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 ощипом  Спрут-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.