



КОММЕРЧЕСКОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ НА ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ПЕРЕРАБОТКИ РЫБЫ

*действует в течение 1 месяца с даты предложения



Машина для нарезки соломки или палочек одинакового размера шириной от 8 до 15 мм

*ширина нарезки согласовывается при заказе оборудования

ПОРЦИОНИРУЮЩАЯ МАШИНА

ПМ-120



от 410 000 руб., с НДС 20 %

рассчитывается от ширины нарезки

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 кусочки одного размера
- Широкое разнообразие перерабатываемого сырья
- Востребованный тип нарезки для салатов и закусок
- Револьверный способ подачи сырья
- Простой механизм подающего барабана заменяет сложную и дорогостоящую в обслуживании конструкцию ленточного конвейера
- Гладкая и ровная нарезка
- Простота в эксплуатации – персоналу не требуются специальные навыки, обучение за 1 час

Основные характеристики сырья для разделки

Вид рыбы/морепродукта	<ul style="list-style-type: none">■ речная и морская рыба■ кальмар■ морская капуста■ другие морепродукты
Наименование рыбы	широкий диапазон наименований
Сырьё для разделки	филе
Состояние сырья для разделки	<ul style="list-style-type: none">■ свежее■ полная дефростация■ солёное
Максимальный размер сырья и/или диапазон размеров сырья	длина/ширина: <ul style="list-style-type: none">■ 180 мм (поперёк реза)■ 500 мм (вдоль реза) толщина 35 мм вес 500 г

Основные характеристики оборудования

Способ получения	нарезка на кусочки заданного размера	
Производительность	250 кг/час	
Количество рабочих мест для операторов	1	
Количество обслуживающего персонала	1–2	
Количество заменяемых рабочих мест	10	
Габаритные размеры машины	длина	710 мм
	ширина	650 мм
	высота	1200 мм
Вес	95 кг	
Мотор-редуктор	количество	2 шт.
	мощность	0,37 и 0,25 кВт; 380 В
Система подачи воды	нет	
Параметры дисковых ножей	диаметр	120 мм
	толщина	0,8 мм
	количество:	■ для ширины нарезки 8 мм – 24 шт. ■ для ширины нарезки 10 мм – 18 шт. ■ для ширины нарезки 15 мм – 12 шт.
Параметры подающего барабана	диаметр	150 мм
	ширина	180 мм

Принцип работы машины

1. Оператор кладёт филе на вращающийся барабан
2. Сырьё проходит через вращающиеся дисковые ножи и разрезается на кусочки заданного размера
3. Разрезанные кусочки 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 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