








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. №85 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 2000л молока в смену.

Примерный продуктовый расчет:

1 вариант

№	Продукт	Объем
1	Молоко пастеризованное 3,2%	800кг
2	Сметана 20%	200кг
3	Творог 9%	135кг
4	Сыворотка творожная	700л

2 вариант

1	Молоко пастеризованное 2,5%	900кг
2	Масло сливочное 82,5%	55кг
3	Творог обезжиренный	135кг
4	Сыворотка творожная	700л

Стоимость оборудования

№ п/п	Наименование оборудования	Кол-во	Назначение оборудования
1	Насос ОНЦ 6,3/20К5-1,5/2 с кожухом	1	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	Танк-охладитель ОМОТ-2000	1	Прием и резервирование молока
5	Насос ОНЦ 1,5/20К5-0,75/2 с кожухом	2	Подача молока на ПОУ/ Подача молока на фасовку.
6	Пастеризационно-охладительная установка ПОУ-1000	1	Пастеризация и охлаждение молока
7	Сепаратор-сливкоотделитель Ж5-ОСБ (1000л/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
8	Ванна длительной пастеризации ВДП-300 (ТЭНы)	1	Прием, нормализация сырых сливок для сметаны, пастеризация и созревание сливок для масла.
9	ВДП-300 с рамной мешалкой	1	Заквашивание, сквашивание сметаны

10	Гомогенизатор плунжерный ПГ-1000	1	Гомогенизация сливок, молока
11	Ванна творожная ВТН-1(1,2-1,5)	1	Заквашивание молока на творог, обработка сгустка
12	Пресс-тележка на 300л	1	Слив творожного сгустка на ткань, прессование его, перемещение в холодильник.
13	Танк-охладитель на 1000 (1500)	1	Прием, доохлаждение и фасовка пастеризованного молока
14	Насос ОНВ-01 (0,9м3/ч)	1	Подача сметаны на фасовку
15	Маслобойка 200л	1	Сбивание сливок на масло
16	Стол из нержавеющей стали производственный 1200*600*850	2	Для технологических нужд.
17	Ванна трехсекционная	2	Мойка оборудования, инвентаря
18	Воздушный компрессор	1	Сжатый воздух для фасовочника.
15	Комплект лабораторного оборудования (лактан, центрифуга, аппарат Чижовой, прибор Тернера)	1	Организация лабораторного контроля
16	Фасовка* (по выбору заказчика (возможен вариант ручной фасовки в стаканы с верхней запайкой. Обычно сметану не фасуют в коробку, можно делать ее термостатной, тогда не нужен насос для вязких продуктов.	1	
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 по оборудованию (ориентировочная стоимость, в руб.): 6 931 590,00			

***фасовка не включена в общую стоимость (в обсуждении)**

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