



## КОММЕРЧЕСКОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ НА ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ПЕРЕРАБОТКИ РЫБЫ

\*действует в течение 1 месяца с даты предложения



Машина для разрезания целой рыбы вдоль позвоночного хребта на две равные части или разделения рыбы на пласт «бабочка» с зависанием на спинке или брюшке

### РЫБОРАЗДЕЛОЧНАЯ МАШИНА

**PM-50**

₽ 450 000 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 разрезанный пласт рыбы
- 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 широкого размерного ряда
Сырьё для разделки	<ul style="list-style-type: none"><li>■ целая рыба</li><li>■ потрошёная с головой</li></ul>
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 800 мм толщина 80 мм высота 150 мм вес 0,2 – 3 кг

### Основные характеристики оборудования

Виды разделки	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Разрез рыбы на пласт с зависанием на спинке</li><li>2. Разрез рыбы на пласт с зависанием на брюшке</li><li>3. Разрез на две равные части</li></ol>
Производительность	800–1000 рыб/час
Количество рабочих мест для операторов	1

Количество обслуживающего персонала	1–2	
Количество заменяемых рабочих мест	7	
Габаритные размеры машины	длина	800 мм
	ширина	450 мм
	высота	1350 мм
Вес	90 кг	
Электродвигатель	количество	1 шт.
	мощность	1,1 кВт; 380 В
Система подачи воды	есть	
Расход воды	100 л/час	
Параметры дисковых ножей	диаметр	350 мм
	толщина	4 мм
	количество	1 шт.

## Принцип работы машины

1. Оператор вручную направляет целую или потрошённую рыбу в приёмный механизм
2. Дисковый нож с системой направляющих разрезает рыбу от головы до хвоста на пласт или две равные части вдоль хребта
3. Пласт или половинки рыбы падают в контейнер готовой продукции

## 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

**ЕАС**

[www.nvtt.ru](http://www.nvtt.ru)



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