



КОММЕРЧЕСКОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ НА ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ПЕРЕРАБОТКИ РЫБЫ

*действует в течение 1 месяца с даты предложения



**Машина для нарезки кусочков одинакового размера
шириной от 15 до 45 мм**

*ширина нарезки согласовывается при заказе оборудования

ПОРЦИОНИРУЮЩАЯ МАШИНА

ПМ-250

₽ от 750 000 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 консервов и стейков
- 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 | 500 мм (поперёк реза) |
| | ширина | 130 мм (вдоль реза) |
| | толщина | 90 мм |
| | вес | 700–1000 г |

Основные характеристики оборудования

| | |
|--|--------------------------------------|
| Способ получения | нарезка на кусочки заданного размера |
| Производительность | 1200–1500 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 | 850 мм |
| | высота | 1350 мм |
| Вес | 170 кг | |
| Мотор-редуктор | количество | 2 шт. |
| | мощность | 0,55 и 0,37 кВт; 380 В |
| Система подачи воды | нет | |
| Параметры дисковых ножей | диаметр | 200 мм |
| | толщина | 1,5 мм |
| | количество: | ■ для ширины нарезки 20 мм – 24 шт. ■ для ширины нарезки 30 мм – 16 шт. ■ для ширины нарезки 40 мм – 10 шт. |
| Параметры подающего барабана | диаметр | 150–200 мм |
| | ширина | 500 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