



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 ПУТАССУ

ФМ-50

₽ 510 000 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 производства сушёной рыбы, закусок к пиву, снеков и пр.
- 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	путассу
Размерный ряд	18–35+
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	вес 150–350 г

Основные характеристики оборудования

Способ получения филе	вырезка: <ul style="list-style-type: none">■ хребтовых костей■ рёберных костей■ верхнего и хвостового плавников■ чёрной плёнки
Производительность	800–1000 тушек/час
Выход филе на коже	45–50 % от целой рыбы (в зависимости от состояния сырья)
Качество филе	<ul style="list-style-type: none">■ филе без костей■ имеет 1–2 см² чёрной плёнки со стороны головы
Количество рабочих мест для операторов	1

Количество обслуживающего персонала	1–2		
Количество заменяемых рабочих мест	20		
Габаритные размеры машины	длина	800 мм	
	ширина	550 мм	
	высота	1300 мм	
Вес	100 кг		
Электродвигатель	количество	1 шт.	
	мощность	0,55 кВт; 380 В	
Мотор-редуктор	количество	1 шт.	
	мощность	0,25 кВт; 380 В	
Система подачи воды	есть		
Расход воды	150 л/час		
Параметры дисковых ножей	диаметр	200 мм	
	толщина	1,5 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, плавники и чёрную плёнку
3. Филе падает в контейнер для готовой продукции
4. Остатки сырья (кости, плавники, часть чёрной плёнки) 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