





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 1 500л молока в смену



№	Продукт	Объем
1-ый День		
1	Молоко цельное отборное	500 кг
2	Йогурт из цельного молока	200 кг
3	Масло сливочное 82,5%	35 кг
4	Творог обезжиренный	100 кг
2-ой День		
1	Молоко пастеризованное 2,5%	700 кг
2	Сметана 15%	250 кг
3	Кефир 2,5%	300 кг
4	Творог 5%	75 кг
3-ий День		
1	Сыр мягкий	40 кг
2	Молоко 3,2%	400 кг
3	Сметана 20%	150 кг
4	Творог 5%	80 кг

Предварительный комплект оборудования

№	Наименование	Кол-во	Назначение оборудования
1	Насос ОНЦ-3,5	1	Скачивание молока.
2	Станция приёмки и учета молока с одновременной очисткой. СПУМ	1	Коммерческий учет сырья.
3	Резервуар Я1-ОСВ-1,5	1	Прием и резервирование молока.
4	Резервуар Я1-ОСВ-1,0	1	Прием, нормализация по жиру.
5	Насос ОНЦ-1,5	1	Подача молока на ПОУ.
6	Пастеризационно-охладительная установка, 1000 л/ч. ПОУ-1	1	Пастеризация и охлаждение молока.
7	Сепаратор-сливкоотделитель закрытого типа, 1 000 л/ч. ОСРП-1Н	1	Разделение молока на сливки и обрат.
8	Гомогенизатор ПГ-1	1	Гомогенизация молока, сливок.
9	Ванна ВДП-300	1	Прием и нормализация сливок по жиру для сметаны; пастеризация и созревание сливок для масла.
10	Ванна ВДП-300 с рамной мешалкой.	2	Заквашивание, сквашивание и фасовка сметаны. к/м напитоков.
11	Насос ОНВ1	1	Подача к/м продукции на фасовку.
12	Резервуар Я1-ОСВ-1,0	1	Прием и фасовка пастеризованного молока.
13	Насос ОНЦ-1,5	1	Подача молока на фасовку.
14	Автомат ПолиПак	1	Фасовка готовой продукции в пленку.



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

15	Полуавтомат фасовки в стаканчики 5701	1	Фасовка сметаны в стакан.
16	Ванна творожная ВТН-1500	1	Заквашивание молока на творог, обработка сгустка.
17	Пресс-тележка 250 л. ТПТ-250	1	Слив творожного сгустка на ткань, прессование и перемещение творога.
18	Сыроварная 400 л. ВДПс-400	1	Выработка сыра.
19	Маслобойка на 100л	1	Сбивание сливок на масло.
20	Воздушный компрессор.	1	Сжатый воздух для фасовочных автоматов.
21	Генератор ледяной воды. ГЛВ-3000	1	Ледяная вода на технологические нужды.
22	Комплект лабораторного оборудования.	1	Организация лабораторного контроля.
23	Стол из нержавеющей стали.	2	Для технологических нужд, фасовки.
24	Пресс для сыра ПС-12	1	Прессование сыра
ИТОГО (ОБОРУДОВАНИЕ)			12 380 000,00
1	Комплект запорно-соединительной арматуры	1	990 000,00
2	Монтаж и пусконаладочные работы	1	1 240 000,00
ИТОГО (ПРОЕКТ)			14 610 000,00

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:

- 80% авансовый платеж;
- 20% по факту готовности оборудования к отгрузке;

Срок изготовления:

- 60-70 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) 247-30-01 | 📞 +7 (922) 16-17-666
✉ kaa@uralzpo.ru | Site: uralzpo.ru