

ООО «Уральский завод пищевого оборудования» предлагает Вам рассмотреть вопрос поставки оборудования.



Коммерческое предложение по переработке 1000л молока в смену.

№	Продукт	Объем
1	Молоко пастеризованное 3,2%	450кг
2	Кефир /йогурт /снежок термостатный 3,2%	100кг
3	Сметана термостатная 20%	100кг
4	Творог обезжиренный	50кг
Или		
1	Молоко цельное отборное	400кг
2	Масло сливочное 82,5%	20кг
3	Сыр мягкий	20 кг
4	Творог обезжиренный	55кг

Предварительный комплект оборудования

№	Наименование	Кол-во	Назначение оборудования
1	Насос ОНЦ 3,5/20К5-1,1/2	1	Скачивание молока с молоковоза.
2	Фильтр грубой очистки	1	Очистка молока от посторонних примесей.
3	ВДП-1000	1	Прием, резервирование, пастеризация молока.
4	Насос ОНЦ 1,5/20К5-0,75/2	2	Подача молока на сепаратор, в танк-охладитель.
5	Сепаратор – сливкоотделитель 1000 л/ч + пьедестал	1	Разделение молока на сливки и обрат.
6	ВДПс-500	1	Прием обрата, производство творога, сыра.
7	ВДП-150 стандарт	1	Прием, пастеризация сливок, заквашивание к/м продуктов.
8	Маслобойка на 100л	1	Сбивание сливок на масло.
9	Пресс-тележка на 150л	1	Прессование и перемещение творога.
10	Танк-охладитель на 800 л	1	Доохлаждение пастеризованного молока.
11	п/а ПЮР-ПАК	1	Фасовка в коробку.
12	Воздушный компрессор	1	Сжатый воздух для ПЮР-ПАКа
13	Комплект лабораторного оборудования (лактан, центрифуга, прибор Тернера и пр.)	1	Организация лабораторного контроля.
14	Арматура	1	Обвязка оборудования трубопроводом
15	Монтаж и ПНР с проездом специалистов	1	Запуск линии
17	Доставка	1	В любой населённый пункт по РБ
ИТОГО			4 443 000

ЧТО ВХОДИТ В СТОИМОСТЬ

Оборудование	✓
Запорно-соединительная арматура	✓
Монтаж	✓
Сварочные работы	✓
Пусконаладочные работы	✓
Доставка	✓
Проезд и проживание специалистов	✓
Обучение персонала	✓
Оборудование для фасовки	✓