



КОММЕРЧЕСКОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ НА ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ПЕРЕРАБОТКИ РЫБЫ

действует в течение 1 месяца с даты предложения



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

РЫБОРАЗДЕЛОЧНАЯ МАШИНА

PM-40

₽ 510 000 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 разрезанный балык и теша рыбы
- Востребованный тип разделки для копчения и вяления рыбы
- 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	морская рыба
Наименование рыбы	горбуша, кета
Размерный ряд	рыба широкого размерного ряда
Сырьё для разделки	потрошёная без головы рыба (тушка)
Состояние сырья для разделки	полная дефростация
Максимальный размер сырья и/или диапазон размеров сырья	длина 800 мм толщина 80 мм высота 150 мм вес 0,5–3 кг

Основные характеристики оборудования

Виды разделки	1. Недорез теши до хребта 5–10 мм 2. Полный срез теши до хребта
Производительность	1000 рыб/час
Количество рабочих мест для операторов	1

Количество обслуживающего персонала	1–2	
Количество заменяемых рабочих мест	5	
Габаритные размеры машины	длина	800 мм
	ширина	600 мм
	высота	1350 мм
Вес	110 кг	
Электродвигатель	количество	2 шт.
	мощность	0,25 и 0,25 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	200 мм
	толщина	1,5 мм
	количество	2 шт.

Принцип работы машины

1. Оператор укладывает тушку рыбы внутренней частью брюшка на направляющий лоток и досылает вручную вертикально вниз до захватывающего устройства
2. Дисковые ножи с системой направляющих отрезают брюшную часть от спинной части рыбы
3. Спинная и брюшная части рыбы падают вниз 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

Ротэ 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