



КОММЕРЧЕСКОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ НА ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ПЕРЕРАБОТКИ РЫБЫ

*действует в течение 1 месяца с даты предложения



**Машина для нарезки кусочков одинакового размера
шириной от 8 до 40 мм**

*ширина нарезки согласовывается при заказе оборудования

ПОРЦИОНИРУЮЩАЯ МАШИНА

ПМ-200

₽ от 650 000 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
- Востребованный тип нарезки для пресервов и консервов
- 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	морская и речная рыба
Наименование рыбы	широкий диапазон наименований
Сырьё для разделки	<ul style="list-style-type: none">■ потрошёная без головы рыба (тушка)■ филе
Состояние сырья для разделки	<ul style="list-style-type: none">■ свежее■ полная дефростация■ солёное
Максимальный размер сырья и/или диапазон размеров сырья	длина 300 мм (поперёк реза) ширина 110 мм (вдоль реза) толщина 65 мм вес 150–400 г

Основные характеристики оборудования

Вид разделки	нарезка на кусочки заданного размера
Производительность	400–450 кг/час
Количество рабочих мест для операторов	1

Количество обслуживающего персонала	1–2	
Количество заменяемых рабочих мест	5	
Габаритные размеры машины	длина	900 мм
	ширина	700 мм
	высота	1350 мм
Вес	145 кг	
Мотор-редуктор	количество	2 шт.
	мощность	0,37 и 0,25 кВт; 380 В
Система подачи воды	нет	
Параметры дисковых ножей	диаметр	200 мм
	толщина	1,5 мм
	количество:	■ для ширины нарезки 10 мм – 27 шт. ■ для ширины нарезки 20 мм – 14 шт. ■ для ширины нарезки 30 мм – 9 шт.
Параметры подающего барабана	диаметр	150 мм
	ширина	300 мм

Принцип работы машины

1. Оператор кладёт филе или тушку рыбы на лоток вращающегося барабана
2. Сырьё в лотке 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