



Коммерческое предложение № M/1518E/15

Дата: 18/05/2015

***Оборудование для переработки сырной массы  
(кальятты) и казеина в моццареллу и другие  
подобные продукты***

**Примечания:**

1) Размеры даны в миллиметрах, если не указано иное

2) Нержавеющая сталь - AISI 304, если не указано иное (старая кодировка: ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ 1810)

## **PREVENTIVO N° M/1518E/15**

### **1. VMV-20 МОНОБЛОК ДЛЯ ПАРОВОГО СЫРОВАРЕНИЯ И ФОРМОВКИ – Мод.: VUMOVA-20**

Станок был разработан, спроектирован и изготовлен с главной целью – все этапы переработки сырной массы (кальята) в моццареллу и в другие аналогичные продукты выполняются полностью автоматически.

Для работы на станке требуется один оператор, обладающий опытом в сыроварении (необходим краткий обучающий курс (2-3 дня), который проведут наши технические специалисты).

#### ФУНКЦИОНИРОВАНИЕ:

Сырная масса (кальята) помещается вручную в ванну сыроварения, крышка закрывается и нажимается кнопка «Начало плавления». Станок автоматически начнёт:

Измельчать сырную массу (кальята), делать замес, нагревать при помощи пара, замешивать до образования пастообразной массы.

Когда пастообразная паста будет плавиться, прозвонит звуковой сигнал. При нажатии кнопки «Формовка пастообразной массы» расплавленная паста перемещается из ванны сыроварения в ванну формовки, где автоматически два шнека протолкнут сырную массу (кальята) в барабан, где происходит формовка.

#### СОСТАВ ОБОРУДОВАНИЯ:

- Конструкция из нержавеющей стали AISI 304
- Ванна сыроварная из листовой нержавеющей стали AISI 304, части, контактирующие с продуктом, покрыты тефлоном; в комплекте с механизированными шнеками, крышкой и смотровым окошком, автоматизированной пробкой выхода плавленной сырной массы.
- Ванна формовочная из листовой нержавеющей стали AISI 304, части, контактирующие с продуктом, покрыты тефлоном; в комплекте с двумя механизированными шнеками, решётчатой крышкой, распределителем из белого полимера, мотор-редуктором для механизации барабана, трубой (типа душа) для первого затвердевания над барабаном.
- Электрический парогенератор, установленный внутри станка.
- Сенсорная панель и ПЛК, которые автоматически управляют всеми этапами переработки (рецепт можно изменять, он находится под паролем)
- Автоматическая система нагрева воздушной прослойки при формовке
- Ванночка для сбора жидкости при плавлении и конденсата, вставленная в станок.
- Электрический щит управления и контроля на станке.
- Расположение на 4 шарнирных колёсиках (2 из них – с тормозом)
- Маркировка CE

#### ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ:

- Масса, перерабатываемая за каждый цикл: 15-20 кг.,
- Время работы за цикл: от 6 до 10 минут в зависимости от рецепта.
- Производительность: от 120 до 200 кг/ч готового продукта
- Автоматическая сферическая формовка от 20 до 250 гр.,
- Автоматическая цилиндрическая формовка от 20 до 1.000 гр.
- Матрица для косичек и узлов, при помощи форм и роликов (стоимость указана ниже)
- Установленная мощность: 15 кВт - Питание: 400 В, 3 фазы +нейтраль+заземление, 50 Гц (по запросу возможен вариант 230В, 3 фазы+заземление, 60 Гц)
- Размеры: 1450 x 900 x 1.500 (высота)
- Вес 510 кг.

**1 шт.**

**Цена: € 54.050,00**



## 2. T-ane СТОЛ ДЛЯ ОТТАИВАНИЯ МАССЫ

- Ванна из листовой нержавеющей стали Аisi 304, внутри гладко сатинированной и вибрированной,
  - Tig-сварка, сварочные швы специально обработаны для обеспечения необходимого санитарного состояния ванны,
  - Полный слив на дне,
  - Борты с усиленными изгибами,
  - Опорный каркас из электросварной трубчатой нержавеющей стали,
  - Расположение на 4 шарнирных колёсиках.
- Размеры: 800 x 1780 x h 900 x 120 (глубина) мм.

1 шт.

Цена € 1.311,00



## 3. Vro-3 ВАННА ДЛЯ ЗАТВЕРДЕВАНИЯ МОЦАРЕЛЛЫ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ AISI 304,

- Устанавливается под формовочным роликом,
  - Ванна из листовой нержавеющей стали Аisi 304 с ручкой для перемещения из электросварной трубчатой стали,
  - Tig-сварка, сварочные швы специально обработаны для обеспечения необходимого санитарного состояния ванны,
  - Полный слив на дне,
  - Борты с усиленными изгибами,
  - Расположение на 4 колёсиках, 2 из которых – шарнирные.
- Размеры: 640 x 940 x 400 (глубина)

2 шт.

Цена € 1.354,70



## 4. Adv-6 УМЯГЧИТЕЛЬ НА СМОЛЕ

- с объемным программатором для регенерации смол;
- предназначен для вышеописанного станка;
- в комплекте с солевым баком, включенным, соответственно, в состав умягчителя;
- ёмкость (мешок) для сбора солей;
- питание 220 В;
- соединения для вывода отработанного раствора;

В комплект поставки входит 1 фильтр и 2 сменных. Включен набор для определения твёрдости. Маркировка СЕ.

1 шт.

Цена € 1.054,32

5. PIs-rсс Расширенный ПЛК для 6 изменяемых рецептов (по умолчанию один рецепт может быть изменён)

1 шт.

Цена € 1.564,00

6. Sf-r125 ПРЕСС-ФОРМА ДЛЯ МОЦЦАРЕЛЛЫ на 125 гр.

1 шт.

Цена € 1.518,00

7. Sf-r250 ПРЕСС-ФОРМА ДЛЯ МОЦЦАРЕЛЛЫ на 250 гр.

1 шт.

Цена € 1.483,50

8. Aa-s1 ПРЕСС-ФОРМА ДЛЯ МОЦЦАРЕЛЛЫ В ВИДЕ БАТОНА ДЛЯ ПИЦЦЕРИЙ на 1 кг.

1 шт.

Цена € 1.587,00

9. D-Crf-4 ТЕЛЕЖКА ДЛЯ ЗАТВЕРДЕВАНИЯ БАТОНОВ МОЦЦАРЕЛЛЫ



1 шт.

Цена € 3.174,00

10. D-sstp2 ФОРМА ДЛЯ БАТОНОВ МОЦЦАРЕЛЛЫ НА 1 КГ ИЗ ПОЛИЭТИЛЕНА



150 шт.

Цена € 1.055,70

**ОБЩАЯ СТОИМОСТЬ (БЕЗ НДС): € 69.506,92**

## УСЛОВИЯ ПОСТАВКИ

### Условия оплаты:

1/3 при заказе

1/3 при получении Уведомления о готовности оборудования к отгрузке

1/3 перед отгрузкой

### Гарантия:

При условии эксплуатации оборудования согласно нашим инструкциям, мы предоставляем гарантию по нижеописанным условиям:

12 месяцев (6 месяцев - для б/у оборудования, после капитального ремонта) с момента Уведомления о готовности оборудования к отгрузке;

Детали, признанные бракованными, будут заменены бесплатно, на условиях франко-фабрика с нашего склада, расходы на транспортировку, а также на питание и проживание в случае необходимости присутствия технического специалиста для замены деталей, будет нести Заказчик.

Данная гарантия не распространяется на нормальный износ и повреждения в результате некорректной эксплуатации, на электрическое и электронное оборудование. Гарантия не распространяется на текущее обслуживание и контроль.

Запрос гарантии не освобождает от исполнения обязательств по оплате.

### ОСОБЫЕ УСЛОВИЯ:

- При поставке товара по настоящему коммерческому предложению Покупатель должен:

а) предусмотреть подходящее помещение для хранения оборудования, беря на себя всю ответственность за это.

б) заключить договор на страхование от кражи, пожара, вандализма.

- Покупатель должен предоставить нашим монтажникам:

а) закрытое помещение для хранения нашего инструмента (сварочный инструмент, дрели, и т.д.)

б) электрическую энергию для функционирования оборудования

в) освещение и проветривание помещений, где они будут работать

г) подъездные дороги к рабочей площадке

- Во время запуска и приёмочных испытаний Покупатель должен будет предоставить в распоряжение наших технических специалистов:

а) персонал и продукт, необходимый для проведения испытаний

б) электрическую энергию

в) инженерные среды, необходимые для функционирования оборудования

- На этапе ввода в эксплуатацию компания TAS не несёт ответственность за возможную потерю продуктов из-за ошибочных действий.

Однако компания TAS сделает всё возможное для сокращения до минимума этих потерь.

Это же условие относится к возможным случаям простоя.

- Заказ будет подлежать исполнению после подтверждения Производителем.

- В случае споров компетентным судом будет считаться Суд г.Кунео.

**ЦЕНЫ:** Цены указаны без учёта НДС

**ТРАНСПОРТИРОВКА:** Не включена.

Поставка : 90 рабочих дней с даты подписания настоящего договора и получения предоплаты при заказе.

**СРОК ДЕЙСТВИЯ ПРЕДЛОЖЕНИЯ:** 60 дней

### ИСКЛЮЧЕНИЯ:

- различные налоги

- транспортировка

- монтаж

- перелёты, проживание и питание монтажников и технических специалистов

- строительные работы любого типа

- всё то, что не было указано в настоящем предложении.