**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 24х18мКоличество 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 номенклатурапродукции: | **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. |