

ООО «Эра 98»

Потребность в дооборудовании производства
на апрель 2021 года

Потребность в оборудовании

- Глазирочная машина- от 3,8 млн.
- Универсальный упаковщик скин (термоусадка), вакуум- 9,9 млн.
- Термоформовочная машина Variovac Optimus – 2,7 млн.
- Линия по производству полуфабрикатов из рыбного фарша- 7,5 млн.
- Оборудование для цеха кулинарии и полуфабрикатов- 335 тыс. руб.
- Очистные сооружения для сточных вод, требование ХАССП -7,3 млн.
- Дополнительные холодильные установки для поддержания необходимого температурного режима на участках цеха по требованию ХАССП- 3,5 млн. руб.

Итого потребность в оборудовании— 35,03 млн. руб.

Приложение:

Универсальный упаковщик СКИН (термоусадка), вакуум- 9,9 млн.

* Современный вид упаковки, значительно улучшает внешний вид продукции на прилавках магазинов, позволяет сохранять необходимую влажность в теле рыбы, исключает потерю влаги и Сохраняет естественный вид продукции.

* Любая рыбная продукция, свежемороженая, слабосоленая или копченая, в термоусадочной пленке приобретает вид как в тонкой глазури.

* Термоусадочная упаковка в отличие от традиционных вакуумных мешков является более надежной , исключая возможность «развакуума», как следствие порчи продукции при транспортировке и реализации покупателям, что существенно снижает риски при продажах.

индекс

АВТОМАТИЧЕСКАЯ УПАКОВОЧНАЯ ЛИНИЯ А-5000
HENKOVAC (Голландия)



Линия по производству полуфабрикатов из рыбного фарша- 7,57 млн. руб.

- Возможность производства замороженных полуфабрикатов из рыбного фарша речных, озерных, океанических рыб.
- Переработка аборигенных видов рыб (карася, щуки, леща, плотвы), вылавливаемой в больших объемах на юге Тюменской области



Шкаф шоковой заморозки NICOLD W40KGNR- 1,3 млн.



ООО "Волтэк Групп"
WWW.VOLTEKGROUP.COM

Неопресс для приготовления рыбного фарша SZC-300S 1 тыс. руб.



Устройство порционирования фарша 3,8 млн. руб



Формовочная машина 2,2 млн.руб.

Приложение:

-Термоформовочная машина VarioVAC Optimus стоимость- 2,7 млн.

- * Современный вид упаковки, позволяющий отказаться от традиционных баночек с крышечками при производстве рыбных пресервов.
- * Исключает протекания масла и рассола.
- * Продукция приобретает современный, более привлекательный внешний вид.
- * Содержимое пресервов отлично просматриваются с любой из сторон упаковки.
- * Не требуется нанесения дополнительных наклеек, вся информация для покупателей отпечатывается на верхней пленке упаковки.
- * Форма упаковки может быть любой, зависит от настроек упаковочной машины и матричных форм.
- * Место в цехе сокращается в три раза.
- * Трудозатраты сокращаются в два раза.
- * В восемь раз сокращается место для хранения упаковочных материалов



Глазирочная машина от 3,8 млн.

Глазирочная машина позволяет покрывать глазурью брикеты замороженной рыбы, тем самым срок годности сырья увеличивается еще на один год. Это позволяет закупать большие партии сырья в сезон вылова при минимальной его стоимости на рынке, что позволяет увеличить доходность и закупать сырье по выгодным ценам на более длительный период производства - до следующей путины.



Оборудование для цеха кулинарии и полуфабрикатов -335 тыс. руб.

В дополнение к ассортименту полуфабрикатов из рыбного фарша, планируется наладить производство пельменей с начинкой из рыбы (Карась, Лещ, Щука, Горбуша, Минтай и др.)



Тестомес спиральный Itpizza SK-16 1Ф
68 тыс. руб.



Тестораскаточная машина WLBake
DST SM 500- 161 тыс. руб.



Пельменный аппарат настольный JGL 60 -106 тыс.руб.