



КОММЕРЧЕСКОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ НА ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ПЕРЕРАБОТКИ РЫБЫ

*действует в течение 1 месяца с даты предложения



Машина для получения одинарных филе на коже,
с запатентованной технологией вырезки из тушки рыбы

Основные характеристики сырья для разделки

| | | | |
|---|---|--|---------------------------------|
| Вид рыбы | морская рыба | | |
| Наименование рыбы | горбуша, кета и другие лососёвые виды рыб | | |
| Размерный ряд | горбуша: ■ 600–900+ | | кета: ■ М 1,8–2+ ■ L 2,5+ |
| Сырьё для разделки | потрошёная без головы рыба (тушка) | | |
| Состояние сырья для разделки | ■ свежее ■ полная дефростация | | |
| Максимальный размер сырья и/или диапазон размеров сырья | горбуша: вес 0,6–2 кг | | кета: вес 2–4 кг |

Основные характеристики оборудования

| | |
|-----------------------|--|
| Способ получения филе | вырезка: ■ хребтовых костей ■ рёберных костей ■ верхнего и хвостового плавников ■ чёрной плёнки |
| Производительность | 800–1000 рыб/час |
| Выход филе на коже | ■ 75–78 % от тушки (горбуша, кета) ■ 65–68 % от потрошёной рыбы с головой (горбуша, кета) |
| Качество филе | филе без костей |

ФИЛЕТИРОВОЧНАЯ МАШИНА ДЛЯ ЛОСОСЁВЫХ

ФМ-40

₽ 850 000 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 разрезанные одиночные филе на коже
- Востребованный тип разделки для рыбных полуфабрикатов
- Отходы после разделки, без дополнительной очистки от крови и внутренностей, подходят для получения фарша на обвалочном прессе (выход фарша 50–70 % от массы отходов)
- Гравитационный способ подачи сырья
- Гладкий, ровный рез с минимальными отходами
- Простота в эксплуатации – персоналу не требуются специальные навыки, обучение за 1 час

| | | | |
|--|------------|-----------------|--|
| Количество рабочих мест для операторов | 1 | | |
| Количество обслуживающего персонала | 1–2 | | |
| Количество заменяемых рабочих мест | 7–10 | | |
| Габаритные размеры машины | длина | 1400 мм | |
| | ширина | 700 мм | |
| | высота | 1450 мм | |
| Вес | 175 кг | | |
| Электродвигатель | количество | 1 шт. | |
| | мощность | 2,2 кВт; 380 В | |
| Мотор-редуктор | количество | 1 шт. | |
| | мощность | 0,37 кВт; 380 В | |
| Система подачи воды | есть | | |
| Расход воды | 150 л/час | | |
| Параметры дисковых ножей | диаметр | 350 мм | |
| | толщина | 4 мм | |
| | количество | 2 шт. | |

Принцип работы машины

1. Оператор направляет тушку рыбы внутренней частью брюшка в приёмный механизм
2. Запатентованный механизм подачи и дисковые ножи разрезают тушку на филе, отделяя кости, плавники и чёрную плёнку
3. Филе падает в контейнер для готовой продукции
4. Остатки сырья (кости, плавники, чёрная плёнка) падают в контейнер для отходов

Настройка машины на разные виды рыбы

1. Оператор выбирает размер шайбы в соответствии с видом сырья
*подробная инструкция в руководстве по эксплуатации
2. Оператор заменяет шайбу между срезающими ножами (операция занимает 10–15 мин.)

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
- Патент № 2168899, патентообладатель – Галкин Николай Кузьмич

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