновременно)	
Количество обслуживающего персонала	2	
Количество заменяемых рабочих мест	5	
Габаритные размеры машины	длина	820 мм
	ширина	540 мм
	высота	1350 мм
Вес	90 кг	
Электродвигатель	количество	1 шт.
	мощность	0,55 кВт; 380 В
Система подачи воды	есть	
Расход воды	100 л/час	
Параметры дисковых ножей	диаметр	200 мм
	толщина	1,5 мм
	количество	2 шт.

Принцип работы машины (вид разделки № 1 – 2)

1. Оператор кладёт целую рыбу на столик подачи под необходимым углом реза головы/хвоста
2. Оператор вручную продвигает рыбу под встречное движение ножа
3. Нож отсекает голову/хвост
4. Голова/хвост падает в контейнер сбора отходов

Принцип работы машины (вид разделки № 3 – 4)

1. Оператор кладёт целую рыбу горизонтально на V-образный столик подачи
2. Оператор подаёт брюшную полость рыбы по ходу движения ножа
3. Нож надрезает или отрезает брюшную полость
4. Брюшко падает в контейнер сбора отходов

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

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



EAC

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