



Преимущества работы с УЗПО:

-  **Качественное оборудование**, соответствующее современным требованиям.
-  **Экспертный подход** в подборе оборудования для переработки молока.
-  **Индивидуальный заказ**. Оборудование нестандартных размеров и форм.
-  **География поставок**. Работаем по всей России и странам СНГ.
-  **Комплексные решения**. Осуществляем проектирование, комплектацию и изготовление молочных заводов «под ключ».

Нам доверяют:



Исх. №84 от 04.02.2021г.

ФГБОУ ВО «Костромская ГСХА»

Технико-коммерческое предложение

ООО «Уральский завод пищевого оборудования» предлагает Вам рассмотреть проектирование, поставка и монтаж оборудования по переработке 1000л молока в смену.

Примерный продуктовый расчет:

1 вариант

№	Продукт	Объем
1	Молоко пастеризованное 3,2%	500кг
2	Сметана термостатная 20%	100кг
3	Творог 5%	55кг
4	Сыворотка творожная	300л

2 вариант

1	Молоко отборное цельное	400кг
2	Масло сливочное 82,5%	27кг
3	Творог обезжиренный	75кг
4	Сыворотка творожная	400л

Стоимость оборудования

№ п/п	Наименование оборудования	Кол-во	Назначение оборудования
1	Насос ОНЦ 3,5/10К5-0,55/2 с кожухом	1	Назначение данного насоса - скачивание сырья при приемке для производства молочных продуктов.
2	Фильтр грубой очистки	1	Обеспечивает чистку молока от посторонних примесей.
3	Счетчик молока РМ-5П	1	Коммерческий учет
4	Ванна длительной пастеризации ВДП-1000	1	Прием, резервирование, нормализация, подогрев, пастеризация и охлаждение молока.
5	Насос ОНЦ 1,5/20К5-0,75/2 с кожухом	2	Подача молока на сепаратор, танк-охладитель, на фасовку/ Подача молока, заквашенных сливок на фасовку.
6	Сепаратор-сливкоотделитель Ж5-ОСБ (1000 л/ч, открытого типа с ручной выгрузкой осадка, посуда из полипропилена (каплена), детали барабана из конструкционной стали, покрытые пищевым оловом)	1	Разделение молока на сливки и обрат с одновременной очисткой от слизи и грязи
7	Ванна длительной пастеризации ВДПс-600	1	Прием, пастеризация, охлаждение обрат, заквашивание молока на творог, обработка сгустка.

8	Ванна длительной пастеризации ВДП-200	1	Прием сливок, их пастеризация, охлаждение и заквашивание на сметану, созревание сливок для масла
9	Маслобойка 150л	1	Сбивание сливок
10	Танк-охладитель открытого ОМОТ-1000л.	1	Доохлаждение молока перед фасовкой.
11	Полуавтомат фасовки в ПЮР-Пак (без крышки)	1	Фасовка молока и молочных продуктов в коробку.
12	Ванна трехсекционная	2	Мойка оборудования, инвентаря
13	Стол из нержавеющей стали производственный 1200*600*850	2	Для технологических нужд.
14	Воздушный компрессор	1	Сжатый воздух для фасовочника
15	Комплект лабораторного оборудования (лактан, центрифуга, аппарат Чижовой, прибор Тернера)	1	Организация лабораторного контроля
16	Пресс-тележка 250л	1	Слив творожного сгустка на ткань, прессование и перемещение творога
17	Арматура, обвязка производственной линии, монтажные и пуско-наладочные работы	1	Включены все расходные материалы, включая трубы, запорную арматуру и прочие расходники, а также монтаж, запуск, получение готовой продукции.
Итого (ориентировочная стоимость, в руб.): 3 927 660,00			

Получаете бесплатно:

- Настройка и запуск технологической линии, первый выпуск;
- Обучение сотрудников;
- Сопровождение нашим технологом;
- Гарантийное обслуживание.

Доставка, проезд и проживание специалистов согласуются по отдельному счету.

Срок отгрузки оборудования составляет 45-55 рабочих дней с момента поступления авансового платежа на расчетный счет Поставщика. Возможна досрочная поставка.

Товар оплачивается Покупателем по безналичному расчету согласно следующему графику платежей:

- 70% - авансовый платёж;
- 30% - оплата по факту получения уведомления о готовности Оборудования к отгрузке;



С уважением,
 Менеджер отдела продаж
 ООО "Уральский завод пищевого
 оборудования"
 Зиятдинова Елизавета
 Тел./Факс: +7(343)300-82-20 доб.710
 Тел. Сот.: +7(982)637-51-17
 e-mail: erz@uralzpo.ru, сайт: www.uralzpo.ru