

ПОС Промышленное Оборудование Суворовой

142104, МО, Подольск, ул. Б.Серпуховская, 43,к.205 Тел./факс +7 (499) 490-45-67, www.pos50.ru, info@pos50.ru

Коммерческое предложение № ____ от 14.06.2021 года

Уважаемые коллеги!

Согласно Вашего запроса высылаю Вам коммерческое предложение на машины для нарезки филе рыбы. Здесь можно посмотреть общее видео как работают эти машины - http://youtu.be/on_uNnkQxik и здесь https://youtu.be/on_uNnkQxik и здесь https://youtu.be/pj008jmitY4

Nº	Наименование оборудования и комплектующих	Кол-во,	Стоимость Евро, с НДС, склад
n/n		шm	Подльск
1.1	Машина для нарезания целой рыбы и филе рыбы или мяса под углом 10-40° модель SM 5418, Германия	1	109.800,00

Срок поставки: 10 недель с момента авансового платежа.

Условия оплаты: 40% аванс, 55% - перед отгрузкой с завода изготовителя и 5% после монтажа

оборудования.

Цены действительны: 1 месяц

Гарантия составляет 12 месяцев с момента запуска оборудования в эксплуатацию, но не более 13 месяцев с момента отгрузки со склада в г.Подольск. Гарантия не распространяется на быстро изнашивающийся ЗИП, который подлежат замене при ТО.

С Уважением,

Директор

Суворова Н.В.

Исполнитель: Болгов Евгений А.

Моб.: +7 926-610-67-81, bolgov@pos50.ru



ПОС Промышленное Оборудование Суворовой

142104, МО, Подольск, ул. Б.Серпуховская, 43,к.205 Тел./факс +7 (499) 490-45-67, www.pos50.ru, info@pos50.ru

Коммерческое предложение № ____

от 14.06.2021 года

1.1 Машина для нарезания филе рыбы или мяса под углом модель SM 5418

Машина предназначена для нарезки бескостных продуктов: филе рыбы, мяса, птицы и прочих продуктов без твердых включений. Ножи работают вертикально.

Нарезка производится 2-мя виброножами. Ножи во время реза раздвигают продукт, за счет чего происходит бережная и деликатная резка практически без отходов.

Угол нарезки 10 - 40 градусов.

Максимальная высота продукта — 90 мм, максимальная ширина продукта — 210 мм.



Диапазон рабочих температур

- Изготовлен полностью из нержавеющей стали AISI 304 на станине;
- Блок управления закрыт в герметичном подогреваемом и вентилируемом корпусе;
- Состоит из трёх частей (подающий конвейер, слайсер, система подачи подложки и отвода готовой продукции);
- Может работать круглосуточно.

Технические характеристики:

Производительность, шт/мин	до $2x100=200$ ломтиков/мин.			
Угол нарезки	10 - 40°C			
Толщина ломтиков	2 - 10 mm			
Количество порций в одной нарезке	3-12 штук			
Пневматика параметры,				
Давление, кПа/расход, л/мин	700 / 150			
Напряжение, В/фаз/Гц	230 / 1 / 50			
Мощность эл. кВт	1			
Вес, кг	220			
Габариты в упаковке, мм	1300 x 950 x 1300			

Фото сделанное на заводе в Гамбурге при тестировании машины на продукте произведенным «Краковский рыбозавод». Заказчик приезжал со своей рыбой и резал при приемке машины.

-4°С до +6°С

