





УЗПО

УРАЛЬСКИЙ ЗАВОД ПИЩЕВОГО ОБОРУДОВАНИЯ

info@uralzpo.ru
+7 (343)-247-30-01 (доб. 717)
+7 (922)-16-17-666 (WhatsApp / Telegram)
г. Екатеринбург, ул. Добролюбова, 16 офис 315
WWW.URALZPO.RU



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:





УЗПО

УРАЛЬСКИЙ ЗАВОД ПИЩЕВОГО ОБОРУДОВАНИЯ

info@uralzpo.ru
+7 (343)-247-30-01 (доб. 717)
+7 (922)-16-17-666 (WhatsApp / Telegram)
г.Екатеринбург, ул. Добролюбова, 16 офис 315
WWW.URALZPO.RU

ООО «Уральский завод пищевого оборудования» предлагает Вам рассмотреть вопрос поставки оборудования.

Коммерческое предложение по переработке 1000л молока.



| № | Продукт | Объем |
|------------|---|--------|
| 1 | Молоко пастеризованное 3,2% | 450 кг |
| 2 | Кефир /йогурт /снежок термостатный 3,2% | 100 кг |
| 3 | Сметана термостатная 20% | 100 кг |
| 4 | Творог обезжиренный | 50 кг |
| Или | | |
| 1 | Молоко цельное отборное | 400 кг |
| 2 | Масло сливочное 82,5% | 20 кг |
| 3 | Сыр мягкий | 20 кг |
| 4 | Творог обезжиренный | 55 кг |

Предварительный комплект оборудования

| № | Наименование | Кол-во | Назначение оборудования |
|--------------|--|--------|---|
| 1 | Насос ОНЦ 3,5/20К5-1,1/2 | 1 | Скачивание молока с молоковоза. |
| 2 | Фильтр грубой очистки | 1 | Очистка молока от посторонних примесей. |
| 3 | Ванна длительной пастеризации ВДП-1000 | 1 | Прием, резервирование, пастеризация молока. |
| 4 | Насос ОНЦ 1,5/20К5-0,75/2 | 2 | Подача молока на сепаратор, в танк-охладитель. |
| 5 | Сепаратор – сливкоотделитель 1000 л/ч + пьедестал | 1 | Разделение молока на сливки и обрат. |
| 6 | Сыроварня ВДПс-500 | 1 | Прием обрат, производство творога, сыра. |
| 7 | Ванна длительной пастеризации ВДП-150 | 1 | Прием, пастеризация сливок, заквашивание к/м продуктов. |
| 8 | Маслобойка на 100л | 1 | Сбивание сливок на масло. |
| 9 | Пресс-тележка на 150л | 1 | Прессование и перемещение творога. |
| 10 | Танк-охладитель на 800 л | 1 | Доохлаждение пастеризованного молока. |
| 11 | Станок разливочный в ПЭТ | 1 | Фасовка в коробку. |
| 12 | Полуавтомат запайки стаканов 19у12 | 1 | Запайка стаканов со сметаной |
| 13 | Воздушный компрессор | 1 | Сжатый воздух для ПЮР-ПАКа |
| 14 | Комплект лабораторного оборудования (лактан, центрифуга, прибор Тернера и пр.) | 1 | Организация лабораторного контроля. |
| 15 | Арматура | 1 | Обвязка оборудования трубопроводом |
| 17 | Монтаж и ПНР | 1 | Запуск линии |
| ИТОГО | | | 4 420 500,00 |



УЗПО

УРАЛЬСКИЙ ЗАВОД ПИЩЕВОГО ОБОРУДОВАНИЯ

info@uralzpo.ru
+7 (343)-247-30-01 (доб. 717)
+7 (922)-16-17-666 (WhatsApp / Telegram)
г.Екатеринбург, ул. Добролюбова, 16 офис 315
WWW.URALZPO.RU

ЧТО ВХОДИТ В СТОИМОСТЬ

| | |
|----------------------------------|---|
| Оборудование | ✓ |
| Запорно-соединительная арматура | ✓ |
| Монтаж | ✓ |
| Сварочные работы | ✓ |
| Пусконаладочные работы | ✓ |
| Доставка | ✗ |
| Проезд и проживание специалистов | ✗ |
| Обучение персонала | ✓ |
| Оборудование для фасовки | ✓ |

Стоимость и условия поставки:

Стоимость:

Цены указаны на условиях франко-завод,
г. Екатеринбург, **с НДС.**

Условия оплаты:

- 70% авансовый платеж;
- 20% по факту готовности оборудования к отгрузке;
- 10% по факту подписания актов выполненных работ.
Возможны другие варианты оплат по согласованию.

Срок изготовления:

- от 40 рабочих дней от даты получения платежа
(необходимо уточнять при размещении заказа)

Гарантия:

- 12 месяцев;

Срок действия предложения:

- 15 дней.



С уважением,
Руководитель проектов
Крайсвитний Андрей Александрович
«Уральский завод пищевого оборудования»
☎ +7 (343) 300-82-20 | 📞 +7 (922) 16-17-666
✉ kaa@uralzpo.ru | Site: uralzpo.ru