

## МИНИ ФАБРИКА ПО ПРОИЗВОДСТВУ МЯСНЫХ ДЕЛИКАТЕСОВ



## Коммерческое предложение Фабрика по производству мясных деликатесов до 3000 кг/сут.

Фабрика по производству мясных деликатесов полной заводской готовности. Укомплектована всем необходимым оборудованием и коммуникациями для полного технологического цикла первичной переработки мяса. Позволяем производить до 3000 кг/сут.

Процесс производства: На предприятие мясо поступает в виде полутуш и четвертин, загружается на подвесные пути с помощью подъемника (№17) – подъемник может быть механическим, электрическим или автоматическим, далее происходит взвешивание прямо на подвесных путях (встроенные весы – кусок рельса с верху, то есть наезжая тушой на отрезок рельс происходит взвешивание №22). Прямо на подвесных путях происходит обвалка (отделение мяса от кости) и жиловка (отделение соединительных тканей и прожилок от мяса) мяса. Затем с помощью подвесных путей, поворотных механизмов №20 и опускающих колен №21 остатки мяса поступают на разделочные столы. На столах изготавливают кусковые (стейки, азу, гуляш, поджарка и прочие) полуфабрикаты. Нарезка возможна в ручную или с помощью ленточной пилы №34. В помещении предусматривается изготовление фаршей и полуфабрикатов мясных. Для этой цели предусмотрено большая мясорубка «Волчек» №35, которая способна перемолоть мелкие кости, прожилки, хрящи в костную муку и далее это попадает в фарш. А так же, есть мелкая мясорубка №38. Фарши смешиваются с различными ингредиентами (лук, картофель, морковь, хлеб). Для чистки овощей, удаления не пищевых частей предусмотрен овощной цех. Обрабатывать грязные и не мытые овощи вместе с мясными полуфабрикатами запрещено, поэтому для механической обработки овощей предусмотрен овощной цех. Сырые чищенные овощи через оконный проем передаются на линию изготовления фаршей. При необходимости тепловой обработки овощей (для колбас к примеру) предусмотрен варочный цех, который оборудован плитой электрической №57, столами производственными №24 и 56 и моечной ванной №26.

Сухие ингредиенты, которые добавляются в фарши хранятся в сухом складе. Загружаются сухие ингредиенты через отдельный дверной проем.

Кусковые полуфабрикаты и фарши упаковываются на вакуумном упаковщике или на термо упаковщике «Горячий стол» и после этого поступают на продажу.

Часть фаршей и кусковых полуфабрикатов поступают на тепловую обработку для производства деликатесов. Колбасные оболочки наполняются шприцом №40. Для клипсации №41 (каждая колбаса маркируется алюминиевой клипсой – дата, срок годности и т.п.) и вязки колбас предусмотрено отдельное рабочее место №24. Колбасы для копчения поступают в цех тепловой обработки.

Перед копчением и тепловой обработкой кусковое мясо обрабатывают с помощью массажера №49 и иньектора №50. Массажер выполняет функцию рыхления мяса. Мяса становится более «нежное» для тепловой обработки. Иньектор наполняет мясо рассолами. Вес мяса при этом увеличивается (до 2-х раз), структура мяса становится мягче.

После массажа и инекции мясо поступает либо на созревание, упаковку и дальнейшую продажу, либо на тепловую обработку. Для созревания выделена специальное помещение – камера созревания. В камере созревания предусмотрено окно, в через которое покупатель в торговом зале может увидеть весь процесс и у покупателя возникает понимание правильности приготовления мяса.

В помещении тепловой обработки предусмотрено 4 тепловых процесса.

- 1) процесс вяления №36 (технологическая сушка мясных полуфабрикатов). Популярно у пивных заведений.
- 2) Варка колбас происходит в паровой камере №54. Колбасы для варки вывешиваются на специальную шпильку, которая закатывается в паровую камеру для тепловой обработки.
- 3) Копчение холодное. Для этого предусмотрена камера коптильная №52
- 4) Копчение горячее. Для этого предусмотрена камера термодымовая №53

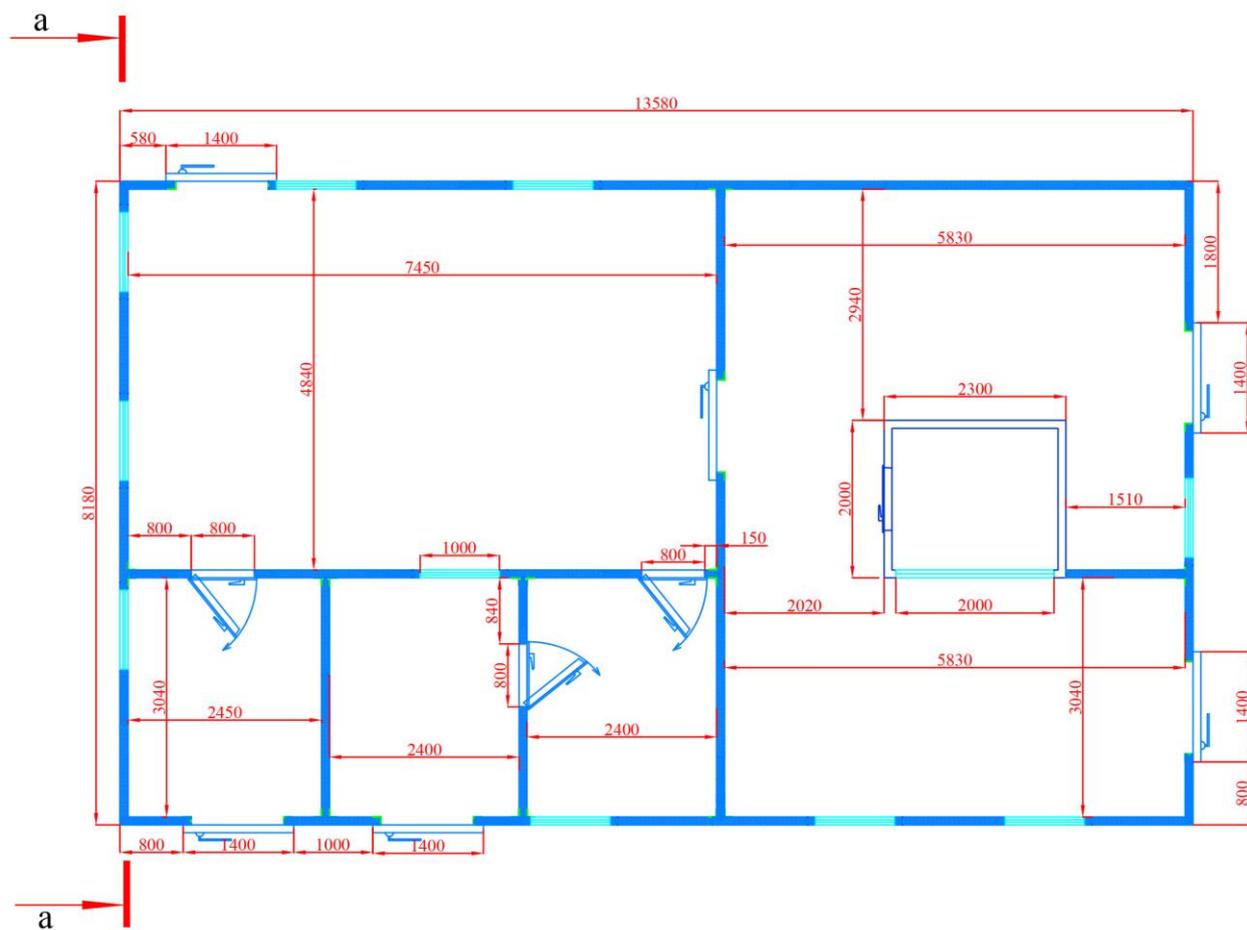
Готовая продукция поступает на реализацию в торговый зал. Грязная кухонная посуда и инвентарь моются в помещении моечной кухонной посуды.

Информационно: Любой технологический процесс возможно автоматизировать.

**Назначение фабрики:** Предназначена для переработки мясных полуфабрикатов с получением, хранением и продажей мясных деликатесов:

- колбасы (вареные, полукопченые)
- сосиски (сардельки)
- деликатесы копченые и проч.

### Внешний вид фабрики



a-a

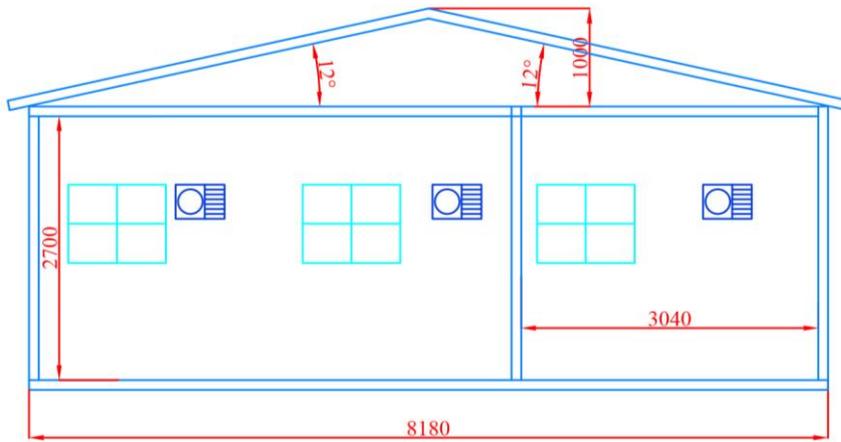
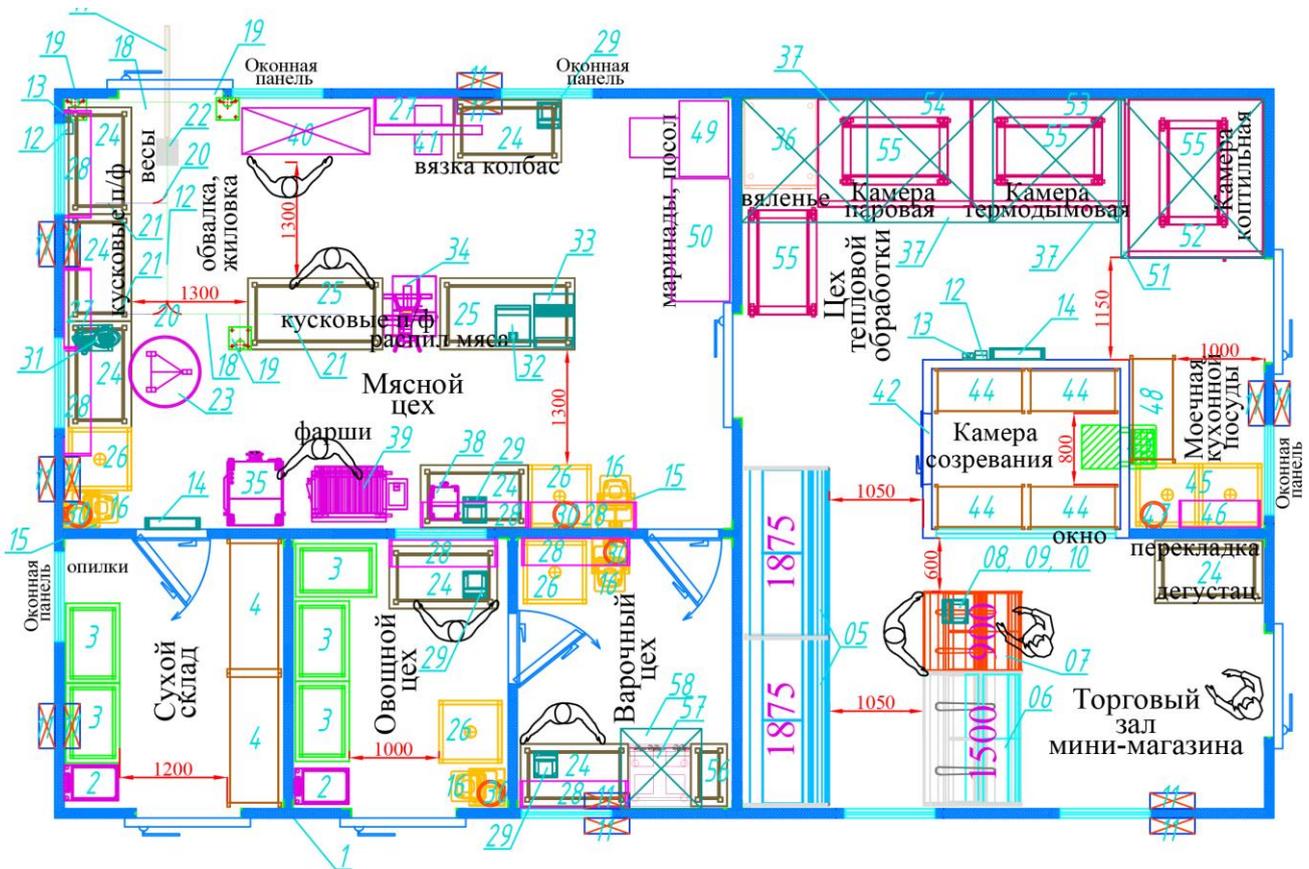


Схема размещения и состав оборудования



## Состав оборудования фабрики «под ключ»:

№ на схеме	Наименование	Кол-во
1	Здание (металлокаркас, сэндвич панели, доборные элементы)	1
2	Весы товарные 150кг	2
3	Подтоварник	5
4	Стеллаж производственный 1500х600х1800	2
5	Горка холодильная -5/+5 1875х600х2050	2
6	Витрина холодильная -5/+5 1200х1100х1230	1
7	Стол-прилавок деревянный декоративный 900х1100х1000	1
8	Весы 10кг	1
9	Касса	1
10	Оборудование для эквайринга	1
11	Система вентиляции и кондиционирования	1
12	Бактерицидный рецикулятор	2
13	Устройство для отпугивания грызунов	2
14	Лампа для уничтожения летающих насекомых	2
15	Рукомойник настенный	4
16	Бак мусорный	4
17	Подъемник электрический для мясных туш	1
18	Несущие рельсы и направляющие для крюков	1
19	Столбы несущие для подвесных путей	3
20	Угол поворотный для подвесных путей	3
21	Опускающее колена для съема мясных крюков	3
22	Весы электронные для взвешивания туш на подвесных путях	1
23	Чан для мяса передвижной с поворотными колесиками	1
24	Стол производственный разборный с бортом 1200х700х860, полка нерж. сталь	8
25	Стол производственный сварной с полипропиленовой столешницей с 1500х800х860, полка нерж. сталь	2
26	Ванна моечная	3
27	Полка консольная настенная 900х300х300	2
28	Полка консольная настенная 1200х300х300	7
29	Весы электронные 10кг	4
30	Водонагреватель приточно-накопительный 40л	4
31	Слайсер электрический	1
32	Аппарат упаковочный вакуумный	1
33	Аппарат термоупаковочный	1
34	Пила ленточная для мяса	1
35	Мясорубка 660 кг/час	1
36	Сушильно-вялочная камера	1
37	Зонт вытяжной	1
38	Мясорубка 300кг/час	1
39	Фаршемесильная машина	1
40	Универсальный вакуумный шприц	1
41	Клипсатор	1
42	Камера среднетемпературная 1960х2260х2200	1
43	Моноблок	1

44	Стеллаж производственный 1000x500x1800	4
45	Ванна моечная 1400x700x860	1
46	Полка консольная настенная 900x300x300	1
47	Водонагреватель проточно-накопительный	1
48	Стеллаж производственный 1200x500x1800	1
49	Массажер для мяса	1
50	Ињектор для мяса	1
51	Зонт вытяжной 1800x1600x500	1
52	Камера коптильная	1
53	Камера термодымовая	1
54	Камера паровая для колбас	1
55	Стеллаж-шпилька на колесиках для колбас	6
56	Стол-вставка разборный с бортом 400x700x860, полка – нерж. сталь	1
57	Плита электрическая 700x700x850	1
58	Зонт вытяжной 900x900x500	1

**ИТОГО: Стоимость строительства и оборудования фабрики «под ключ»: 13 358 000 руб.**

## Минимальная комплектация фабрики:

№ на схеме	Наименование	Кол-во
1	Здание (металлокаркас, сэндвич панели, доборные элементы)	1
2	Весы товарные 150кг	1
3	Подтоварник	1
4	Стеллаж производственный 1500x600x1800	1
8	Весы 10кг	1
16	Бак мусорный	1
17	Подъемник электрический для мясных туш	1
18	Несущие рельсы и направляющие для крюков	1
19	Столбы несущие для подвесных путей	3
20	Угол поворотный для подвесных путей	3
21	Опускающее колена для съема мясных крюков	3
22	Весы электронные для взвешивания туш на подвесных путях	1
23	Чан для мяса передвижной с поворотными колесиками	1
24	Стол производственный разборный с бортом 1200x700x860, полка нерж. сталь	1
25	Стол производственный сварной с полипропиленовой столешницей с 1500x800x860, полка нерж. сталь	1
26	Ванна моечная	1
30	Водонагреватель приточно-накопительный 40л	1
32	Аппарат упаковочный вакуумный	1
33	Аппарат термоупаковочный	1
34	Пила ленточная для мяса	1
35	Мясорубка 660 кг/час	1
36	Сушильно-вялочная камера	1
37	Зонт вытяжной	1
39	Фаршемесильная машина	1
40	Универсальный вакуумный шприц	1
41	Клипсатор	1
42	Камера среднетемпературная 1960x2260x2200	1
43	Моноблок	1
49	Массажер для мяса	1
50	Иньектор для мяса	1
52	Камера коптильная	1
53	Камера термодымовая	1
54	Камера паровая для колбас	1
55	Стеллаж-шпилька на колесиках для колбас	1

Стоимость строительства фабрики с минимально необходимым оборудованием 11 670 900,0

Генеральный директор \_\_\_\_\_

Визер Евгений Михайлович