|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| п/п | Наименование оборудования | Ед.изм. | Кол-во |
| 1. | **Ванна длительной пастеризации (электрическая)** предназначена для пастеризации молока, сливок и других жидких продуктов, а также для проведения процессов сквашивания, обработки творожного и сырного сгустков, смешивания многокомпонентных составов в пищевой, химической и парфюмерно-косметической промышленностях. Ванна длительной пастеризации имеет в наличии змеевик в теплообменной рубашке, позволяющий осуществлять ускоренное охлаждение продукта с помощью замкнутых охлаждающих систем.  В комплект ванны длительной пастеризации входят:  1. Резервуар двустенный с теплоизоляцией и наружной обшивкой из пищевой нержавеющей стали – 1 шт.;  2. Двухсекционная одностенная крышка из пищевой нержавеющей стали;  3. Змеевик охлаждения в теплообменной «рубашке»;  4. Встроенные в «рубашку» электронагреватели;  5. Блок управления автоматический электронный с датчиками температуры продукта, температуры и уровня воды в «рубашке»;  6. Съемная рамная мешалка для перемешивания продукта (пищевая нержавеющая сталь);  7. Мотор-редуктор для привода рамной мешалки;  8. Сливной кран с диаметром проходного отверстия 50 мм (пищевая нержавеющая сталь);  9. Патрубок для верхней подачи продукта в ванну (пищевая нержавеющая сталь);  10. Головка моющая для циркуляционной мойки (пищевая нержавеющая сталь);  11. Питающий электрический кабель не менее 30 м.  Основные характеристики ванны длительной пастеризации:  - рабочий объем ванны - не менее 200 л;  - максимальная температура нагрева продукта - не менее 95°С;  - время нагрева продукта до 95°С - не более 60 мин;  - частота вращения мешалки - не менее 18 об/мин;  - расход хладагента через змеевик - не более 600 л/ч;  - диаметр сливного отверстия - не менее 50 мм;  - источник электропитания – электрическая сеть, напряжение 380 В, частота 50 Гц;  - установленная мощность - не более 32,0 кВт;  - габаритные размеры - не более 1100x1050x1650 мм.  Все оборудование должно быть новым и ранее не бывшим в эксплуатации. Год производства не ранее 2017 года.  Гарантийный срок обслуживания оборудования должен составлять не менее 12 месяцев с даты выполнения пусконаладочных работ.  В комплект должны быть включены: паспорт оборудования, инструкция по эксплуатации на бумажном или электронном носителе на русском языке, гарантийный талон. | шт. | 1 |
| 2. | **Агрегат полуавтоматический для розлива и упаковки жидких продуктов**  Агрегат полуавтоматический для розлива и упаковки жидких продуктов в пластиковые термостойкие мешки (пакеты) состоящие из нескольких слоёв и укупорки специальным клапаном (краном).  Полуавтомат разливает в термостойкие пакеты соки, вино, воду, продукты с температурой до +95оС. Заполнение пакета должно осуществляться посредством насоса и запорно-регулирующей арматуры, входящими в комплект. Изготовлен из пищевой нержавеющей стали.  В комплект полуавтомата для розлива в термостойкие пакеты входят:  1. Каркас из нержавеющей стали с колесными опорами для перемещения полуавтомата;  2. Стол оператора, настраиваемый по высоте и углу наклона;  3. Тензометрический (весовой) модуль и запорно-регулирующая арматура - для точной регулировки дозы;  4. Встроенный насос для подачи продукта из ванны длительной пастеризации на розлив в термостойкие пакеты;  5. Компрессор низкого давления с ресивером для снабжения воздухом и обеспечения стабильной работы полуавтомата;  5. Пульт управления с дисплеем оператора и электро - и пневмокомпонентами;  6. Комбинированная головка розлива;  7. Узел снятия и закрытия пробки.  Основные характеристики полуавтомата для розлива в пакеты:  - количество разливочных головок не менее 1 шт.;  - производительность - не менее 170 пакетов в час объемом 3 л;  - дозирующее устройство, диапазон дозировки минимальный объем не более 1 л, максимальный объем не менее 20 л;  - установленная мощность - не более 1,5 кВт;  - источник электропитания – электрическая сеть, напряжение 220 В, частота 50 Гц;  - давление сжатого воздуха 0,6-0,7 МПа;  - оснащен устройством для укупорки специальным клапаном (краном);  - оснащен клапаном для автоматической отсечки выставленной дозы;  - габаритные размеры - не более 1600х600х1000 мм.  Все оборудование должно быть новым и ранее не бывшим в эксплуатации. Год производства не ранее 2017 года.  Гарантийный срок обслуживания оборудования должен составлять не менее 12 месяцев с даты выполнения пусконаладочных работ.  В комплект должны быть включены: паспорт оборудования, инструкция по эксплуатации на бумажном или электронном носителе на русском языке, гарантийный талон. | шт. | 1 |
|  | | | |