



## 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

### ФИЛЕТИРОВОЧНАЯ МАШИНА ДЛЯ КРУПНОЙ РЫБЫ

**ФМ-45**

₽ 790 000 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
- Гравитационный способ подачи сырья
- 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 рыба, морская рыба
Наименование рыбы	<ul style="list-style-type: none"><li>■ щука</li><li>■ карась</li><li>■ карп</li><li>■ сазан</li><li>■ омуль</li><li>■ мускун</li><li>■ чир</li><li>■ судак</li></ul>
Размерный ряд	–
Сырьё для разделки	потрошёная без головы рыба (тушка)
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	длина 130 мм высота 150 мм вес 1–3 кг

#### Основные характеристики оборудования

Способ получения филе	вырезка: <ul style="list-style-type: none"><li>■ хребтовых костей</li><li>■ части рёберных костей</li><li>■ верхнего и хвостового плавников</li></ul>
Производительность	800–1000 тушек/час
Выход филе на коже	50–52 % от целой рыбы (в зависимости от состояния сырья)
Выход филе после удаления кожи	40–44 % от целой рыбы (в зависимости от состояния сырья)

Количество рабочих мест для операторов	1	
Количество обслуживающего персонала	1–2	
Количество заменяемых рабочих мест	5	
Габаритные размеры машины	длина ширина высота	1400 мм 700 мм 1450 мм
Вес	175 кг	
Электродвигатель	количество мощность	1 шт. 2,2 кВт; 380 В
Мотор-редуктор	количество мощность	1 шт. 0,37 кВт; 380 В
Система подачи воды	есть	
Расход воды	150 л/час	
Параметры дисковых ножей	диаметр толщина количество	350 мм 4 мм 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 и плавники
3. Филе падает в контейнер для готовой продукции
4. Остатки сырья (кости, плавники) 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