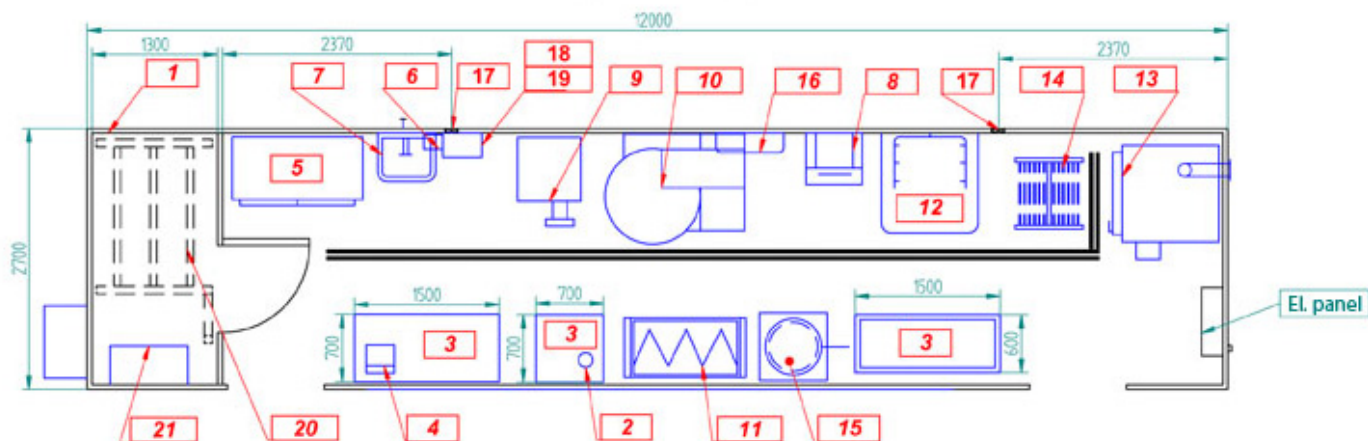


LAYOUT


Техническа характеристика:

1. Производителност на колбаси и колбасарски изделия 500 kg/смяна
2. Консумация на вода 1,5 м³/смяна
3. Инсталирана мощност 60 kW
4. Ел. захранване 220/380V, 50Hz
5. Монтажна площ 30,5 m²

Технически характеристики:

1. Производителност по колбасам и колбасным изделиям 500 kg/раб.смена
2. Расход воды 1,5 м³/раб.смена
3. Установленная мощность 60 kW
4. Электропитание 220/380V, 50 Hz
5. Монтажная площадь 30,5 m²

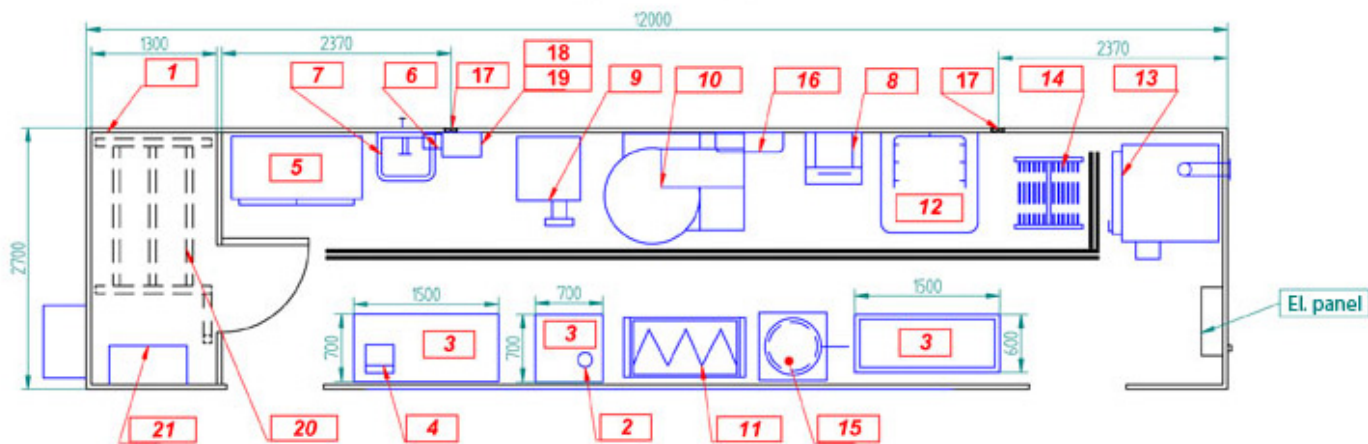
Technical capacity:

1. Sausages and meats 500 kg/work shift
2. Water consumption 1.5 m³/work shift
3. Power 60 kW
4. Supply 220/380V, 50Hz
5. Mounting area 30.5 m²

Схема на разположението:

1. 40 футов контейнер - модул (12 x 2,7 m) 1 бр.
2. Мелница за подправки PIM - MC 1 бр.
3. Маса от неръждаема стомана, технологични 3 бр.
4. Везна VTS - 10 1 бр.
5. Хладилна камера „Торго” 1 бр.
6. Бойлер "Дипломат " 1 бр.
7. Мивка с педал 1 бр.
8. Ледогенератор 2 бр.
9. Месомелачка MCM 114 1 бр.
10. Кутер PIM - K65 1 бр.
11. Машини за смесване мляно месо MBM 220 1 бр.
12. Душ (охладителна система колбаси) PIM-COK 1 бр.
13. Пароварилна пушна кабина ППЕК - 1.6 м³ 1 бр.
14. Количка за колбаси
- за пускането на колбасарски щети 2 бр.
15. Машина за пълнене на колбаси – хидравличен шприц 1 бр.
16. Климатик 1 бр.
17. Аспиратор 2 бр.
18. Стерилизатор за ножове 1 бр.
19. Стелаж за ножове 1 бр.
20. МКЧ - П1540 1 бр.
21. Хладилна инсталация 1 бр.

LAYOUT


Схема расположения:

- | | |
|---|-------|
| 1. 40 - футовый контейнер - модуль (12 м x 2.7 м) | 1 шт. |
| 2. Мельница специальная ПИМ - МС | 1 шт. |
| 3. Столы из нержавеющей стали технологические наименования | 3 шт. |
| 4. Весы ВЦ - 10 | 1 шт. |
| 5. Холодильная камера «Торго» | 1 шт. |
| 6. Водонагреватель «Дипломат» | 1 шт. |
| 7. Мойка педальная | 1 шт. |
| 8. Льдогенератор | 2 шт. |
| 9. Мясодробилка (Волчок - промышленная мясорубка) МСМ 114 | 1 шт. |
| 10. Куттер ПИМ - К65 | 1 шт. |
| 11. Машина для перемешивания фарша МБМ 220 | 1 шт. |
| 12. Душевая кабина (система охлаждения колбасы) ПИМ - СОК | 1 шт. |
| 13. Универсальная термокамера марки ППЕК - 1,6 м3 | 1 шт. |
| 14. Тележка - рама для размещения колбасных батончиков | 2 шт. |
| 15. Машина для заполнения колбасной оболочки - шприц гидравлический | 1 шт. |
| 16. Кондиционер | 1 шт. |
| 17. Вентилятор вытяжной | 2 шт. |
| 18. Стерилизатор ножей | 1 шт. |
| 19. Стеллаж для ножей | 1 шт. |
| 20. МКЧ-П1540 | 1 шт. |
| 21. Холодильная установка | 1 шт. |

LAYOUT:

- | | |
|--|--------|
| 1. 40-foot container - module (12 x 2.7m) | 1 pc. |
| 2 . Spice grinder PIM - MC | 1 pc. |
| 3 . Tables stainless steel, technological | 3 pcs. |
| 4 . Scales VTS - 10 | 1 pc. |
| 5 . Ice Refrigeratory | 1 pc. |
| 6. Boiler "Diplomat" | 1 pc. |
| 7. Sanitary sink with pedal | 1 pc. |
| 8. Icegenerator | 2 pcs. |
| 9. Meat mincing machine MCM 114 | 1 pc. |
| 10 . Cutter PIM - K65 | |
| 11. Machines for mixing minced MBM 220 | 1 pc. |
| 12. Shower (cooling system sausage) PIM - JUICE | 1 pc. |
| 13. Steam-boiling smoking electrical cabins - 1.6 m3 | 1 pc. |
| 14. Cold cuts wheelbarrow | 2 pcs. |
| 15. Stuffing machine - hydraulic syringe | 1 pc. |
| 16. Conditioning | 1 pc. |
| 17. Fan | 2 pcs. |
| 18. Knife sterilizer | 1 pc. |
| 19. Rack Knife | 1 pc. |
| 20. MCC - P1540 | 1 pc. |
| 21. Refrigeration plant | 1 pc. |