



## КОММЕРЧЕСКОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ НА ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ПЕРЕРАБОТКИ РЫБЫ

\*действует в течение 1 месяца с даты предложения



Машина для разрезания целой малоразмерной рыбы  
на пласт «бабочка» с зависанием на спинке или брюшке

РЫБОРАЗДЕЛОЧНАЯ МАШИНА

PM-100

₽ 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

- Получаемый продукт – аккуратно разрезанный пласт малоразмерной 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 мелкого размера весом 20–100 г								
Сырьё для разделки	целая рыба								
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	<table><tr><td>длина</td><td>150 мм</td></tr><tr><td>толщина</td><td>30 мм</td></tr><tr><td>высота</td><td>50 мм</td></tr><tr><td>вес</td><td>20–100 г</td></tr></table>	длина	150 мм	толщина	30 мм	высота	50 мм	вес	20–100 г
длина	150 мм								
толщина	30 мм								
высота	50 мм								
вес	20–100 г								

### 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></ol>
Производительность	800–1000 рыб/час
Количество рабочих мест для операторов	2 (одновременно)

Количество обслуживающего персонала	2	
Количество заменяемых рабочих мест	7–10	
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

1. Оператор вручную направляет целую рыбу в приёмный механизм
2. Дисковый нож с системой направляющих разрезает рыбу от головы до хвоста на пласт вдоль хребта
3. Пласт рыбы, разрезанный по спинке или брюшку, падает 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

**www.nvtt.ru**



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