Продается готовая линия для убоя и обработки сельскохозяйственной и дикой птицы (кур, уток, гусей, индеек, перепелов и пр.)

Подойдет для фермерских хозяйств и малых птицеперерабатывающих предприятий, занимающихся производством различных видов птицы на мясо.

Оборудование абсолютно новое, ни разу не использовалось. Причина продажи – закрытие предприятия.

***В комплект оборудования входят:***

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№** | **Наименование** | **Описание** |
| 1 | Электрошокер (электрооглушитель) ручной<http://sprut-technology.ru/node/72>  | * Данное устройство ***удобно для комбинированных боен****,* где производится последовательный убой разных птиц и животных.
* Выполнен на основе микрочастотного преобразователя. При воздействии на птицу или кролика разряда, у животного вызывается глубокий эпилептический шок, что гарантирует достаточно длительное обездвиживание объекта воздействия, а также ***отличное органолептические показатели мяса.***
* Возможно использование одного **электрошокера *на 2 рабочих поста.***
* Напряжение питания: 220 В.
* Потребляемая мощность: 0,35 кВт
* Напряжение разряда с возможностью регулировки: от 250-300 В.

**Производительность: 500 тушек/час** |
| 2 | Стойка для убоя и обескровливания птиц с конусами Спрут-6Р<http://sprut-technology.ru/node/568>  | * 6 конусов
* В сборе с опорами (технологический стол не требуется)
* Ванна сбора крови оснащена патрубком для слива крови в емкость, либо подключения к стандартной канализационной сети.

**Производительность: 180 шт/час** |
| 3 | Шпарчан для тепловой обработки птицы перед ощипомСпрут-8<http://sprut-technology.ru/node/81>  | * Предназначен для ошпаривания птицы с целью облегчения отделения пера от тушки.
* Позволяет стабильно поддерживать необходимую температуру для тепловой обработки птицы.
* Оснащен автоматической регулировкой температуры в пределах от 0 до 90°С.
* Мощность: 8 кВт (Тэны 2х4 кВт с защитной решеткой)
* Напряжение 220В.

**Производительность (шт/час): куры, цыплята 350 – 500, индейки 120, Гуси 180, Утки 180** |
| 4 | Перосъемная машина Спрут-700<http://sprut-technology.ru/node/11>  | * Применяется для удаления оперения птицы.
* Работает по принципу центрифуги, рабочими органами которой служат резиновые бильные пальцы, применение которых позволяет избежать повреждения кожи птицы и  позволяют увеличить объем удаления оперения до 93%.

**Производительность (шт/час): куры, цыплята 350 - 400; Индейки 110; Гуси 70; Утки 150.**  |
| 5 | Ванна воскования Спрут 12ВВ<http://sprut-technology.ru/node/153>  | * Предназначена для расплавления воскомассы и парафинов различных марок.
* Используется в технологии вторичном (чистовом) удалении оперения у водоплавающей птицы.
* позволяет стабильно поддерживать необходимую температуру воскомассы.
* оснащен автоматической регулировкой температуры в пределах от 30 до 90°С.
* позволяет визуально контролировать уровень фактической температуры в зоне тепловой обработки с помощью электронного термометра.
* оснащена индикатором включения подачи питания на ТЭНы котла.
* Мощность 12 кВт
* Напряжение 380 В
* Габариты 850х600х900 мм

**Производительность, голов/час: перепела-3000, куры, цыплята -600, индейки-120, гуси-300, утки-300** |
| 6 | Ванна для охлаждения одинарная<http://sprut-technology.ru/node/150>  | * Оснащена системой автоматического обновления воды для снижения содержания микроорганизмов на поверхности тушки и визуального отбеливания тушки свежей водой.
* Размеры: Д950\*Г850\*В900 мм. Глубина ванны: 600 мм. Объем 380 литров
* Подключение воды: кран шаровый, 1/2 дюйма внутренняя резьба
* Перелив: Ф 50 мм.
* Слив воды: кран шаровый, 1/2 дюйма внутренняя резьба
* Контроль температуры: встроенный термометр 0-120С

**Производительность (шт/час): 300****Единовременная загрузка: 60-120 тушек** |
| 7 | Стол нутровки сдвоенный (на 2 поста)<http://sprut-technology.ru/node/591>  | * Стол для потрошения птицы и кролика на 2 рабочих места. Устанавливается как самостоятельно, так и в комплекте с конвейером подачи тушек.
* В левой части стола размещаются 2 крана (с красной и синей метками)
* 2 пистолета: для внешней мойки тушек и для внутренней мойки тушек (оснащены регулировкой подачи воды, курковым клапаном включения, соединены гибким шлангом с помощью быстроразъемной муфты).
* Раковина для мойки рук и инструмента.
* 2 технологических отверстия в столешнице для сброса потрохов в ящик-накопитель.
* Размеры габаритные: 2350\*700\*1120 мм. Высота столешницы 900 мм. Вес: ≈ 75 кг.
 |

Все оборудование изготовлено из пищевого гладкого полипропилена серого цвета и просто в очистке (светлые цвета материала рекомендованы СЭС и позволяют легко контролировать степень загрязнения поверхности оборудования).

На все оборудование у производителя есть сертификаты.

Все паспорта также в сохранности. По запросу направлю файл с полной спецификацией.

Предпочтительна продажа в комплекте, продажа по частям – по договоренности. Стоимость полного комплекта: 280 000 р.