**ПРОДАЕТСЯ МЯСОПЕРЕРАБАТЫВАЮЩИЙ КОМПЛЕКС**

|  |  |
| --- | --- |
| Производитель: | Италия,  фирма Tecno-Star Due                        [www.tecnostardue.it](http://www.tecnostardue.it)  Германия, фирма Eller – основное технологическое  оборудование |
| Состояние: | Новый, в первоначальной упаковке продавца. |
| Тара: | Контейнера. |
| Здание: | Быстромонтируемое – 48 суток (сендвич панели).  Размер здания 24х18м  Количество отдельных помещений  - 17 шт |
| Комплектность здания: | Отделочные материалы.  Сантехническое оборудование.  Стеклопакеты.  Двери.  Окна (термомост и тройное остекление со ставнями-жалюзями и противомоскитными сетками)  Наружные дверные проёмы оборудованы тамбурами с тепловой и пластиковой завесой. |
| Планировка: | Убойный цех.  Разделочный цех.  Лаборатория.  Холодильные камеры.  Цех по производству изделий.  Бытовые помещения.  Складские помещения. |
| Мощность предприятия  и номенклатура  продукции: | **Убой 30 голов крупного рогатого скота** и  **убой  60 голов свиней в сутки** с механическим снятием шкур и со следующими технологическими операциями:  консервация и складирование шкур;  консервация крови;  обработка внутренних органов;  калибровка кишок.  **Переработка 4.5 тонны мяса (по сырью) в сутки** на следующие продукты:  сосиски 2400 кг;  полу копченые колбасы 1050 кг;  копченое мясо 1050 кг. |
| Основное технологическое  оборудование: | Куттер (диаметр 1м, высота 0,45м)  Волчок (200л).  Накопительная вакуумная машина.  Термодымовая камера (2 тележки).  Дымогенератор.  Фаршмешалка (200л).  Сосисочная машина.  Ванна для топки жира (300л).  Ледогенератор.  В комплект технологического оборудования входят средства малой механизации для разделки и обвалки мяса и необходимое весоизмерительное оборудование. Все части оборудования, соприкасающиеся с сырьем и перерабатываемыми продуктами,  изготовлены из не коррозирующих материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. |
| Уровень  механизации и  автоматизации: | В производственном отделении механизирован процесс перемещения сырья между технологическим оборудованием и погрузкой готовой продукции.  Все термическое оборудование  снабжено приборами, обеспечивающими непрерывное измерение величины температуры, давления и других технологических параметров в основных рабочих  зонах.  Оборудование для копчения  мяса и колбас работает в автоматическом режиме по задаваемым программам.  На оборудовании установлены предохранительные устройства, препятствующие пуску оборудования в неисправном состоянии, а так же приборы аварийной защиты при открытии доступа в рабочую зону.  В холодильных камерах установлена сигнализация безопасности. |