



Российская Федерация
Общество с ограниченной ответственностью
«УПАКОВОЧНО-МАШИНОСТРОИТЕЛЬНЫЙ ХОЛДИНГ»

+7 (473) тел/факс 335-00-05, 8 952 954-08-10, 8 930 011-11-86

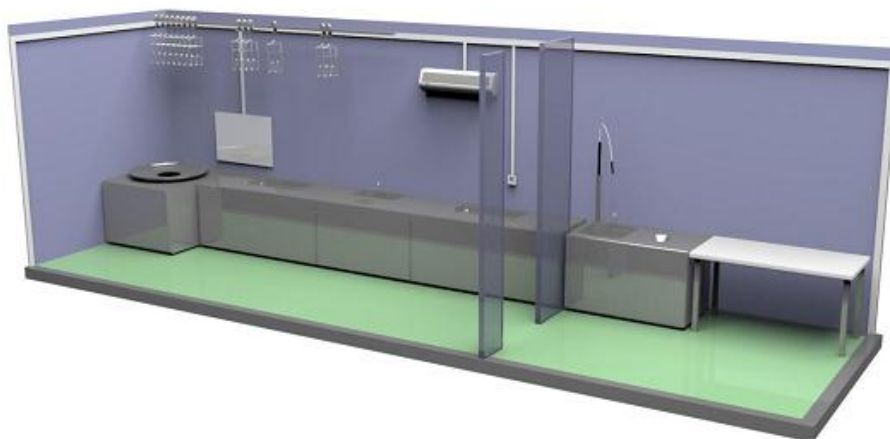
Юридический адрес: 394062, Россия, г. Воронеж, ул. Южно-Моравская, д.28, офис 17.

Почтовые реквизиты: Россия, 394088, г. Воронеж, ул. Антонова-Овсеенко д.23, оф 23.

Internet: <http://bestumh.ru/> <http://umh.pulscen.ru/>

E-mail: zotov@metalbank.ru, umh01@mail.ru, vrnupak1@yandex.ru

Мобильная модульная бойня для кролей 600голов в смену



Мобильные модульные бойни - это технологические линии, оборудованные необходимым современным оборудованием и устройствами. В контейнере размещено все необходимое оборудование согласно технологии переработки. Продуманная компоновка цеха, высокая технологичность и удобство использования оборудования позволяют осуществлять убой с небольшим количеством персонала и получать на выходе высококачественное мясо.



Мобильную бойню поставляют в сложенном и готовом к эксплуатации виде. Необходимо лишь подключить электричество, воду и канализацию - и бойня готова к эксплуатации.

На сегодня такие мобильные цеха популярны на малых и средних пищевых предприятиях. Они имеют следующие преимущества по сравнению с традиционными:

- строят цех и монтаж оборудования

непосредственно на заводе, что экономит затраты на транспортировку и монтаж;

- обработка сырья и гигиена предприятия - на высоком уровне;
- модульность позволяет переместить бойню с системами обеспечения на новое место или в другой регион.

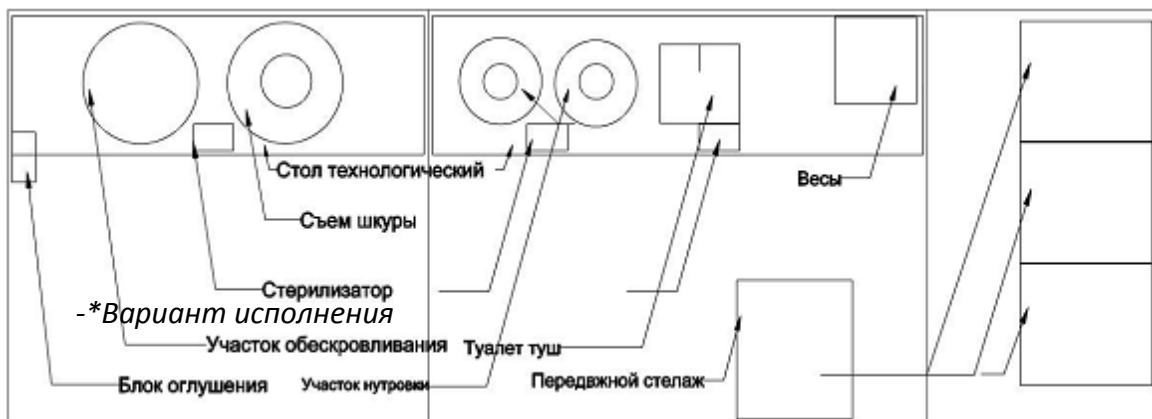
Основным критерием планирования мобильного модульного цеха является создание технологической линии с учетом санитарно-гигиенических и ветеринарных правил.

Перечень технологических операций и укомплектование оборудованием осуществляется в соответствии с производительностью бойни и каждого технологического участка.

В комплекте модульного мобильного цеха - освещение с полным электрическим разведением, система водоотведения, приточно-вытяжная вентиляция, системы кондиционирования и отопления.

Предлагаемый технологический процесс убоя создает все необходимые условия для обеспечения чистоты мяса, его высокого качества и спланирован таким образом, чтобы работа персонала была безопасной и удобной.

Кроме того, все финансово-экономические показатели подтверждают инвестиционную привлекательность проекта, возможность быстрого возврата инвестиций (не более 8 месяцев) и генерирование высокого объема прибыли от вложенных средств.



Технические характеристики:

Габаритные размеры модуля (ДхШхВ): 7000x2400x2400
 Масса: 5000 кг
 Производительность: до 600 голов в смену.
 Средняя потребляемая мощность: 5 кВт/ч
 Обслуживающий персонал: 4 чел.

Комплектация:

№	Наименование	Ед. изм.	К-во
1	Устройство электрооглушения	шт.	1
2	Участок обескровливания	шт.	1
3	Стерилизатор ножей	шт.	1
4	Участок шкуросъема	шт	1
5	Подвесной путь	шт	5

6	Вешало	шт.	30
7	Участок нутровки	шт.	1
8	Участок туалета туш	шт.	1
9	Передвижной стеллаж	шт.	1
10	Стол технологический	шт.	1
11	Весы	шт.	1
12	Модуль 7 м. Включает: эл. разводку с щитовой, систему напольного водоотведения, вентиляцию, кондиционирование, отопление.	шт.	1

Цена: 3 050 000,00 руб.

Производство – Россия.

Отгрузка – Транспортными компаниями.

Транспортные-логистические расходы оплачивает заказчик.

Условия оплаты: 60% предоплата, 40% перед готовностью оборудования к отгрузке в адрес заказчика.

Срок изготовления: 45 рабочих дней.

Гарантия: 12 месяцев