



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

<https://alyansfavorit.kz>
director@afc.kz



Коммерческое предложение

«Надежный партнер сегодня

- Успешный бизнес завтра!»

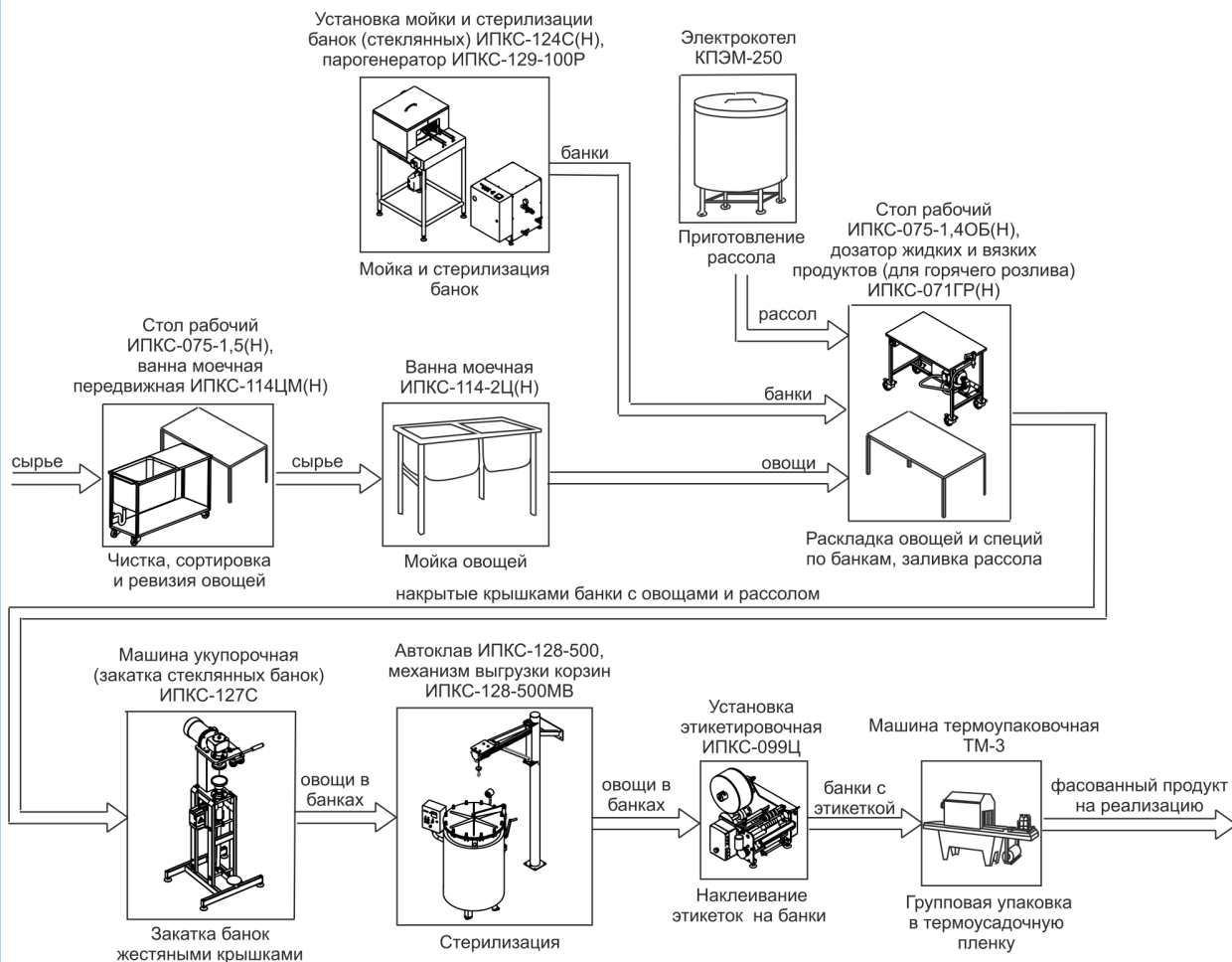
Руководитель проектов
Туринцев Андрей Константинович

Дата подготовки предложения:
28.02.2022

Предложение действительно до:
10.03.2022

Исх.№ - К- AF- 2022 - 51

Комплект оборудования для консервирования овощей ИПКС-0612



Технические характеристики:

Производительность (по банкам объемом 3000 мл), банок/смену	450
Установленная мощность, кВт	134
Обслуживающий персонал, чел.	3
Необходимая производственная площадь, не менее, кв.м	30

Описание: Данное оборудование предназначено для консервирования овощей в стеклянные банки.

Установка мойки и стерилизации банок (стеклянных) ИПКС-124С(Н)



Производительность, не более, банок/ч	1700
Высота банок, мм	100-235
Диаметр банок, мм	70-155
Температура воды, не менее, °С	60
Давление горячей воды, не более, кгс/кв.см	2,0
Расход воды, куб.м/ч	0,5
Рабочее давление пара, не менее, кгс/кв.см	1,5
Расход пара, кг/ч	50
Установленная мощность, кВт	0,1
Габаритные размеры, не более, мм	800x600x1250
Масса, не более, кг	60

Описание: Предназначена для мойки, ополаскивания и стерилизации пустых стеклянных банок цилиндрической формы с наружным диаметром от 70 до 155 мм и высотой от 100 до 235 мм. Принцип работы установки следующий: банка ставится горловиной вниз на столешницу, затем подается рукой до упора на вращающийся диск, перемещающий её в зону мойки, где банка оmyвается снаружи и внутри горячей водой. Ведомая вращающимся диском, банка поступает затем в зону стерилизации, где она подвергается обработке паром и затем выводится по направляющим обратно на столешницу.

Парогенератор (промышленный, регулируемый) ИПКС-129-100Р



Производительность пара:	
- при включении 3-х электродов, кг/ч	50
- при включении 6-ти электродов, кг/ч	100
Объем котла парогенератора, не менее, л	25
Диапазон рабочего давления пара на выходе, кгс/кв.см	1-5,5
Температура пара, °С	120-160
Время выхода на рабочий режим, не более, мин	10
Установленная мощность, не более, кВт	65
Габаритные размеры, не более, мм	750x700x800
Масса, не более, кг	110

Описание: Парогенератор промышленный электрический предназначен для генерации технического пара с регулируемой производительностью. Имеет моноблочную конструкцию: в закрытом корпусе расположены термоизолированный парогенерирующий котел, водяной насос вихревого типа, блок питания и автоматического управления. Электродный принцип парогенерации обеспечивает высокое качество пара и высокий к.п.д., дает возможность получения пара через 10 минут после включения. Использование 6-ти электродной конструкции позволяет менять производительность электрического парогенератора в широком диапазоне.

Ванна моечная (передвижная) ИПКС-114ЦМ(Н)



Размер моечной секции, мм	700x500x460
Емкость моечной секции, не менее, л	150
Допустимая статическая нагрузка на ванну моечную, не более, кг	150
Габаритные размеры, не более, мм	1450x600x900
Масса, не более, кг	45

Описание: Данное оборудование предназначено для мойки, дезинфекции и временного хранения деталей оборудования и трубопроводов на предприятиях общественного питания и предприятиях пищевой промышленности; ванна моечная имеет рабочую поверхность размером 600x560 мм, оснащена поворотными колесными опорами. Моечная секция имеет сливное отверстие диаметром 50 мм и комплектуется сливным сифоном с пробкой. Выполнена из пищевой нержавеющей стали.

Ванна моечная (цельнотянутая) ИПКС-114-2Ц(Н)



Размер моечной секции, мм	500x500x300
Габаритные размеры, не более, мм	1100x550x900
Масса, не более, кг	24

Описание: Данное оборудование предназначено для мойки посуды, столовых приборов и инвентаря на предприятиях общественного питания и пищевой промышленности. Ванны моечные изготовлены из пищевой нержавеющей стали, имеют цельнотянутые моечные секции, полку шириной 130 мм для установки смесителя, пристенный бортик высотой 50 мм, разборную конструкцию и регулируемые по высоте опоры. Каркасы выполнены из трубы прямоугольного профиля размером 25x25 мм. В комплект поставки входят сливные сифоны с пробками. Моечные ванны выполнены из пищевой нержавеющей стали.

Котел пищеварочный КПЭМ-250/9-Т



Рабочий объем, л	250
Диаметр котла, мм	652
Время разогрева до 100°C, мин.	85
Установленная мощность, кВт	18,1
Габаритные размеры (ширина x глубина x высота), не более, мм	841x1015x(от 1107 до 1290)
Масса, не более, кг	150

Котел пищеварочный стационарный КПЭМ-250/9Т предназначен для приготовления бульонов, третьих блюд, кипячения воды. Используются на предприятиях общественного питания самостоятельно или в составе технологических линий. Внимание: не предназначен для приготовления повидла, джема и мусса



Дозатор жидких и вязких продуктов (для горячего розлива) ИПКС-071ГР(Н)



Производительность динамическая при дозе 1000 мл, не менее, доз/ч	600
Диапазон дозирования, мл	100-10000
Температура дозируемого продукта, не более, °С	100
Установленная мощность, кВт	1,0
Габаритные размеры, не более, мм	1100x900x700
Масса, не более, кг	45

Данное оборудование предназначено для розлива жидких и слабовязких продуктов с температурой до 100°С в различную тару. Установка розлива работает по принципу объемного дозирования: передвижной стол размещается в непосредственной близости от варочной ёмкости с горячим продуктом и коммутируется с ней идущим от центробежного насоса шлангом. Оператор подносит излив раздаточного пистолета к горловине располагаемой на столешнице данной машины розлива тары и нажимает пусковую кнопку, в результате чего клапан, запирающий излив пистолета, отводится и горячий продукт поступает в тару. После её заполнения до требуемого уровня пусковая кнопка раздаточного пистолета освобождается, клапан перекрывает излив и дозирование прекращается. Во время паузы продукт циркулирует в соединяющем вход и выход насоса обводном контуре, в котором для регулировки давления подачи продукта в процессе дозирования установлен шаровой кран. Данная установка розлива выполнена из пищевой нержавеющей стали.

Машина укупорочная (закаточная машина для стеклянных банок) ИПКС-127С



Производительность, не менее, банок/ч	600
Производительность по 3 л банке, не менее, банок/ч	500
Внешний диаметр банок, мм	70-155
Высота банок, мм	99-235
Установленная мощность, кВт	0,55
Габаритные размеры, не более, мм	500x550x1450
Масса, не более, кг	70

Описание: Данное оборудование предназначено для закатывания крышками стеклянных банок цилиндрической формы объемом 250, 350, 500, 650, 800, 1000 и 3000 мл (по ГОСТ 5717.2-2003), с внешним диаметром от 70 до 155 мм и высотой от 99 до 235 мм. На несущем каркасе установлен подъемный столик с педальным приводом, вращающийся упор для прижима крышки к банке во время укупорки, подвеска с ручным приводом обкатывающего ролика.

Автоклав (для консервирования, промышленный, вертикальный, электрический) ИПКС-128-500



Объем автоклава, не более, л	650
Рабочий объем автоклава, не более, л	550
Рабочая температура, не более, °С	130
Рабочее давление, не более, кгс/кв.см	3,0
Время нагрева до температуры стерилизации 110°С от начальной температуры 80°С при первом уровне заполнения, не более, мин	15
Время нагрева до температуры стерилизации 110°С от начальной температуры 80°С при втором уровне заполнения, не более, мин	35
Время охлаждения от температуры стерилизации 110°С до температуры 40°С при первом уровне заполнения, не более, мин	25
Время охлаждения от температуры стерилизации 110°С до температуры 40°С при втором уровне заполнения, не более, мин	60
Количество корзин для загрузки, шт.	2
Установленная мощность, не более, кВт	45,0
Габаритные размеры, не более, мм	1500x1100x1800
Масса, не более, кг	600

Описание: Данное оборудование предназначено для производства консервов - стерилизации пищевых продуктов, а также кормов для домашних животных. Продукт может быть расфасован в стеклянные и жестяные банки, реторт-пакеты, ламистерную тару, термостойкую вакуумную упаковку. Автоклав используется для производства тушенки, мясных, рыбных и овощных консервов, в автоклаве можно проводить варку и стерилизацию овощей (свеклы, моркови, картофеля и т.п.) в специальной вакуумной упаковке.

Автоклав выполнен из конструкционной стали с термостойким покрытием, входящие в состав две загрузочные корзины и восемь перфорированных полок для банок выполнены из пищевой нержавеющей стали.

Вместимость по стеклянным банкам ГОСТ 5717-81 емкостью 500 мл – 300 шт., 1000 мл – 190 шт., 3000 мл – 60 шт.; по жестяным банкам No 21 – 1400 шт., No 39 – 924 шт., No 6 – 767 шт., No 3 – 760 шт.

Нагрев воды в автоклаве осуществляется ТЭНами (либо паром подаваемым от внешнего источника в модели ИПКС-128-500П). После завершения процесса стерилизации через змеевик, который расположен концентрично корпусу автоклава, прокачивается холодная вода, принудительно охлаждающая его внутренний объем. Автоклав имеет электронный блок управления для задания параметров технологического процесса и для автоматического регулирования и контроля температуры и давления в процессе стерилизации.

Автоклав (механизм выгрузки корзин) ИПКС-128-500МВ



Максимальная грузоподъемность механизма выгрузки корзин, не более, кг	400
Скорость подъема, м/мин	8
Вылет стрелы, мм	1250
Угол поворота стрелы, не более, градусов	170
Расчетное количество обслуживаемых автоклавов, шт.	2
Установленная мощность, не более, кВт	1,4
Габаритные размеры, не более, мм	1700x700x3000
Масса, не более, кг	180

Описание: Предназначен для установки-загрузки корзин (в которых находятся стекло- или жестебанки с консервируемыми продуктами) в автоклав перед стерилизацией и для выгрузки этих корзин из автоклава после стерилизации и охлаждения при производстве консервов. Механизм выгрузки представляет собой крепящуюся к полу и к стене стойку из трубы круглого профиля, на которой закреплена стрела с тельфером. Стрела может поворачиваться на угол 170°, что дает возможность поочередно загружать и разгружать корзины из двух расположенных рядом автоклавов.

Установка нанесения этикеток (автомат этикетировочный для банок, бутылок) ИПКС-099Ц



Производительность при длине этикетки 70 мм, не более, шт./ч	2000
Высота этикетируемой тары, мм	50-300
Диаметр этикетируемой тары, мм	50-155
Диаметр бабины с этикеткой, не более, мм	300
Высота этикетки, мм	40-120
Длина этикетки, мм	70-270
Установленная мощность, кВт	0,1
Габаритные размеры, не более, мм	650x650x500
Масса, не более, кг	40

Описание: Машина предназначена для нанесения самоклеющихся этикеток на банки, бутылки и другую тару цилиндрической формы.



Машина термоупаковочная ТМ-3



Производительность, упаковок/час	50-70
Максимальные габариты упаковки, мм	300x470x350
Диапазон регулировки температуры в тоннеле, °С	20-220
Максимальная ширина рулона ПЭ пленки, мм	520
Толщина пленки, мкм, не более	80
Напряжение питания, В	380/50
Установленная мощность, кВт	6,5
Габаритные размеры, не более, мм	1700x850x1700
Масса, не более, кг	115

Описание: Данное оборудование предназначено для упаковки различной продукции в термоусадочную пленку. В состав термоупаковочной машины включены:

- Раскатка пленки ТМ-3.
- Термонож импульсного нагрева ТМ-3.
- Подвижный стол для перемещения продукции в термотоннель.
- Термокамера ТМ-3.

Тележка технологическая (чан посолочный) ИПКС-117Ч-100(Н)



Объем чана, не менее, л	100
Грузоподъемность, не более, кг	100
Габаритные размеры, не более, мм	650x550x750
Масса, не более, кг	20

Описание: Предназначена для засолки и транспортировки мясных, рыбных и иных продуктов на предприятиях перерабатывающей и пищевой промышленности; тележка оснащена ручкой, 4-мя поворотными колесными опорами (диаметром 100 мм) со стопором и сливным патрубком диаметром 20 мм с заглушкой. Выполнена из пищевой нержавеющей стали.

Тележка технологическая (рикша) ИПКС-117Р-150(Н)



Объем ковша, не менее, л	150
Грузоподъемность, не более, кг	150
Высота от пола до оси колес, мм	160
Глубина ковша, мм	350
Угол между носком тележки и горизонтальной плоскостью, градусов	50
Габаритные размеры, не более, мм	1300x850x750
Масса, не более, кг	35

Описание: Предназначена для перевозки внутрицеховых грузов массой до 150 кг на предприятиях перерабатывающей и пищевой промышленности. Тележка оснащена двумя колесными опорами диаметром 350 мм. Выполнена из пищевой нержавеющей стали.

Стол рабочий (обвалочный) ИПКС-075-1,4ОБ(Н)



Рабочая нагрузка, не более, кг	75
Габаритные размеры, не более, мм	1400x600x900
Масса, не более, кг	24

Описание: Стол нержавеющей обвалочный предназначен для разнообразных технологических операций с пищевыми продуктами на предприятиях общественного питания и пищевой промышленности. Имеет разборную конструкцию, состоит из столешницы с тремя бортами высотой 40 мм и каркаса.

Стол рабочий (островной) ИПКС-075-1,5(Н)



Рабочая нагрузка, не более, кг	75
Габаритные размеры, не более, мм	1500x600x850
Масса, не более, кг	24

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.

Картофелечистка ТОРГМАШ МОК-300М



Производительность, кг/час	300
Количество продукта (картофель), загружаемого в рабочую камеру, кг	10
Время на обработку, мин.	2
Установленная мощность, кВт	0,55
Габаритные размеры, не более, мм	600x410x1000
Масса, не более, кг	47

Описание: Данное оборудование предназначено для очистки картофеля и корнеплодов (свекла, морковь) от кожуры на предприятиях общественного питания.

Машина овощерезательно-протирочная ОМ–350



Разновидность	электрическая
Скорость вращения	500 об/мин.
Установка	настольная
Материал	нерж. сталь
Напряжение	220 В
Мощность	0.55 кВт
Ширина	426 мм
Глубина	340 мм
Высота	690 мм
Вес (без упаковки)	28 кг
Вес (с упаковкой)	73 кг
Страна производства	Россия

Проект мини завода по производству консервированных овощей и салатов 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.

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

Гарантийный срок оборудования 12 месяцев.

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	Установка мойки и стерилизации банок (стеклянных) ИПКС-124С(Н)	1	1 885 000	1 885 000
2	Парогенератор (промышленный, регулируемый) ИПКС-129-100Р	1	1 950 000	1 950 000
3	Ванна моечная (передвижная) ИПКС-114ЦМ(Н)	1	478 000	478 000
4	Ванна моечная (цельнотянутая) ИПКС-114-2Ц(Н)	2	396 800	793 600
5	Котел пищеварочный КПЭМ-250/9-Т	1	1 176 000	1 176 000
6	Дозатор жидких и вязких продуктов (для горячего розлива) ИПКС-071ГР(Н)	1	1 300 000	1 300 000
7	Машина укупорочная (закаточная машина для стеклянных банок) ИПКС-127С	1	1 445 000	1 445 000
8	Автоклав (для консервирования, промышленный, вертикальный, электрический) ИПКС-128-500	2	4 107 000	8 214 000
9	Автоклав (механизм выгрузки корзин) ИПКС-128-500МВ	1	1 320 000	1 320 000
10	Установка нанесения этикеток (автомат этикетировочный для банок, бутылок) ИПКС-099Ц	1	1 887 000	1 887 000
11	Машина термоупаковочная ТМ-3	1	674 000	674 000
12	Тележка технологическая (чан посолочный) ИПКС-117Ч-100(Н)	4	200 000	800 000
13	Тележка технологическая (рикша) ИПКС-117Р-150(Н)	1	250 000	250 000
14	Стол рабочий (обвалочный) ИПКС-075-1,4ОБ(Н)	1	153 000	153 000
15	Стол рабочий (островной) ИПКС-075-1,5(Н)	2	172 000	344 000
16	Картофелечистка ТОРГМАШ МОК-300М	1	370 000	370 000
17	Машина овощерезательно-протирочная ОМ-350	1	307 000	307 000
Итоговая стоимость спецификации:			23 346 600	

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.

