



+7 707 467 07 70  
г.Алматы, ул.Бруно, 1

<https://alyansfavorit.kz>  
[director@afc.kz](mailto:director@afc.kz)



# Коммерческое предложение

**«Надежный партнер сегодня**

**- Успешный бизнес завтра!»**

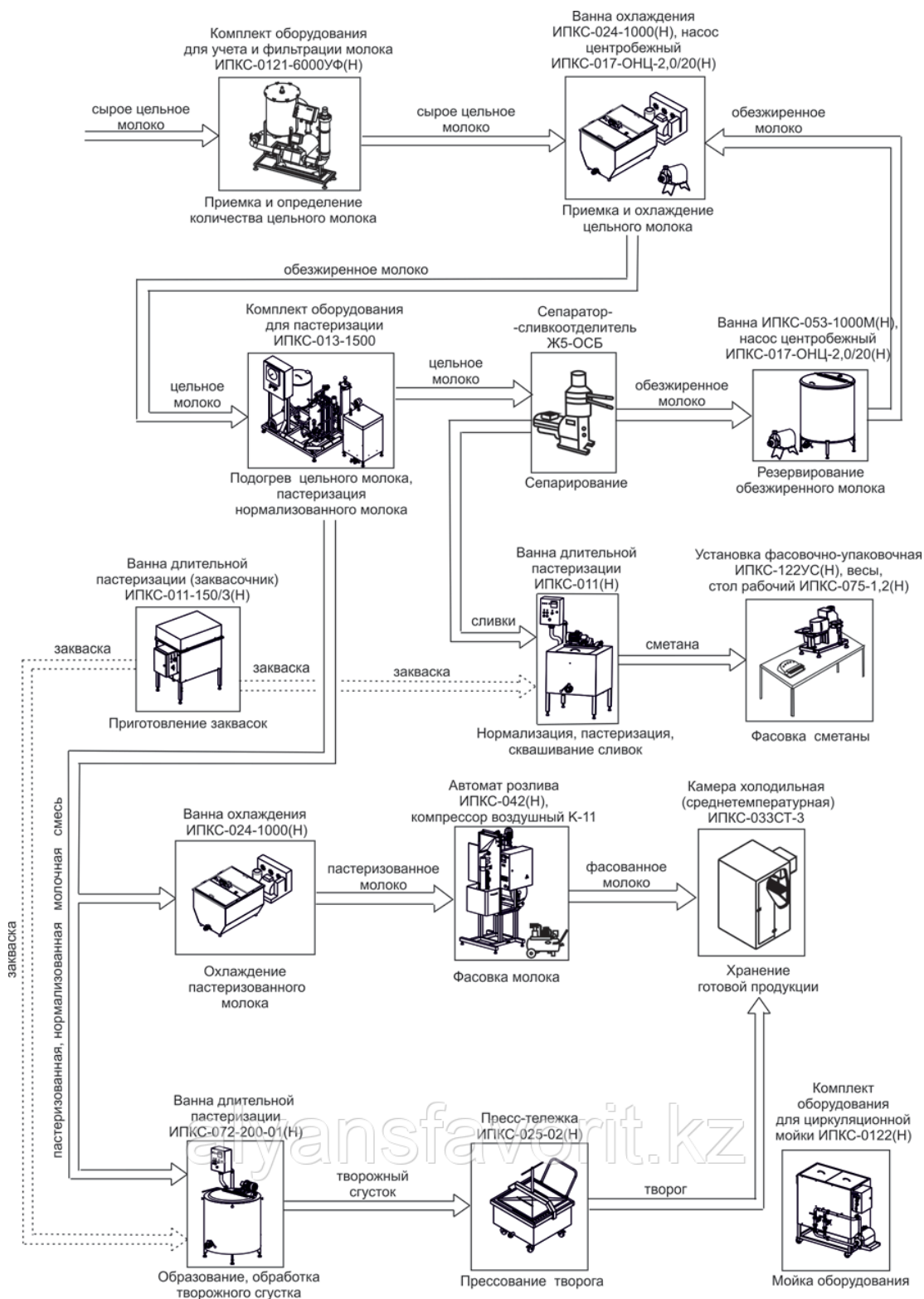
Руководитель проектов  
Туринцев Андрей Константинович

Дата подготовки предложения:  
17.02.2022

Предложение действительно до:  
26.02.2022

Исх.№ - К- AF- 2022 - 45

# Мини завод для переработки молока ИПКС-0101, произв. 1000 л/сутки



### Технические характеристики:

Объем переработки молока, л/сутки	1000
Выпускаемая продукция:	
– молоко пастеризованное нормализованное (3,2%), л/сутки	800
– сметана (30%), кг/сутки	25
– творог полужирный (9%), кг/сутки	25
Установленная мощность, кВт	120
Обслуживающий персонал, чел.	3
Необходимая производственная площадь, не менее, кв.м	64

**Описание:** Данное оборудование предназначено для производства молока пастеризованного, сметаны, творога. Для упаковки в полиэтиленовые пакеты пастеризованного молока, сливок. Для упаковки сметаны в пластиковые стаканы с запаиванием их крышки из фольги.

### Комплект оборудования для учета и фильтрации молока ИПКС-0121-6000УФ(Н)



### Технические характеристики:

Производительность по учёту молока, л/ч	15000
Производительность по фильтрации молока, л	6000
Размер ячейки фильтрующей сетки, мкм	200
Погрешность измерения, не более, %	0,5
Диаметр входного патрубка, мм	35
Диаметр выходного патрубка, мм	50
Установленная мощность, кВт	1,5
Габаритные размеры, не более, мм	1100x750x1050
Масса, не более, кг	90

**Описание:** Данное оборудование предназначено для приёма, учета и фильтрации молока в потоке. В состав комплекта входят центробежный насос ИПКС-017-ОНЦ-6,3/20(Н), герметичная емкость с поплавковым устройством для удаления воздуха из молока, электромагнитный счетчик молока, фильтр ИПКС-126-6-200(Н) с картриджем из нержавеющей сетки, комплект трубопроводов, общий пульт управления и единый несущий каркас. Выполнен из пищевой нержавеющей стали.

## Насос центробежный ИПКС-017-ОНЦ-2,0/20Н(Н)



Производительность, не менее, куб.м/ч	2,0
Рабочее давление, не более, кгс/кв.см	2
Температура перекачиваемого продукта, не более, °С	90
Диаметр патрубка:	
– всасывающего, мм	35
– нагнетающего, мм	35
Установленная мощность, кВт	1,5
Габаритные размеры, не более, мм	455x220x280
Масса, не более, кг	22

**Описание:** Насос предназначен для перекачивания молока и иных, сходных по вязкости, жидкостей и относится к несамовсасывающим центробежным насосам. На всасывающем и на нагнетающем патрубках установлены стандартизированные для молочной промышленности гайки со штуцерами для монтажа к молокопроводам. Оснащен уплотнениями, исключающими подтекание перекачиваемого продукта. Насос может быть использован для перекачивания непищевых, в том числе и агрессивных, жидкостей. Выполнен из пищевой нержавеющей стали.

## Ванна (технологическая пищевая емкость-резервуар с мешалкой) ИПКС-053-1000М(Н)



Объем ванны, не менее, л	1125
Рабочий объем ванны, не более, л	1000
Частота вращения мешалки, об/мин	35
Диаметр сливного отверстия, мм	50
Установленная мощность, кВт	0,3
Габаритные размеры, не более, мм	1250x1150x1750
Масса, не более, кг	125

**Описание:** Данное оборудование предназначено для накопления, хранения жидкостей и приготовления смесей средней вязкости в пищевой, химической и парфюмерно-косметической отраслях промышленности. Данная ванна (технологическая пищевая емкость-резервуар с мешалкой) ИПКС-053-1000М(Н) оснащена перемешивающим устройством, которое представляет собой наклонную рамную мешалку, приводимую во вращение мотор-редуктором. Ванна имеет верхнюю двухсекционную крышку, на неподвижной части которой установлены мотор-редуктор, угловой патрубок диаметром 35 мм для верхней подачи продукта и форсунка для циркуляционной мойки. Для герметичности по краю откидывающейся на петлях части крышки установлен силиконовый уплотнитель. Комплектуется краном из нержавеющей стали с диаметром проходного отверстия 50 мм. Ванна технологическая с мешалкой выполнена из пищевой нержавеющей стали.



## Ванна охлаждения (для молока) ИПКС-024-1000(Н), хладопроизводительность 6 кВт



Объем ванны, не менее, л	1120
Рабочий объем ванны, не более, л	1000
Температура молока:	
– охлажденного, °С	4
– поступающего, °С	35
Время охлаждения при заполнении 50%, не более, ч	3
Частота вращения мешалки, об/мин	35
Хладопроизводительность агрегата, кВт	6
Диаметр сливного отверстия, мм	50
Установленная мощность (без хол.агрегата), кВт	0,5
Установленная мощность (с хол.агрегатом), кВт	4,0
Габаритные размеры (без хол.агрегата), не более, мм	1700x1200x1200
Масса (без хол.агрегата), не более, кг	250

**Описание:** Данное оборудование предназначено для приема, охлаждения и хранения в охлажденном виде молока и других жидкостей, сходных с ним по вязкости. Ванна охлаждения молока имеет внутренний теплоизолированный резервуар для молока, две установленные на газовых амортизаторах верхние крышки, мотор-редуктор с рамной мешалкой для перемешивания охлаждаемого продукта, патрубков диаметром 35 мм для верхней подачи продукта, сливной кран из нержавеющей стали диаметром 50 мм, а также две форсунки для автоматизированной мойки. Комплектуется фреоновым холодильным агрегатом, трубчатый испаритель которого припаян к внешней стороне внутреннего резервуара. Ванна охлаждения молока выполнена из пищевой нержавеющей стали.

## Комплект оборудования для пастеризации (проточный пастеризатор-охладитель молока) ИПКС-013-1500



Наличие цифрового регистратора параметров техпроцесса с USB-интерфейсом	Да
Производительность при температуре пастеризации 76°С, не менее, л/ч	1500
Температура поступающего продукта, °С	4
Температура пастеризации, °С	76
Максимально достигаемая температура продукта, °С	95
Температура охлажденного продукта (при соотношении продукт/вода-1/3), относительно температуры хладагента, °С	+3...+5
Время выдерживания при температуре пастеризации, не менее, с	30
Уровень рекуперации тепловой энергии в регенераторе, не менее, %	70
Установленная мощность, не более, кВт	46,0
Габаритные размеры, не более, мм	2050x1100x1500
Масса, не более, кг	460

**Описание:** Проточный пластинчатый пастеризатор-охладитель молока и жидких продуктов предназначен для быстрого нагрева, кратковременной выдержки и последующего охлаждения молока, сливок, соков, питьевой воды и аналогичных по вязкости жидких пищевых продуктов.

## Сепаратор-сливкоотделитель Ж5-ОСБ



Производительность, л/ч	1000
Частота вращения барабана, об/мин	8000
Установленная мощность, кВт	0,55
Габаритные размеры, не более, мм	755x420x700
Масса, не более, кг	77

**Описание:** Сепаратор-сливкоотделитель предназначен для разделения цельного молока на сливки и обезжиренное молоко и очистки их от загрязнений и молочной слизи, сепаратор применяется на предприятиях молочной промышленности, а также на пунктах приемки молока.

## Автомат молокоразливочный (розлив, фасовка молока в пакеты) ИПКС-042(Н)



Производительность, пакетов/ч	1400
Диапазон дозирования, л	0,25; 0,5; 1,0
Погрешность дозирования, не более, %	1
Расход сжатого воздуха, не более, куб.м/ч	10
Давление сжатого воздуха, кгс/кв.см	6-8
Расход охлаждающей воды, не более, л/мин	1,0
Давление охлаждающей воды, не менее, кгс/кв.см	1,0
Установленная мощность, кВт	1,1
Габаритные размеры, не более, мм	1000x1000x1950
Масса, не более, кг	180

**Описание:** Данное оборудование предназначено для фасовки (розлива) молока, кефира, жидких и вязких продуктов в полиэтиленовые пакеты дозами 0,25; 0,5 и 1 л. Автомат розлива молока оснащен самовсасывающим объемным дозатором, 6-ти позиционным механизмом нанесения даты, счетчиком пакетов и бактерицидной лампой для обработки внутренней поверхности пленки. Отличительными особенностями аппарата розлива молока являются низкое потребление сжатого воздуха, возможность работы по фотометкам, надежное формирование швов, малые габаритные размеры и вес. Выполнен из пищевой нержавеющей стали.



## Компрессор воздушный К-11



Производительность, куб.м/мин	0,16
Давление, кг/кв.см	10
Емкость ресивера, куб.м	0,06
Установленная мощность, кВт	2,2
Габаритные размеры, не более, мм	1000x470x800
Масса, не более, кг	95

**Описание:** предназначен для использования в бытовых и промышленных условиях как источник сжатого воздуха для обеспечения работы оборудования с элементами пневматики

## Ванна длительной пастеризации (ВДП 200 литров, электрическая, охл.змеевик) ИПКС-072-200-01(Н)



Объем ванны, не менее, л	220
Рабочий объем ванны, не более, л	200
Максимальная температура нагрева продукта, °С	95
Время нагрева продукта от 4 до 76 °С, мин	60
Частота вращения мешалки, об/мин	35
Диаметр сливного отверстия, мм	50
Расход хладагента через змеевик, л/ч	600
Установленная мощность, не более, кВт	31,0
Габаритные размеры, не более, мм	1100x1050x1650
Масса, не более, кг	160

**Описание:** Электрическая ванна длительной пастеризации (ВДП на 200 литров) предназначена для пастеризации молока, сливок и других жидких продуктов, а также для проведения процессов сквашивания, обработки творожного и сырного сгустков, смешивания многокомпонентных составов в пищевой, химической и парфюмерно-косметической промышленности. Ванна длительной пастеризации молока (ВДП) под маркой с индексом "-01" имеет в наличии змеевик в теплообменной рубашке, позволяющий осуществлять ускоренное охлаждение продукта с помощью замкнутых охлаждающих систем.

## Пресс-тележка ИПКС-025-02(Н)

Объем, не менее, л	240
Максимальная масса прессуемого продукта, кг	100
Диаметр сливного отверстия, мм	35
Усилие прессования, не более, кгс	400
Габаритные размеры, не более, мм	1300x900x1200
Масса, не более, кг	65



**Описание:** Данное оборудование применяется при производстве творога для самопрессования и механического прессования творожного сгустка, для образования и подпрессовки сырного пласта; а также для отделения жидкости из других продуктов.

## Ванна длительной пастеризации (ВДП 100 литров, электрическая) ИПКС-011(Н)



Объем ванны, не менее, л	125
Рабочий объем ванны, не более, л	100
Максимальная температура нагрева продукта, °С	95
Время нагрева продукта до температуры пастеризации 76°С, мин	60
Частота вращения мешалки, об/мин	35
Диаметр сливного отверстия, мм	50
Установленная мощность, кВт	12,5
Габаритные размеры, не более, мм	800x900x1700
Масса, не более, кг	110

**Описание:** Электрическая ванна длительной пастеризации (ВДП на 100 литров) предназначена для подогрева или пастеризации молока и сливок, приготовления кисломолочных продуктов, для получения и обработки творожного и сырного сгустков, а также для приготовления многокомпонентных смесей в пищевой, химической и парфюмерно-косметической промышленности.

## Установка фасовочно-упаковочная ИПКС-122УС(Н)



Производительность при упаковке стаканов 100 мл, не более, стаканов/ч	900
Диаметр горловины стаканов, мм	75, 95
Привод	ручной + электромеханический
Установленная мощность, кВт	0,5
Габаритные размеры, не более, мм	600x450x400
Масса, не более, кг	30

**Описание:** Предназначена для укупорки любых продуктов в стаканы из полистирола емкостью не более 0,5 л и размером горловины 75 и 95 мм. Укупорка стаканов осуществляется путем термической запайки горловины стаканов платинками из алюминиевой фольги.

## Весы настольные МК-6.2-А21, до 6 кг



Масса весов нетто/брутто, кг	3,6/4,2
Габаритные размеры весов (ШxГxВ), мм	345x310x56
Размер платформы (ДxШ), мм	336x240
Диапазон рабочих температур терминала, °С	от -10 до +40
Работа от аккумулятора, ч	до 60
Светодиодный индикатор, шт.	1
<b>В комплекте поставки:</b>	
- сетевой адаптер, шт.	1



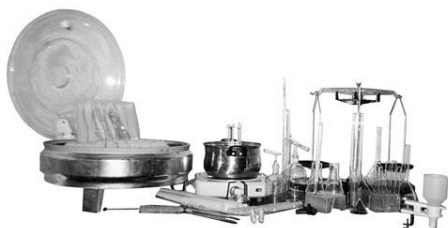
### Стол рабочий (островной) ИПКС-075-1,2(Н)



Рабочая нагрузка, не более, кг	75
Габаритные размеры, не более, мм	1200x600x850
Масса, не более, кг	21

**Описание:** Стол нержавеющей островной предназначен для разнообразных технологических операций с пищевыми продуктами на предприятиях общественного питания и пищевой промышленности. Имеет разборную конструкцию, состоит из столешницы и каркаса. Каркас выполнен из трубы прямоугольного профиля размером 25x25 мм, имеет специальные стяжки для повышения жесткости и регулируемые по высоте опоры. Выполнен из пищевой нержавеющей стали.

### Набор лабораторной посуды и приборов для контроля качества молока



**Описание:** Данное лабораторное оборудование предназначено для организации контроля содержания жира, кислотности в молоке и других молочных продуктах, а также плотности, степени чистоты, бактериальной обсемененности и эффективности пастеризации молока.

### Камера холодильная (промышленная, среднетемпературная) ИПКС-033СТ-3

Внутренний охлаждаемый объем, не менее, куб.м	3
Диапазон рабочих температур, °С	-5...+10
Температура окружающего воздуха, не более, °С	+32
Допустимая статическая нагрузка на пол камеры, не более, кг/кв.м	1500
Плотность загрузки товара, кг/куб.м	300
Установленная мощность холодильного агрегата, кВт	0,5
Габаритные размеры (без холодильного агрегата), не более, мм	1360x1360x2200
Масса (без холодильного агрегата), не более, кг	220

**Описание:** Данное оборудование предназначено для для хранения при средних (-5...+10 °С) температурах предварительно охлажденного пищевого сырья или готовых продуктов. Камера холодильная среднетемпературная собрана из пенополиуретановых панелей с теплоизолирующим слоем толщиной 80 мм; облицовка панелей с обеих сторон имеет стойкое полимерное покрытие. Оснащена моноблочным холодильным агрегатом марки Polair MM, обеспечивающим среднетемпературный режим хранения. Отличительными особенностями камеры охлаждения являются удобная сборно-разборная конструкция, усиленный пол с допустимой статической нагрузкой до 1500 кг/кв.м и накладная дверь со специальным замком и силиконовым уплотнителем по периметру.



## Ванна длительной пастеризации молока (заквасочник) ИПКС-011-150/3(Н)



Объем одного ушата, не менее, л	22
Рабочий объем одного ушата, не более, л	20
Количество ушатов, шт.	2
Время нагрева закваски в ушатах с 12 до 95 °С, не более, мин	60
Время охлаждения закваски в ушатах с 95 до 28 °С, не более, мин	30
Расход воды на охлаждение закваски в ушатах с 95 до 28 °С, не более, куб.м	1
Допустимая погрешность поддержания температуры, не более, °С	2
Установленная мощность, кВт	15,0
При работе с паром:	
- установленная мощность, кВт	1,0
- рабочее давление пара, не более, кгс/кв.см	1,0
Габаритные размеры, не более, мм	800x650x1050
Масса, не более, кг	80

**Описание:** Данное оборудование предназначено для приготовления заквасок материнских и производственных путем пастеризации молока с последующим его сквашиванием чистыми культурами молочнокислых бактерий. Заквасочник представляет собой закрытую ванну с теплоносителем, в которую установлены два ушата с рабочим объемом по 20 литров. Ванна оснащена верхней откидной крышкой, мутовками для перемешивания и блоком управления, обеспечивающим нагрев и автоматическое поддержание температуры теплоносителя. Предусмотрены электрический и паровой варианты нагрева теплоносителя. Заквасочник выполнен из пищевой нержавеющей стали.

## Комплект оборудования для циркуляционной мойки ИПКС-0122(Н)



Производительность подачи моющего раствора, не менее, куб.м/ч	6
Количество секций для растворов, шт.	2
Объем одной секции, не менее, л	225
Объем заливаемого раствора в одну секцию, л	50-200
Рабочий диаметр трубопроводов подачи растворов, мм	18
Рабочий диаметр трубопроводов для сбора растворов, мм	35
Диапазон рабочих температур, °С	30-95
Установленная мощность, не более, кВт	43,5
Габаритные размеры, не более, мм	1600x850x1550
Масса, не более, кг	170

**Описание:** Данное оборудование предназначено для циркуляционной мойки и дезинфекции оборудования на предприятиях молочной промышленности. В состав комплекта входят размещенные на едином несущем каркасе двухсекционная ванна, центробежный насос ИПКС-017-ОНЦ-6,3/20(Н), комплект трубопроводов с запорной арматурой и блок управления. Секции ванны термоизолированы друг от друга, вследствие чего температура раствора в каждой из них задается и регулируется независимо. Входящие в состав комплекта для мойки центробежный насос и система трубопроводов с запорной арматурой позволяют реализовать подачу и циркуляцию моющего и дезинфицирующего растворов в подвергаемом санитарной обработке оборудовании, а также обеспечивают сбор этих растворов обратно в секции ванны после завершения процесса мойки. Для удобства транспортировки по технологическим помещениям несущий каркас оснащен колесными опорами и ручкой. Составные части комплекта оборудования для циркуляционной мойки молочного оборудования выполнены из пищевой нержавеющей стали.

Проект мини завода по производству молока собирается на заводе в РФ. Срок изготовления и подготовки оборудования до 1 месяца, но почти всё оборудование в наличии. Монтаж и пуско-наладку может осуществить подрядная организация с опытом. Сварка и монтаж трубопроводов, обучение, проба на воде или на молоке.

Доставка товара осуществляется транспортной компанией за счет Поставщика в течении 15 рабочих дней. Поставка осуществляется до склада поставщика в городе получателя.

Гарантийный срок оборудования 12 месяцев.

Цена **не включает** обвязочный и моечный трубопровод. Обычно 3-4% от стоимости оборудования, при дальнейшем расчёте.

Монтаж и наладка (специалистами завода) стоят примерно 15% от стоимости оборудования+ проезд, проживание (иногда и питание) 2-3 человека.

Условия оплаты: 100% предоплата, либо предоплата 70% для начала подготовки и изготовления оборудования, далее 30% оплата по готовности оборудования к отгрузке в транспортную компанию.

### **Преимущества работы с Нашей компанией:**

- ✓ Предоставление полного пакета документов, сертификатов качества (при необходимости), НДС.
- ✓ Работа с официальным Дилером заводов или их дистрибьюторов.
- ✓ Квалифицированные специалисты которые подберут самый подходящий для Вас вариант оборудования от множества производителей России, КНР, Италии, Германии, Италии и других.
- ✓ Гарантийное обслуживание товара от завода изготовителя (при наличии гарантии на данную позицию товара)
- ✓ Точное исполнение обязательств по срокам поставки (от 7 до 15 дней при наличии на заводе)
- ✓ Многолетний опыт добросовестной работы, подтверждённый рекомендациями наших клиентов.
- ✓ Лучшие цены от ведущих заводов и производств оборудования.

**Надеемся на дальнейшее плодотворное и взаимовыгодное сотрудничество!**



## Спецификация

№	Наименование	Кол-во	Цена, тг. с НДС	Итоговая сумма, тг. с НДС
1	Комплект оборудования для учета и фильтрации молока ИПКС-0121-6000УФ(Н)	1	3 028 000	3 028 000
2	Насос центробежный ИПКС-017-ОНЦ-2,0/20Н(Н)	2	392 000	784 000
3	Ванна (технологическая пищевая емкость-резервуар с мешалкой) ИПКС-053-1000М(Н)	1	1 763 000	1 763 000
4	Ванна охлаждения (для молока) ИПКС-024-1000(Н), хладопроизводительность 6 кВт	2	4 082 000	8 164 000
5	Комплект оборудования для пастеризации (проточный пастеризатор-охладитель молока) ИПКС-013-1500	1	7 765 000	7 765 000
6	Сепаратор-сливкоотделитель Ж5-ОСБ	1	2 928 000	2 928 000
7	Автомат молокоразливочный (розлив, фасовка молока в пакеты) ИПКС-042(Н)	1	6 090 000	6 090 000
8	Компрессор воздушный К-11	1	559 300	559 300
9	Ванна длительной пастеризации (ВДП 200 литров, электрическая, охл.змеевик) ИПКС-072-200-01(Н)	1	2 712 000	2 712 000
10	Пресс-тележка ИПКС-025-02(Н)	1	763 000	763 000
11	Ванна длительной пастеризации (ВДП 100 литров, электрическая) ИПКС-011(Н)	1	2 263 000	2 263 000
12	Установка фасовочно-упаковочная ИПКС-122УС(Н)	1	1 310 000	1 310 000
13	Весы настольные МК-6.2-А21, до 6 кг	1	72 000	72 000
14	Стол рабочий (островной) ИПКС-075-1,2(Н)	1	153 000	153 000
15	Набор лабораторной посуды и приборов для контроля качества молока	1	1 348 000	1 348 000
16	Камера холодильная (промышленная, среднетемпературная) ИПКС-033СТ-3	1	1 200 000	1 200 000
17	Ванна длительной пастеризации молока (заквасочник) ИПКС-011-150/3(Н)	1	1 158 000	1 158 000
18	Комплект оборудования для циркуляционной мойки ИПКС-0122(Н)	1	3 330 000	3 330 000
<b>Итоговая стоимость спецификации:</b>			<b>45 390 300</b>	



## О компании

«Victory loves prepared»  
- «Победа любит  
подготовленных»

Уважаемые коллеги, компания «АльянсЭксперт» выражает Вам своё почтение и желает развития и процветания Вашему бизнесу и Вам лично!

Наша компания осуществляет комплексное снабжение и оптовые поставки профессиональной моющей химии, хозяйственных товаров, широкий спектр различного технологического и упаковочного оборудования отечественным компаниям, работающим в различных секторах рынка: НоReCa, производство, торговля, дистрибуция. Активно развиваясь, мы входим в число крупнейших поставщиков оборудования и товаров хозяйственно-бытового назначения в Казахстане.

