

МИНИ ФАБРИКА ПО ПРОИЗВОДСТВУ МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ (ПАСТЫ)



Исх. № 192

**Коммерческое предложение
 на строительство макаронной фабрики, производительностью 4000 кг/сутки**

Паста цех: состоит из строительных панелей и укомплектована всем необходимым оборудованием и коммуникациями для полного технологического цикла производства и упаковки макаронных изделий.

Фабрика предназначена для производства 4000 кг макаронных изделий в смену (12 часов) с возможностью получения следующих видов макаронных изделий:

- вермишель: паутинка, гладкая, звёздочка рифлёная;
- лапша: гладкая узкая, гладкая широкая, фигурная рифлёная;
- ракушка: гладкая, рифлёная, гладкая волнистая, гладкая с гребешком, рифлёная;
- рожки: гладкие, рифлёные, с косым рифлением;
- перо: гладкое, рифлёное;
- сапожек (граммофон): гладкий, рифлёный;
- гребешок: гладкий, рифлёный;
- спираль (змейка);
- колесо: гладкое;
- компанелла: гладкая.

На оборудовании пекарни можно произвести множество видов изделий по вашему выбору - вид макаронных изделий и их размер, формируется матрицей пресс-автомата. Одна матрица даёт один вид макарон .

Внешний вид фабрики

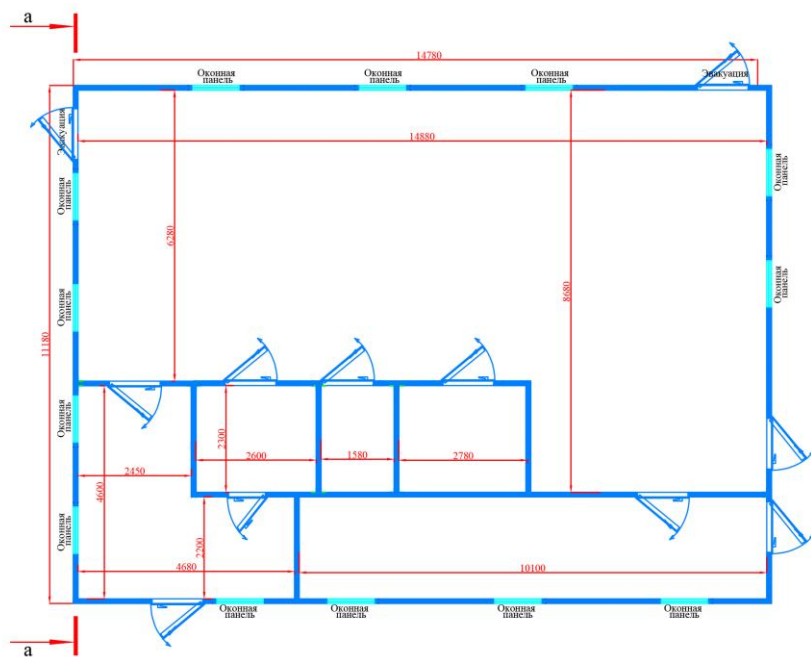
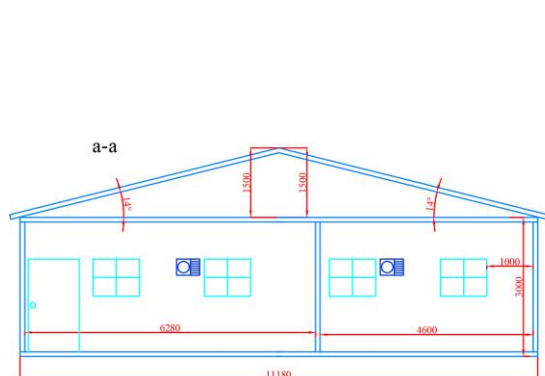
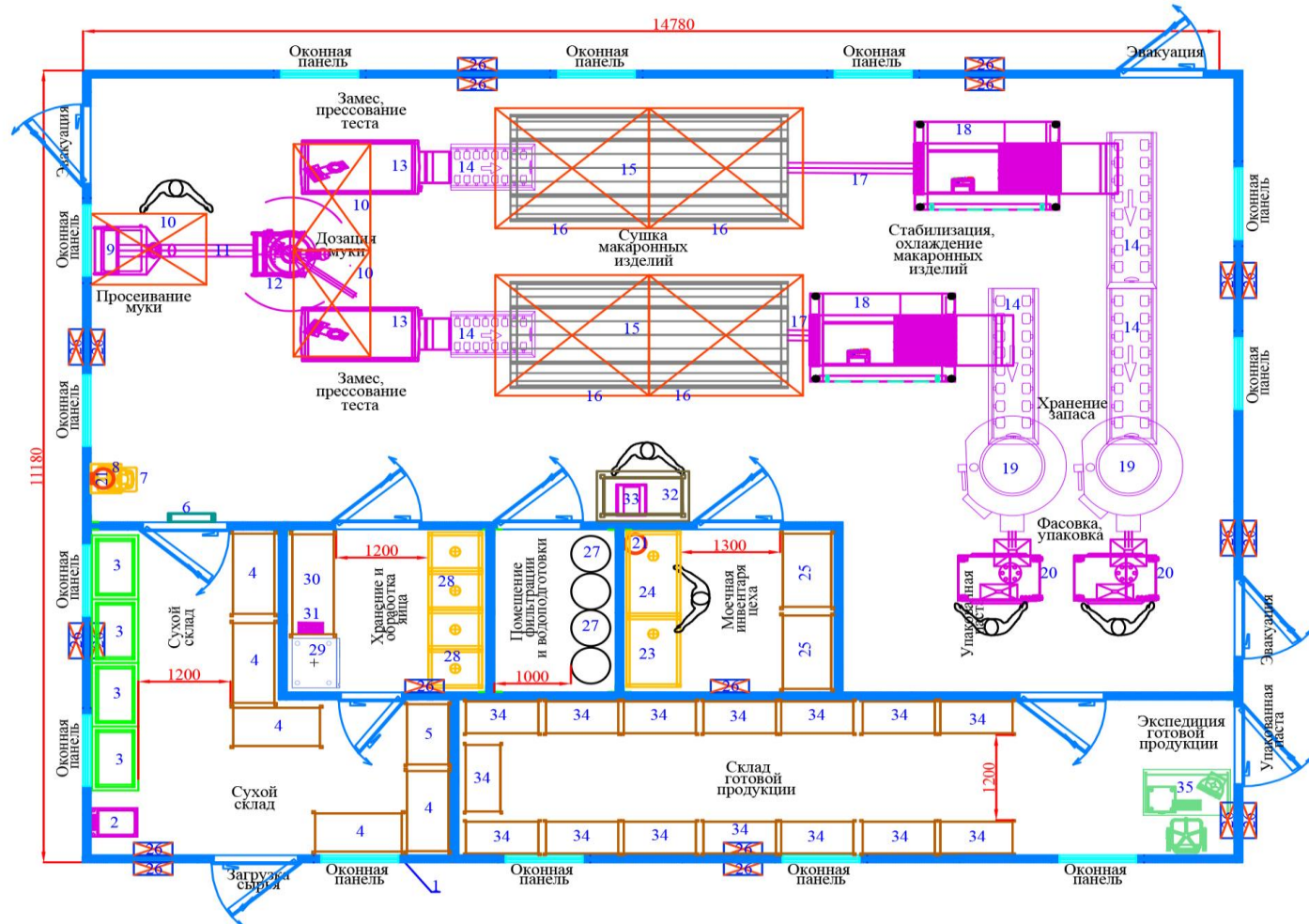


Схема размещения и состав оборудования



Состав основного оборудования фабрики:

Состав основного оборудования:
Камера : Строительная панель
Аппарат для просеивания муки
Тестомес
Шнек для подачи муки
Пресс-автомат
Пневмотранспортер для макаронных изделий
Пневмотранспортер + Вибротранспортер
Сушильный шкаф 2 лотковый
Стабилизатор-охладитель
Бункер накопитель
Аппарат для фасовки и упаковки готовой продукции
Ванна моечная
Водонагреватель
Стол производственный

Стоимость строительства и оборудования фабрики 14 766 000 руб.

Дополнительная комплектация фабрики:

- Система фильтрации, смягчения воды
- Шкаф холодильный
- Овоскоп
- Зонт вытяжной
- Весы товарные
- Стеллаж
- Рециркулятор бактерицидный
- Ванна д/обр. яйца
- Система вентиляции
- Тележка с лотками для мак. изд.
- Весы настольные
- Трап передвижной
- Подтоварник
- Стерилизатор
- Стол, стул, компьютер
- Бак мусорный с крышкой на колесах
- Рукомойник

Стоимость дополнительного оборудования пекарни 543 000 руб.

Генеральный директор _____ Визер Евгений Михайлович