

АльянсЭксперт

НАДЁЖНЫЙ ПАРТНЕР!

ИЗГОТОВЛЕНИЕ КАРТОФЕЛЬНЫХ ЧИПСОВ И ФРИ

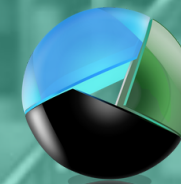
КОМПЛЕКТ ОБОРУДОВАНИЯ НА 50 КГ/Ч

ВСЕ ЗНАЮТ, ЧТО ТАКОЕ ЧИПСЫ, И КАКИМИ ОНИ БЫВАЮТ. ЭТО ТОНКИЕ СЛАЙСЫ КАРТОФЕЛЯ, КОТОРЫЕ ОБЖАРИВАЮТ ВО ФРИТЮРЕ С БОЛЬШИМ КОЛИЧЕСТВОМ МАСЛА

Технология изготовления. Как делают чипсы на заводе?

Рассмотрим, как делают чипсы на заводе. В зависимости от того, какое сырье используется для их изготовления, технология изготовления будет отличаться. Могое зависит от того, из чего делают чипсы. Для примера возьмем наиболее востребованный вид – картофельные чипсы.

- Первый этап заключается в подготовке картофеля для дальнейшей обработки. Его моют, чистят и нарезают на тонкие слейсы. Их толщина находится в пределах 1-2 мм, а размер картофеля должен быть примерно одинаковый. Это ускоряет подготовку сырья.
- После этого подготовленный картофель поддается бланшированию, используя горячую воду и пар.
- Дальше заготовки для чипсов просушивают. На этом этапе убирают лишнюю влагу из продукта.
- Четвертый этап – приготовление чипсов. Их обжаривают во фритюре с большим количеством подсолнечного масла. Температура масла составляет примерно 150 С. Во время приготовления к чипсам добавляют ингредиенты, которые есть в рецепте.
- Завершающий этап изготовления – фасовка чипсов. Для этого используют герметичные упаковки нужных размеров. Дальше готовые упаковки отправляют в хранилище.



АльянсЭксперт

НАДЕЖНЫЙ ПАРТНЕР!

КОМПЛЕКТ ОБОРУДОВАНИЯ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА ХРУСТЯЩЕГО КАРТОФЕЛЯ (ЧИПСОВ) И КАРТОФЕЛЯ ФРИ , 50 КГ/Ч

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

ОБЪЕМ ПЕРЕРАБОТКИ КАРТОФЕЛЯ, КГ/Ч 50

ВЫПУСКАЕМАЯ ПРОДУКЦИЯ:

– ХРУСТЯЩИЙ КАРТОФЕЛЬ, КГ/Ч 10

– КАРТОФЕЛЬ ФРИ, КГ/Ч 30

УСТАНОВЛЕННАЯ МОЩНОСТЬ, КВТ 31,9

ОБСЛУЖИВАЮЩИЙ ПЕРСОНАЛ, ЧЕЛ. 3

НЕОБХОДИМАЯ ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПЛОЩАДЬ, НЕ МЕНЕЕ, КВ.М 30

ОПИСАНИЕ: ДАННОЕ ОБОРУДОВАНИЕ ПРЕДНАЗНАЧЕНО ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА КАРТОФЕЛЯ ФРИ, ХРУСТЯЩЕГО КАРТОФЕЛЯ (ЧИПСОВ) И УПАКОВКИ ЕГО В ПАКЕТЫ ИЗ ПОЛИПРОПИЛЕНОВОЙ ПЛЕНКИ.

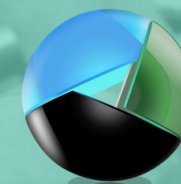
ВЫБОР ОБОРУДОВАНИЯ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА ЧИПСОВ

ОТ ВИДОВ ЧИПСОВ, КОТОРЫЕ ВЫ ПЛАНИРУЕТЕ ВЫПУСКАТЬ, ЗАВИСИТ ВЫБОР ОБОРУДОВАНИЯ. ПОСКОЛЬКУ МЫ РАССМАТРИВАЕМ ИЗГОТОВЛЕНИЕ КАРТОФЕЛЬНЫХ ЧИПСОВ И ФРИ, ОСНАЩЕНИЯ БУДЕМ ПОДБИРАТЬ ПОД ЭТИ ЦЕЛИ.

НА РЫНКЕ ПРЕДСТАВЛЕНЫ ГОТОВЫЕ ЛИНИИ ПРОИЗВОДСТВА РАЗНЫХ ИЗГОТОВИТЕЛЕЙ. В ОСНОВНОМ ЭТО КИТАЙСКИЕ, ОТЕЧЕСТВЕННЫЕ И ЕВРОПЕЙСКИЕ МАРКИ.

НИЖЕ ПРИВЕДЕМ СПИСОК ОБЯЗАТЕЛЬНЫХ ЭЛЕМЕНТОВ, КОТОРЫЕ ВХОДЯТ В ПРОИЗВОДСТВЕННУЮ ЛИНИЮ.

- УСТАНОВКА, КОТОРАЯ ОЧИЩАЕТ КОРНЕПЛОДЫ
- АППАРАТ ДЛЯ МОЙКИ КАРТОФЕЛЯ
- МАШИНА ДЛЯ БЛАНШИРОВАНИЯ
- ФРИТЮР
- МАШИНА ДЛЯ НАРЕЗКИ ОВОЩЕЙ
- УСТАНОВКА ДЛЯ УПАКОВКИ ПРОДУКЦИИ
- РАБОЧАЯ ПОВЕРХНОСТЬ



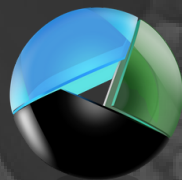
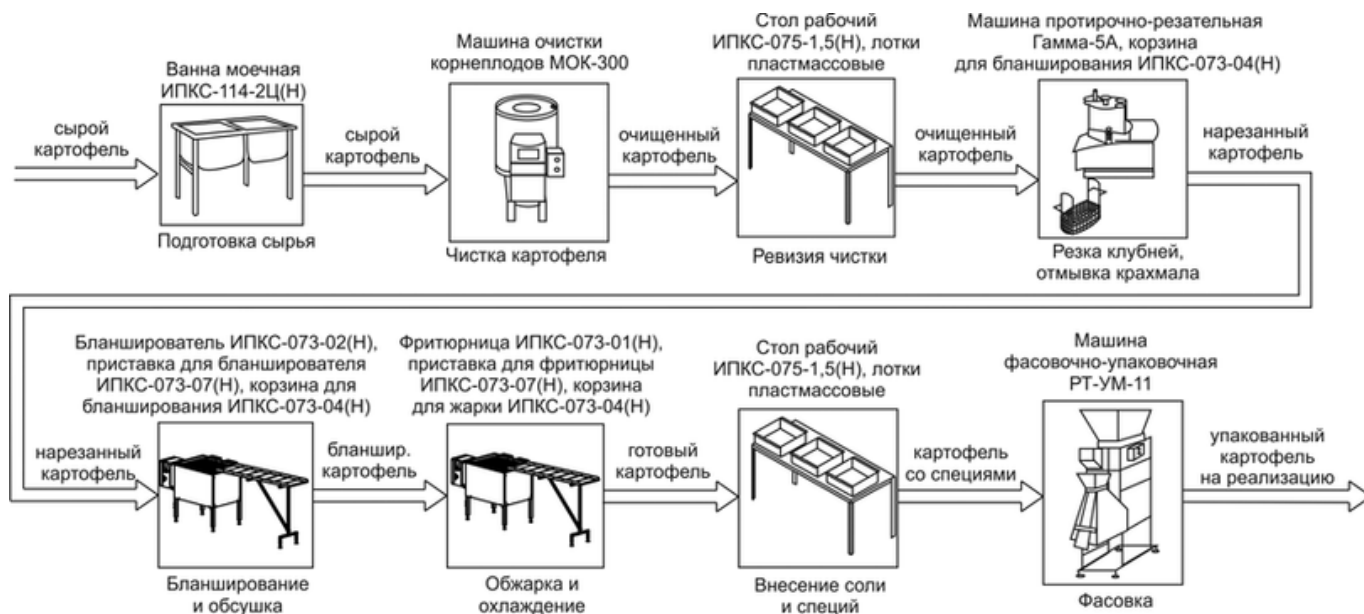
АльянсЭксперт

НАДЕЖНЫЙ ПАРТНЕР!



КАКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ ВЫБРАТЬ?

Пример схемы технологического процесса:



АльянсЭксперт

НАДЕЖНЫЙ ПАРТНЕР!



ВАННА МОЕЧНАЯ ЭКОНОМ ЦК ВМ02-430ЭЦК-М 1020X530X870(890) ММ

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

СТРАНА: РОССИЯ

Артикул: ВМ02-430ЭЦК-М

Габариты (ДхШхВ), мм: 1020x530x870(890)

Габариты в упаковке (ДхШхВ), мм 1 место:
1030x540x360

Гарантийный срок: 6 мес.

Изготовитель: ООО "ПИЩТЕХ"

Код ТН ВЭД: 7324290000

Код товара: 00000115267

Масса без упаковки, кг: 15.5

Масса в упаковке, кг: 16.5

Материал емкости: Нержавеющая сталь марки AISI 430, толщиной 0,5 мм.

Материал каркаса: Уголок из оцинкованной стали
Объем в упаковке, м3: 0.2

Отверстие для смесителя: Нет

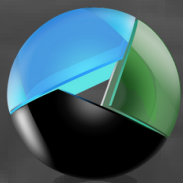
Поставляется в разобранном виде: Да

Размер емкости (ДхШхГ), мм: 430x430x300

Ванна моечная эконом ЦК ВМ02-430ЭЦК-М
1020x530x870(890) мм

Моечная емкость сварная изготовлена из нержавеющей стали марки AISI 430 толщиной 0,5 - 0,6 мм. с отверстием диаметром 52 мм для установки выпускного сифона. ножки оснащаются винтовыми опорами, позволяющими регулировать высоту ванны. упаковка гофрокартон.

Цена: 109 300 тг.



АльянсЭксперт

НАДЕЖНЫЙ ПАРТНЕР!

КАРТОФЕЛЕЧИСТКА МОК-300М (300 КГ/Ч, 380В)



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ КАРТОФЕЛЕЧИСТКА
МОК-300М (300 КГ/Ч, 380В)

ПИТАНИЕ, В:380

МОЩНОСТЬ, КВТ:0,75

ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ, КГ/Ч:300

ЗАГРУЗКА, КГ:10

УСТАНОВКА:НАПОЛЬНАЯ

ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ, ММ:650Х410Х870

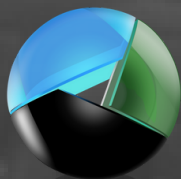
ПРОИЗВОДСТВО: БЕЛАРУСЬ

ОСОБЕННОСТИ КАРТОФЕЛЕЧИСТКИ МОК-300М

- ПУЛЬТ УПРАВЛЕНИЯ
- ВРЕМЯ ОЧИСТКИ НЕ БОЛЕЕ 2 МИНУТ
- АБРАЗИВНАЯ ЧАША
- КОРПУС ВЫПОЛНЕН ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ
- ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ВОДЕ И КАНАЛИЗАЦИИ

НАДЕЖНАЯ И БЫСТРАЯ КАРТОФЕЛЕЧИСТКА ТОРГМАШ
МОК-300М ПРЕДНАЗНАЧЕНА ДЛЯ АКТИВНОЙ
ЭКСПЛУАТАЦИИ В ЗАВЕДЕНИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО
ПИТАНИЯ С ПОСЕЩАЕМОСТЬЮ ОТ 1200 ЧЕЛОВЕК В СМЕНУ.
ПОДХОДИТ ДЛЯ ОЧИЩЕНИЯ ОТ КОЖУРЫ КАРТОФЕЛЯ,
МОРКОВИ, СВЕКЛЫ, КАПУСТЫ КОЛЬРАБИ, РЕДЬКИ.

ЦЕНА: 541 700 ТГ.



АльянсЭксперт

НАДЕЖНЫЙ ПАРТНЕР!

ОВОЩЕРЕЗАТЕЛЬНАЯ МАШИНА ОМ-350М/220-01

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ ОВОЩЕРЕЗАТЕЛЬНАЯ
МАШИНА ОМ-350М/220-01

ПИТАНИЕ:220

МОЩНОСТЬ, КВТ:0,55

ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ, КГ/Ч:350

КОМПЛЕКТАЦИЯ:ДИСКИ В КОМПЛЕКТЕ

УСТАНОВКА:НАСТОЛЬНАЯ

МАТЕРИАЛ КОРПУСА: МЕТАЛЛ

ПРОИЗВОДСТВО:РОССИЯ

В КОМПЛЕКТ ВХОДЯТ:

ДИСК ШИНКОВОЧНЫЙ - 1 ШТ.,

РЕШЕТКА НОЖЕВАЯ 12X12 ММ - 1 ШТ.,

НОЖ ДИСКОВЫЙ 2 ММ - 1 ШТ.,

НОЖ КОМБИНИРОВАННЫЙ 10X10 ММ - 1 ШТ.,

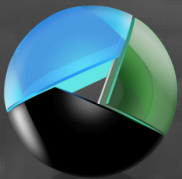
НОЖ ДИСКОВЫЙ 10 ММ

ОПИСАНИЕ ОВОЩЕРЕЗАТЕЛЬНОЙ МАШИНЫ ОМ-350М/220-01:

ОВОЩЕРЕЗАТЕЛЬНАЯ МАШИНА ОМ-350М-01

ПРЕДНАЗНАЧЕНА ДЛЯ НАРЕЗАНИЯ СЫРЫХ И ВАРЕННЫХ
ОВОЩЕЙ И ФРУКТОВ НА ЧАСТИЦЫ РАЗЛИЧНОЙ
ГЕОМЕТРИЧЕСКОЙ ФОРМЫ, ШИНКОВКИ

ЦЕНА: 372 900 ТГ.



АльянсЭксперт

НАДЕЖНЫЙ ПАРТНЕР!

БЛАНШИРОВАТЕЛЬ ИПКС-073-02(Н)



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ, КГ/Ч

60

ОБЪЕМ ВАННЫ, НЕ МЕНЕЕ, Л

75

РАБОЧИЙ ОБЪЕМ ВАННЫ, НЕ БОЛЕЕ, Л

40

ДИАПАЗОН РАБОЧИХ ТЕМПЕРАТУР, °С

70-95

УСТАНОВЛЕННАЯ МОЩНОСТЬ, НЕ БОЛЕЕ, КВТ

9,0

ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ, НЕ БОЛЕЕ, ММ

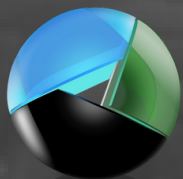
900Х600Х950

МАССА, НЕ БОЛЕЕ, КГ

60

ДАННОЕ ОБОРУДОВАНИЕ ПРЕДНАЗНАЧЕНО ДЛЯ ТЕПЛОВОЙ ОБРАБОТКИ (БЛАНШИРОВАНИЯ, ВАРКИ) ПЛОДООВОЩНОЙ, МЯСНОЙ И РЫБНОЙ ПРОДУКЦИИ. ДЛЯ УДОБСТВА РАБОТЫ МОЖЕТ ОСНАЩАТЬСЯ ДВУМЯ СЕТЧАТЫМИ КОРЗИНАМИ ИПКС-073-04(Н) (ЕМКОСТЬЮ ПО 13 ЛИТРОВ) И ПРИСТАВКОЙ ИПКС-073-07(Н), НА КОТОРУЮ ДЛЯ СТЕКАНИЯ И СБОРА ЖИДКОСТИ МОГУТ БЫТЬ УСТАНОВЛЕНЫ КОРЗИНЫ С ПРОШЕДШИМ ТЕРМИЧЕСКУЮ ОБРАБОТКУ ПРОДУКТОМ.

ЦЕНА: 2 580 000 ТГ.



АльянсЭксперт

НАДЕЖНЫЙ ПАРТНЕР!



ФРИТЮРНИЦА (ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОМЫШЛЕННАЯ) ИПКС-073-01(Н)

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ:

– ПО КАРТОФЕЛЮ ФРИ, КГ/Ч

25

– ПО МУЧНЫМ ИЗДЕЛИЯМ, КГ/Ч

45

ОБЪЕМ ВАННЫ, НЕ МЕНЕЕ, Л

75

ОБЪЕМ ЗАЛИВАЕМОГО МАСЛА, НЕ БОЛЕЕ, Л

40

МАССА ЗАГРУЖАЕМОГО ПРОДУКТА В ОДНОЙ КОРЗИНЕ, НЕ БОЛЕЕ, КГ

3

ДИАПАЗОН РАБОЧИХ ТЕМПЕРАТУР, °С

140-190

УСТАНОВЛЕННАЯ МОЩНОСТЬ, НЕ БОЛЕЕ, КВТ

9,0

ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ, НЕ БОЛЕЕ, ММ

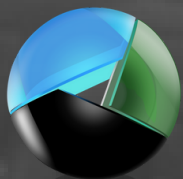
900Х600Х950

МАССА, НЕ БОЛЕЕ, КГ

60

ПРЕДНАЗНАЧЕНА ДЛЯ ОБЖАРКИ КАРТОФЕЛЯ, А ТАКЖЕ ИНОЙ ОВОЩНОЙ, МЯСНОЙ, РЫБНОЙ И МУЧНОЙ ПРОДУКЦИИ. ДЛЯ УДОБСТВА РАБОТЫ МОЖЕТ ОСНАЩАТЬСЯ ДВУМЯ СЕТЧАТЫМИ КОРЗИНАМИ ИПКС-073-04(Н) (ЕМКОСТЬЮ ПО 13 ЛИТРОВ) И ПРИСТАВКОЙ ИПКС-073-07(Н), НА КОТОРУЮ ДЛЯ СТЕКАНИЯ И СБОРА ФРИТЮРА МОГУТ БЫТЬ УСТАНОВЛЕНЫ КОРЗИНЫ С ПРОШЕДШИМ ТЕРМИЧЕСКУЮ ОБРАБОТКУ ПРОДУКТОМ.

ЦЕНА: 2 584 000 ТГ.



АльянсЭксперт

НАДЕЖНЫЙ ПАРТНЕР!



АльянсЭксперт

НАДЕЖНЫЙ ПАРТНЕР!

ПРИСТАВКА ИПКС-073-07(Н)

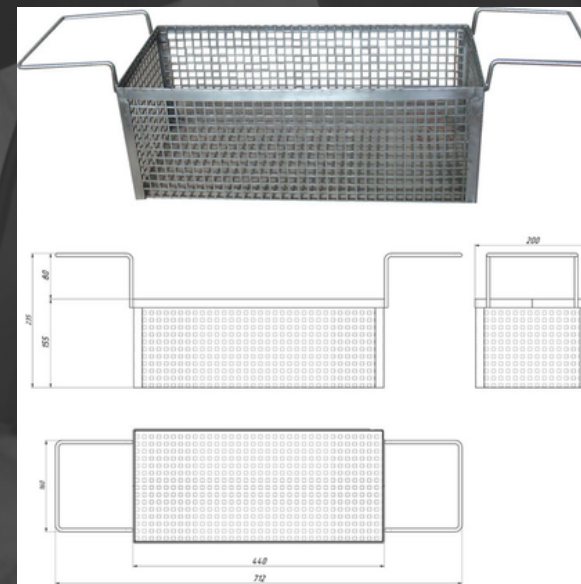


ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:
НАГРУЗКА РАСПРЕДЕЛЕННАЯ, НЕ БОЛЕЕ, КГ
30
ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ, ММ
1550X400X1000
МАССА, КГ
15

ПРИСТАВКА К БЛАНШИРОВАТЕЛЮ И ФРИТЮРНИЦЕ ПРЕДНАЗНАЧЕНА ДЛЯ СБОРА ЖИДКОСТИ ИЗ КОРЗИН С БЛАНШИРУЕМЫМ ИЛИ ОБЖАРИВАЕМЫМ ПРОДУКТОМ. ВЫПОЛНЕНА ИЗ ПИЩЕВОЙ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ.

ЦЕНА: 326 400 ТГ.

КОРЗИНА ИПКС-073-04(Н)



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:
ОБЪЕМ РАБОЧИЙ, Л
13
РАЗМЕР ЯЧЕЙКИ СЕТКИ, ММ
10X10
ШАГ ЯЧЕЙКИ СЕТКИ, ММ
12
ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ РАБОЧИЕ, БЕЗ УЧЕТА РУЧЕК (ДХШХВ), ММ
440X200X155
МАССА, КГ
1,5

КОРЗИНА ПРЕДНАЗНАЧЕНА ДЛЯ ОБЖАРКИ И БЛАНШИРОВАНИЯ ПРОДУКТОВ НА ФРИТЮРНИЦЕ ИПКС-073-01(Н) И БЛАНШИРОВАТЕЛЯХ ИПКС-073-02(Н), ИПКС-073-02-200/2(Н).

ЦЕНА: 160 000 ТГ.

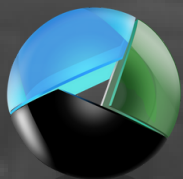
МАШИНА ФАСОВОЧНО-УПАКОВОЧНАЯ РТ-УМ-11



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:
ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ, УПАКОВОК/ЧАС
600
ДИАПАЗОН ДОЗИРОВАНИЯ, Г
50-2000
ДОПУСТИМАЯ ПОГРЕШНОСТЬ ДОЗИРОВАНИЯ, НЕ БОЛЕЕ, %
1
ШИРИНА ПАКЕТА, ММ
90-210
ДЛИНА ПАКЕТА, ММ
50-350
ОБЪЕМ РАСХОДНОГО БУНКЕРА, НЕ МЕНЕЕ, Л
80
УСТАНОВЛЕННАЯ МОЩНОСТЬ, КВТ
0,95
ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ, НЕ БОЛЕЕ, ММ
1200X650X2200
МАССА, НЕ БОЛЕЕ, КГ
140

ДАННОЕ ОБОРУДОВАНИЕ ПРЕДНАЗНАЧЕНО ДЛЯ ВЕСОВОГО ДОЗИРОВАНИЯ И УПАКОВКИ СЫПУЧИХ, ГРАНУЛИРОВАННЫХ, КРИСТАЛЛИЧЕСКИХ И МЕЛКОШТУЧНЫХ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ (КРУПА, МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ, ОРЕХИ, САХАРНЫЙ ПЕСОК, ЧАЙ, КОНФЕТЫ И Т.П.), А ТАКЖЕ НЕ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ ПОДОБНОЙ СТРУКТУРЫ В ПАКЕТЫ ИЗ ПОЛИПРОПИЛЕНА И КОМБИНИРОВАННЫХ ТЕРМОСВАРИВАЕМЫХ МАТЕРИАЛОВ.

ЦЕНА: 6 200 000 ТГ.



АльянсЭксперт

НАДЕЖНЫЙ ПАРТНЕР!

ТЕЛЕЖКА ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ (РИКША) ИПКС-117Р-150(Н)



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

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

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.

ЦЕНА: 376 400 ТГ.

СТОЛ РАЗДЕЛОЧНЫЙ СТАНДАРТ ЦК С БОРТОМ СР0Б-12/6СЦК 1200X600X870(890) ММ., ПОЛКА-РЕШЕТКА



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

ГАБАРИТЫ (ДХШХВ), ММ:
1200X600X870(890)

ГАБАРИТЫ В УПАКОВКЕ (ДХШХВ), ММ 1 МЕСТО:
1230X620X110

УГОЛОК ИЗ ОЦИНКОВАННОЙ СТАЛИ

МАТЕРИАЛ СТОЛЕШНИЦЫ:

НЕРЖ. СТАЛЬ МАРКИ AISI 430, ТОЛЩИНОЙ 0,8 ММ

НАЛИЧИЕ БОРТА:

ДА

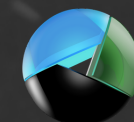
ОБЪЕМ В УПАКОВКЕ, МЗ:

0.08

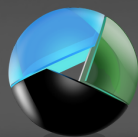
ПОЛКА:

РЕШЕТКА

ЦЕНА: 85 000 ТГ.



АльянсЭксперт
НАДЕЖНЫЙ ПАРТНЕР!

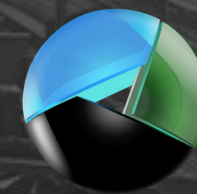


АльянсЭксперт
НАДЕЖНЫЙ ПАРТНЕР!

ВЫБОР ЗА КЛИЕНТОМ!

КОМПЛЕКТАЦИЯ И ОБОРУДОВАНИЕ МОГУТ БЫТЬ ИЗМЕНЕНЫ СОГЛАСНО ТРЕБОВАНИЙ ЗАКАЗЧИКА. ТАК ЖЕ ВОЗМОЖЕН ПОДБОР И ПОСТАВКА ОТДЕЛЬНЫХ ПОЗИЦИЙ ОБОРУДОВАНИЯ СОГЛАСНО ПОЖЕЛАНИЙ ЗАКАЗЧИКА. ЦЕНЫ НА ОБОРУДОВАНИЕ ИЗМЕНЯЮТСЯ СОГЛАСНО ТЕКУЩЕЙ КУРСОВОЙ ОБСТАВНОВКИ И НОСЯТ ИНФОРМАТИВНЫЙ ХАРАКТЕР НА 2022 ГОД.

В составе линии колличество оборудования:		Стоимсоть ед.	Итоговая стоимость:
Ванна моечная ЭКОНОМ ЦК ВМ02-430ЭЦК-М 1020x530x870(890) мм	1	109 300	109 300
Машина очистки корнеплодов МОК-300М, произв. 300 кг/ч, 0,55 кВт, 600x410x1000 мм	1	541 700	541 700
ОВОЩЕРЕЗАТЕЛЬНАЯ МАШИНА ОМ-350М/220-01	1	572 900	572 900
Бланширователь ИПКС-073-02(Н), объем 75 л	1	2 580 000	2 580 000
Приставка для бланширователя ИПКС-073-07(Н)	1	326 400	326 400
Корзина для бланширования ИПКС-073-04(Н)	6	160 000	960 000
Фритюрница (профессиональная промышленная) ИПКС-073- 01(Н), объем 75 л	1	2 584 000	2 584 000
Приставка для фритюрницы ИПКС-073-07(Н)	1	326 400	326 400
Корзина для жарки ИПКС-073- 04(Н)	6	160 000	960 000
Машина фасовочно-упаковочная РТ-УМ-11, произв. до 10 упаковок/мин, доза 25-2000 г	1	6 200 000	6 200 000
Тележка технологическая (рикша) ИПКС-117Р-150(Н), объем 150 л	1	376 400	376 400
Стол разделочный СТАНДАРТ ЦК с бортом СР06-12/6СЦК 1200x600x870(890) мм., полка-решетка	3	85 000	255 000
Стоимость комплекта:			15 792 100



АльянсЭксперт

НАДЕЖНЫЙ ПАРТНЕР!

-ВЫБОР ЗА
ВАМИ!

-РЕШЕНИЕ
ВОПРОСА ЗА
НАМИ!



Казахстан, г.Алматы, ул.Бруно, д.1, оф.1



www.alyansfavorit.kz

www.afc.kz



+7 (707) 733-89-89

+7 (777) 383-42-43

+7 (777) 717-44-77



zakaz@afc.kz

sales@afc.kz