



## 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. |
| <b>Итого по оборудованию (ориентировочная стоимость, в руб.): 6 931 590,00</b> |   |   |  |

**\*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](mailto:erz@uralzpo.ru), сайт: [www.uralzpo.ru](http://www.uralzpo.ru)