



## КОММЕРЧЕСКОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ НА ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ПЕРЕРАБОТКИ РЫБЫ

\*действует в течение 1 месяца с даты предложения



Машина для отрезания головы и хвостового плавника, вскрытия брюшной полости рыбы и нарезки тушек (с костями) на стейки одинакового размера шириной от 20 до 150 мм

### РЫБОРАЗДЕЛОЧНАЯ МАШИНА

**РМ-350**

₽ 410 000 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

- Значительное облегчение ручного труда
- Многофункциональность – машина производит первичную разделку рыбы с последующей нарезкой на стейки
- Востребованный тип разделки для копчения, вяления рыбы и нарезки на стейки
- 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 крупных размеров
Сырьё для разделки	<ul style="list-style-type: none"><li>■ целая рыба</li><li>■ потрошёная без головы рыба (тушка)</li></ul>
Состояние сырья для разделки	<ul style="list-style-type: none"><li>■ свежее</li><li>■ полная дефростация</li><li>■ солёное</li></ul>
Максимальный размер сырья и/или диапазон размеров сырья	толщина головы 160 мм вес 1–3 кг

### Основные характеристики оборудования

Виды разделки	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Отрезание головы</li><li>2. Отрезание хвостового плавника</li><li>3. Надрезание брюшка</li><li>4. Отрезание брюшка</li><li>5. Нарезка на стейки заданного размера</li></ol>
Производительность	1000 рыб/час

Количество рабочих мест для операторов	1	
Количество обслуживающего персонала	1–2	
Количество заменяемых рабочих мест	5	
Габаритные размеры машины	длина	980 мм
	ширина	920 мм
	высота	1400 мм
Вес	130 кг	
Электродвигатель	количество	1 шт.
	мощность	1,5 кВт; 380 В
Система подачи воды	есть	
Расход воды	100 л/час	
Параметры дисковых ножей	диаметр	350 мм
	толщина	4 мм
	количество	1 шт.

#### Принцип работы машины (вид разделки № 1–2)

1. Оператор кладёт целую или потрошённую рыбу на каретку подачи
2. Оператор вручную подаёт каретку с рыбой под встречное движение ножа
3. Нож отсекает голову/хвост
4. Голова/хвост падает в контейнер сбора отходов

#### Принцип работы машины (вид разделки № 3–4)

1. Оператор кладёт целую рыбу горизонтально на V-образный столик подачи
2. Оператор подаёт брюшную полость рыбы по ходу движения ножа
3. Нож надрезает или отрезает брюшную полость
4. Брюшко падает в контейнер сбора отходов

#### Принцип работы машины (вид разделки № 5)

1. Оператор устанавливает размер ширины нарезки стейка/куска
2. Оператор кладёт тушку рыбы на каретку подачи
3. Оператор вручную подаёт каретку с тушкой рыбы под встречное движение ножа
4. Нож отрезает стейк заданного размера
5. Стейк 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

**EAC**

[www.nvtt.ru](http://www.nvtt.ru)



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