

**МАШИНЫ ДЛЯ ПЕРВИЧНОЙ РАЗДЕЛКИ РЫБЫ**

**PM-200 РЫБОРАЗДЕЛОЧНАЯ МАШИНА**

Машина для отрезания головы, хвостового плавника и вскрытия брюшной полости рыбы

- Сырьё:**
- речная и морская рыба
  - среднего размера
  - толщиной до 60 мм
  - вес 0,2–0,5 кг

д: 820 мм  
ш: 540 мм  
в: 1350 мм  
0,55 кВт  
380 В  
90 кг



заменяет 5 рабочих мест

|                     |                    |                    |
|---------------------|--------------------|--------------------|
| 800–1000<br>рыб/час | 4<br>вида разделки | 2<br>рабочих места |
|---------------------|--------------------|--------------------|

310 000 р., с НДС 20%

**PM-350 РЫБОРАЗДЕЛОЧНАЯ МАШИНА**

Машина для отрезания головы и хвостового плавника, вскрытия брюшной полости рыбы и нарезки тушек (с костями) на стейки одинакового размера

- Сырьё:**
- речная и морская рыба
  - крупного размера
  - толщиной до 160 мм
  - вес 1–3 кг

д: 980 мм  
ш: 920 мм  
в: 1400 мм  
1,5 кВт  
380 В  
130 кг

премиальная обработка и резка на стейки 2 в 1



заменяет 5 рабочих мест

|                 |                     |                    |                            |
|-----------------|---------------------|--------------------|----------------------------|
| 1000<br>рыб/час | 5<br>видов разделки | 1<br>рабочее место | 20–150 мм<br>ширина стейка |
|-----------------|---------------------|--------------------|----------------------------|

410 000 р., с НДС 20%

**PM-40 РЫБОРАЗДЕЛОЧНАЯ МАШИНА**

Машина для разрезания тушки рыбы вдоль позвоночного хребта с получением спинки (балык) и брюшка с ребрами (теша)

- Сырьё:**
- горбуша и кета
  - широкого размерного ряда
  - вес 0,5–3 кг

д: 800 мм  
ш: 600 мм  
в: 1350 мм  
0,87 кВт  
380 В  
110 кг



заменяет 5 рабочих мест

|                 |                    |                    |
|-----------------|--------------------|--------------------|
| 1000<br>рыб/час | 2<br>вида разделки | 1<br>рабочее место |
|-----------------|--------------------|--------------------|

510 000 р., с НДС 20%

**PM-50 РЫБОРАЗДЕЛОЧНАЯ МАШИНА**

Машина для разрезания целой рыбы вдоль позвоночного хребта на две равные части или разделения рыбы на пласт «бабочка» с зависанием на спинке или брюшке

- Сырьё:**
- речная и морская рыба
  - широкого размерного ряда
  - вес 0,2–3 кг

д: 800 мм  
ш: 450 мм  
в: 1350 мм  
1,1 кВт  
380 В  
90 кг



заменяет 7 рабочих мест

|                     |                    |                    |
|---------------------|--------------------|--------------------|
| 800–1000<br>рыб/час | 3<br>вида разделки | 1<br>рабочее место |
|---------------------|--------------------|--------------------|

450 000 р., с НДС 20%

**PM-100 РЫБОРАЗДЕЛОЧНАЯ МАШИНА**

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

- Сырьё:**
- речная и морская рыба
  - мелкого размера
  - вес 20–100 г

NEW  
специально для мелкой рыбы

д: 820 мм  
ш: 540 мм  
в: 1350 мм  
0,55 кВт  
380 В  
90 кг



заменяет 7–10 рабочих мест

|                     |                    |                    |
|---------------------|--------------------|--------------------|
| 800–1000<br>рыб/час | 2<br>вида разделки | 2<br>рабочих места |
|---------------------|--------------------|--------------------|

310 000 р., с НДС 20%

**ФМ-30 ФИЛЕТИРОВОЧНАЯ МАШИНА для СРЕДНЕЙ РЫБЫ**

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

- Сырьё:**
- щука, карась, лещ, судак, терпуг, окунь речной
  - длина до 120 мм
  - ширина до 80 мм
  - вес 0,3–1 кг

д: 1400 мм  
ш: 700 мм  
в: 1450 мм  
1,87 кВт  
380 В  
175 кг



заменяет 5 рабочих мест

|                     |                    |                          |
|---------------------|--------------------|--------------------------|
| 800–1000<br>рыб/час | 1<br>рабочее место | 50–52 %<br>от целой рыбы |
|---------------------|--------------------|--------------------------|

810 000 р., с НДС 20%

**МАШИНЫ ДЛЯ ПОЛУЧЕНИЯ ФИЛЕ РЫБЫ**

**ФМ-60 ФИЛЕТИРОВОЧНАЯ МАШИНА для СЕЛЬДИ**

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

- Сырьё:**
- сельдь
  - вес 200–500 г

д: 1200 мм  
ш: 600 мм  
в: 1350 мм  
1,35 кВт  
380 В  
135 кг



заменяет 20 рабочих мест

|                      |                    |                          |
|----------------------|--------------------|--------------------------|
| 1000–1200<br>рыб/час | 1<br>рабочее место | 47–52 %<br>от целой рыбы |
|----------------------|--------------------|--------------------------|

810 000 р., с НДС 20%

**ФМ-20 ФИЛЕТИРОВОЧНАЯ МАШИНА для МИНТАЙ**

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

- Сырьё:**
- минтай
  - размер 200–350 мм
  - вес 0,2–0,5 кг

д: 1200 мм  
ш: 600 мм  
в: 1350 мм  
1,47 кВт  
380 В  
135 кг



заменяет 7–10 рабочих мест

|                     |                    |  |
|---------------------|--------------------|--|
| 800–1000<br>рыб/час | 1<br>рабочее место | 65–68 %<br>от потрошёной без головы рыбы |
|---------------------|--------------------|--|

750 000 р., с НДС 20%

**ФМ-40 ФИЛЕТИРОВОЧНАЯ МАШИНА для ЛОСОСЁВЫХ**

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

- Сырьё:**
- горбуша, кета и др. лососёвые
  - горбуша: вес 0,6–2 кг
  - кета: вес 2–4 кг

д: 1400 мм  
ш: 700 мм  
в: 1450 мм  
2,57 кВт  
380 В  
175 кг



заменяет 7–10 рабочих мест

|                     |                    |  |   |
|---------------------|--------------------|--|---|
| 800–1000<br>рыб/час | 1<br>рабочее место | 75–78 %<br>от потрошёной без головы рыбы | 65–68 %<br>от потрошёной с головой рыбы |
|---------------------|--------------------|--|---|

850 000 р., с НДС 20%

**ФМ-45 ФИЛЕТИРОВОЧНАЯ МАШИНА для КРУПНОЙ РЫБЫ**

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

- Сырьё:**
- щука, карась, карп, сазан, омуль, муксун, чир, судак
  - длина до 130 мм
  - ширина до 150 мм
  - вес 1–3 кг

д: 1400 мм  
ш: 700 мм  
в: 1450 мм  
2,57 кВт  
380 В  
175 кг



заменяет 5 рабочих мест

|                     |                    |                          |
|---------------------|--------------------|--------------------------|
| 800–1000<br>рыб/час | 1<br>рабочее место | 50–52 %<br>от целой рыбы |
|---------------------|--------------------|--------------------------|

790 000 р., с НДС 20%

**ФМ-47 ФИЛЕТИРОВОЧНАЯ МАШИНА для ТРЕСКИ**

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

- Сырьё:**
- треска
  - длина до 130 мм
  - ширина до 150 мм
  - вес 1–4 кг

д: 1400 мм  
ш: 700 мм  
в: 1450 мм  
2,57 кВт  
380 В  
175 кг



заменяет 5 рабочих мест

|                     |                    |  |
|---------------------|--------------------|--|
| 800–1000<br>рыб/час | 1<br>рабочее место | 80–85 %<br>от потрошёной без головы рыбы |
|---------------------|--------------------|--|

810 000 р., с НДС 20%

**ФМ-50 ФИЛЕТИРОВОЧНАЯ МАШИНА для ПУТАССУ**

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

- Сырьё:**
- путассу
  - вес 150–350 г

д: 800 мм  
ш: 550 мм  
в: 1300 мм  
0,8 кВт  
380 В  
100 кг



заменяет 20 рабочих мест

|                     |                    |                          |
|---------------------|--------------------|--------------------------|
| 800–1000<br>рыб/час | 1<br>рабочее место | 40–50 %<br>от целой рыбы |
|---------------------|--------------------|--------------------------|

510 000 р., с НДС 20%

## МАШИНЫ ДЛЯ НАРЕЗКИ РЫБЫ НА КУСОЧКИ

### ПМ-120 ПОРЦИОНИРУЮЩАЯ МАШИНА

Машина для нарезки соломки или палочек одинакового размера шириной от 8 до 15 мм

#### Сырьё:

- филе рыбы, тушка кальмара, морская капуста и др. морепродукты
- длина/ширина: до 180 мм (поперёк реза) до 500 мм (вдоль реза)
- толщина до 35 мм
- вес до 500 г

д: 710 мм  
ш: 650 мм  
в: 1200 мм  
0,62 кВт  
380 В  
95 кг



заменяет 10 рабочих мест

|            |                 |                         |                       |
|------------|-----------------|-------------------------|-----------------------|
| 250 кг/час | 1 рабочее место | 8–15 мм соломка/палочки | для салатов и закусок |
|------------|-----------------|-------------------------|-----------------------|

от 410 000 р.,

с НДС 20% Рассчитывается от ширины нарезки

### ПМ-200 ПОРЦИОНИРУЮЩАЯ МАШИНА

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

#### Сырьё:

- филе и тушка рыбы (с костями)
- длина до 300 мм (поперёк реза)
- ширина до 110 мм (вдоль реза)
- толщина до 65 мм
- вес 150–400 г

д: 900 мм  
ш: 700 мм  
в: 1350 мм  
0,62 кВт  
380 В  
145 кг



заменяет 5 рабочих мест

|                |                 |                 |                           |
|----------------|-----------------|-----------------|---------------------------|
| 400–450 кг/час | 1 рабочее место | кусочки 8–40 мм | для пресервов и консервов |
|----------------|-----------------|-----------------|---------------------------|

от 650 000 р.,

с НДС 20% Рассчитывается от ширины нарезки

### ПМ-250 ПОРЦИОНИРУЮЩАЯ МАШИНА

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

#### Сырьё:

- филе и тушка рыбы (с костями)
- длина до 500 мм (поперёк реза)
- ширина до 130 мм (вдоль реза)
- толщина до 90 мм
- вес 700–1000 г

д: 900 мм  
ш: 850 мм  
в: 1350 мм  
0,92 кВт  
380 В  
170 кг



заменяет 5 рабочих мест

|                  |                 |                  |               |             |
|------------------|-----------------|------------------|---------------|-------------|
| 1200–1500 кг/час | 1 рабочее место | кусочки 15–45 мм | для консервов | для стейков |
|------------------|-----------------|------------------|---------------|-------------|

от 750 000 р.,

с НДС 20% Рассчитывается от ширины нарезки

## МАШИНЫ ДЛЯ ОЧИСТКИ КАЛЬМАРА

### КМ-100/200 МАШИНА ДЛЯ ОЧИСТКИ КАЛЬМАРА

Машина для очистки кальмара от шкуры, присосок, крючков и последующей бланшировки

#### Сырьё:

- тушка или щупальца кальмара

линия переработки кальмара ПМ-200

|                 |                 |                                  |                             |
|-----------------|-----------------|----------------------------------|-----------------------------|
| 1 рабочее место | 2 режима работы | ОЧИСТКА без фосфатов и ферментов | 60–70% выход от массы сырья |
|-----------------|-----------------|----------------------------------|-----------------------------|

### КМ-100

д: 900 мм  
ш: 900 мм  
в: 1200 мм  
0,37 кВт  
380 В  
120 кг



заменяет 10 рабочих мест

100 кг/час

410 000 р., с НДС 20%

### КМ-200

д: 900 мм  
ш: 900 мм  
в: 1700 мм  
0,55 кВт  
380 В  
160 кг

200 кг/час

470 000 р., с НДС 20%

## ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

### ТМ-400/1000 МАШИНА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ТУЗЛУКА

Машина для приготовления тузлука путём равномерного смешивания соли и воды

#### Сырьё:

- вода и соль

### ТМ-400

800 л/час

1 рабочее место

400 литров

д: 900 мм  
ш: 900 мм  
в: 1800 мм  
1,1 кВт  
380 В  
190 кг

410 000 р., с НДС 20%



заменяет 5 рабочих мест

### ТМ-1000

2000 л/час

1 рабочее место

1000 литров

д: 1400 мм  
ш: 1400 мм  
в: 2400 мм  
1,5 кВт  
380 В  
300 кг

550 000 р., с НДС 20%

## 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

