



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

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



Коммерческое предложение

«Надежный партнер сегодня

- Успешный бизнес завтра!»

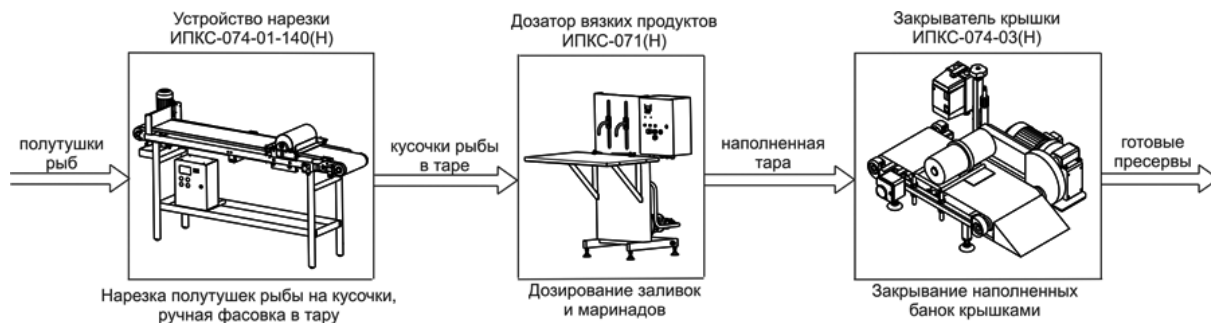
Руководитель проектов
Туринцев Андрей Константинович

Дата подготовки предложения:
09.09.2022

Предложение действительно до:
15.09.2022

Исх.№ - К- AF- 2022 - 118

Комплект оборудования для нарезки, фасовки и упаковки рыбных пресервов ИПКС-074, 1000 банок/ч



Технические характеристики:

Производительность, банок/ч	1000
Установленная мощность, кВт	1,7
Обслуживающий персонал, чел.	2
Необходимая производственная площадь, не менее, кв.м	26

Описание: Данное оборудование предназначено для производства пресервов из рыбы: нарезки полушек, дозирования рассола и упаковки рыбной нарезки в готовую герметичную тару из полимерных материалов.

Устройство нарезки (рыбы, филе, овощей) ИПКС-074-01-140(Н)



Описание: Данное оборудование предназначено для нарезки филейных полушек при производстве фасованных пресервов. Также используется для нарезки овощей и салатов. Можно осуществлять нарезку ломтиками, соломкой (в зависимости от шага ножей) и кубиками (в два прохода). Оснащено блоком режущих дисков со специальными углами заточки и устройством автоматической остановки движения полотна транспортера в случае его переполнения продуктом. Имеется возможность варьировать размер нарезаемых кусочков (за счет изменения расстояния между режущими дисками). Эффективность разрезания филе достигается за счет разницы линейной скорости движения ленты транспортера и линейной скорости режущей кромки.



Машина нарезки рыбы может оснащаться блоком управления с двумя частотными регуляторами для независимого регулирования скорости вращения режущих дисков и скорости движения ленты транспортера (модель ИПКС-074-01-140Ч(Н)). Выполнено из пищевой нержавеющей стали.

Технические характеристики:

Производительность, не более, кг/ч	1200
Скорость движения ленты конвейерной, м/мин	12
Общая ширина рабочей зоны, не менее, мм	270
Распределенная нагрузка на ленту, кг/м	2
Размер кусочков (ширина реза), мм	10; 15; 30
Количество режущих дисков, шт.	27; 17; 8
Установленная мощность, кВт	1,0
Габаритные размеры, не более, мм	2150x700x1300
Масса, не более, кг	130
Габаритные размеры в упаковке, не более, мм	2650x750x1410
Масса в упаковке, не более, кг	142

Видео работы оборудования:

<https://youtu.be/FAkjLZzgDO8>

Устройство нарезки (рыбы, мяса, филе, овощей) ИПКС-074-01-200-01Ч(Н)



Описание: Данное оборудование позволяет эффективно осуществлять на пищевых производствах такие операции как:

- Нарезка тушек и полутушек рыбы на кусочки, соломкой (соленая и копченая сельдь, скумбрия и сходная по характеристикам рыба);
- Нарезка копченых свиных ушей (ухорезка);
- Нарезка мяса бескостного на стейки (говядина, свинина, курица, индейка и т.п.);
- Нарезка овощей и фруктов очищенных на кусочки (морковь, лук, яблоки и т.п.).

В отличие от модели ИПКС-074-01-200Ч(Н) оснащено одним съемным транспортером и склизом для отведения нарезанного продукта. Можно осуществлять нарезку ломтиками, соломкой (в зависимости от шага ножей). Для удобства точного позиционирования продукта на подающем транспортере предусмотрен регулируемый боковой ограничитель. Имеется возможность варьировать размер нарезаемых кусочков (за счет изменения расстояния между режущими дисками) - данная возможность оговаривается на этапе заказа, также можно заказать транспортеры другой длины.

Технические характеристики:

Производительность, кг/ч, не более	2000
Длина рыбы, мм, не более	350
Толщина рыбы, мм, не более	55
Скорость движения подводящего транспортера, м/мин	0-12
Длина подводящего транспортера, мм, не более	1000*
Ширина ленты подводящего транспортера, мм	350
Ширина рабочей зоны, мм, не менее	330
Распределенная нагрузка на ленту, кг/м	15
Размер кусочков (ширина реза), мм	7*
Частота вращения режущих ножей, об/мин	0-50
Количество режущих ножей, шт	36*
Диаметр режущих ножей, мм	200
Напряжение питания, В	1N~220±10%
Установленная мощность, кВт	1,1
Габаритные размеры, мм, не более	1600x800x1600
Масса, кг, не более	200

* Можно заказать транспортер другой длины, а также другое количество ножей (ширину реза).

Видео работы оборудования:

<https://youtu.be/qCqngKfXIr8>

Устройство нарезки (для рыбы, с модульным транспортером) ИПКС-074-01-200-01РМЧ(Н)



Описание: Данное устройство нарезки позволяет эффективно осуществлять на пищевых производствах такие операции как:

- нарезка вяленой рыбы (таранки) на кусочки;
- нарезка тушек и полутушек рыбы на кусочки (соленая и копченая сельдь, скумбрия и сходная по характеристикам рыба);
- нарезка мясного бескостного сырья на кусочки (говядина, свинина, курица, индейка и т.п.);
- нарезка очищенных овощей и фруктов на кусочки (морковь, лук, яблоки и т.п.).

В отличие от базовой модели устройства нарезки ИПКС-074-01-200-01МЧ(Н) данная модификация ИПКС-074-01-200-01РМЧ(Н) имеет ряд дополнений:

- устройство оснащено модульным транспортером увеличенной ширины – 400 мм;
- для удобства перемещения устройство оснащено колесными опорами (с тормозом);
- блок управления выполнен из нержавеющей стали;
- стенки кожуха устройства нарезки оснащены креплениями для быстрой разборки перед мойкой;
- для защиты элементов электропроводки в процессе эксплуатации и мойки применены оболочки с большей степенью защиты.



Технические характеристики:

Производительность, шт/ч, не более	5000
Длина рыбы, мм, не более	350
Ширина паза укладки рыбы, мм	110
Глубина паза укладки рыбы, мм	30
Угол укладки рыбы относительно ножей, градусов	90 (перпендикулярно ножам)
Скорость движения транспортера, м/мин	0-10 (регулируемая)
Скорость вращения режущих ножей, об/мин	0-93 (регулируемая)
Ширина рабочей зоны, мм, не менее	400
Размер кусочков (ширина реза), мм	15*
Количество режущих ножей, шт	22*
Диаметр режущих ножей, мм	200
Напряжение питания, В	3N~ 220/380±10%
Установленная мощность, кВт	4,0
Габаритные размеры, мм, не более	3000x1050x1150
Масса, кг, не более	330
* Параметры согласовываются с заказчиком.	

Видео работы оборудования:

<https://youtu.be/4C9UozFsJnc>

Дозатор жидких и вязких продуктов ИПКС-071(Н)



Описание: Предназначен для дозирования жидких и вязких продуктов в разнообразную по форме и размерам тару. Аппарат розлива жидкостей оснащен импеллерным насосом, подающим фасуемый продукт из расходной емкости Заказчика на регулируемые по высоте над рабочим столом изливы и датчиками наличия тары под изливами. Отличительными особенностями являются наличие на изливах съемных головок, предназначенных для предотвращения разбрызгивания при дозировании жидких и маловязких продуктов, а также возможность плавной регулировки дозы в диапазоне 15-9000 мл с пульта управления.



Технические характеристики:

Количество изливов, шт.	2
Производительность одного излива при дозе 250 мл, не менее, доз/ч	900
Диапазон дозирования, мл	15-9000
Погрешность дозирования, не более, %	2
Температура дозируемого продукта, не более, °С	60
Установленная мощность, кВт	1,2
Габаритные размеры, не более, мм	950x900x1100
Масса, не более, кг	80
Габаритные размеры в упаковке, не более, мм	1060x1000x1300
Масса в упаковке, не более, кг	100

Видео работы оборудования:

<https://youtu.be/mWolOxFdwzU>

Закрыватель крышки (укупорщик) ИПКС-074-03(Н)



Описание: Данное оборудование предназначено для герметичного закрывания крышкой полимерной тары, заполненной продуктом и/или заливкой; обеспечивает качественное укупоривание тары с частичным вытеснением воздуха; легко настраивается на закрывание плоской тары различной формы, имеющей высоту от 15 до 60 мм.

Выполнен из пищевой нержавеющей стали и выполнен в настольном варианте. В случае замены имеющегося штатного прижима марки ИПКС-074-03Пр(Н) на прижим закрывателя крышки ИПКС-074-031Пр(Н) может применяться для укупоривания плоской полимерной тары высотой от 60 до 110 мм, а при замене на прижим закрывателя крышки ИПКС-074-032Пр(Н) - может укупоривать крышками плоскую тару различной формы, высота которой находится в диапазоне от 110 до 160 мм.

Технические характеристики:

Производительность, не менее, шт./ч	1000
Размер закрываемой тары	
- длина, не более, мм	230
- ширина, не более, мм	230
- высота, мм	15-60
Скорость перемещения ленты конвейера, м/мин	5,5
Усилие нажатия на крышку (регулируемое), кГс	5-10
Установленная мощность, кВт	0,3
Габаритные размеры, не более, мм	700x600x450
Масса, не более, кг	30
Габаритные размеры в упаковке, не более, мм	820x720x580
Габаритные размеры в упаковке, не более, мм	820x720x580
Масса в упаковке, не более, кг	53
Масса в упаковке, не более, кг	53

Видео работы оборудования:

<https://youtu.be/gGnxiM7AxLc>

Видео по работе цеха по производству пресервов и овощных салатов:

<https://youtu.be/fLvU7cIrLeI>

Поставка оборудования осуществляется с завода производителя. Наша компания является официальным дилером завода.

В случае наличия оборудования на заводе поставка составляет до 15 рабочих дней.

При необходимости изготовления оборудования, срок изготовления от 25 дней.

Для поставки оборудования в РК и пересечения границы, необходимо разрешение торговой палаты РФ или сертификат СТ-1 – от 3-20 дней.



Спецификация

№ п/п	Наименование	Кол-во	Цена, тг. С НДС
1	Устройство нарезки (рыбы, филе, овощей) ИПКС-074-01-140(Н)	1	9 803 460
2	Устройство нарезки (рыбы, мяса, филе, овощей) ИПКС-074-01-200-01Ч(Н)	1	14 790 000
3	Устройство нарезки (для рыбы, с модульным транспортером) ИПКС-074-01-200-01РМЧ(Н)	1	14 890 000
4	Дозатор жидких и вязких продуктов ИПКС-071(Н)	1	2 846 800
5	Закрыватель крышки (укупорщик) ИПКС-074-03(Н)	1	2 508 000

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!



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.

