



## №779-77-11693 Сыроварня Inventa Polyfood

Статус: Процедура закрыта

### Информация о процедуре:

<b>Вид процедуры</b>	Аукцион
<b>Рубрика</b>	<b>Автобизнес</b>
<b>Заказчик</b>	Овчинников Сергей
<b>Регион</b>	Москва
<b>Город</b>	Москва

**Предмет договора**

Автономное мобильное комплексное и многофункциональное молокоперерабатывающее оборудование для пастеризации, варки и сыроделия.

- Пастеризация молока и/или пищи, коагуляция, нарезание и приготовление в одной и той же емкости с 70% экономией времени, позволяя выполнять три цикла работы вместо одного на традиционном оборудовании.
- Сенсорный экран в комплекте к оборудованию позволяет регистрировать все выполненные термические процессы. Сохраненные данные можно просмотреть на сенсорном экране в виде графиков или таблиц, а также записать на USB носитель для дальнейшей работы на ПК.
- Данная инновационная система позволяет работать с разным количеством молока и сыворотки, таким образом, избегая времени простоя во время свертывания, разнообразить типы желаемых сыров и в то же время делать рикотту без замены первоначального контейнера.
- Производство сыра «Рикотта» осуществляется из сыворотки без обработки паром.
- Отсутствие потери воды.
- По сравнению с традиционным оборудованием: до 80% экономии времени труда
- Мгновенная тепловая реакция
- Качество вкуса и санитария продуктов постоянны даже при разной кислотности исходного молока.
- Возможность выполнять процессы нагревания в любом типе контейнеров (пластик, нержавеющая сталь, дерево и др.).
- При изготовлении сыра или молочных продуктов температура обрабатываемого объема молока может увеличиваться на 6 °C в минуту.
- Термообработка молока и изготовление молочных продуктов может производиться последовательно и многократно в различных контейнерах, также можно изменять технологические процессы переработки в разных контейнерах.
- Автоматическая стерилизация Динамического Радиального Теплообменника (SDR).
- Тип выполняемой работы может меняться от контейнера к контейнеру
- Нагрев или охлаждение могут осуществляться в ручном или автоматическом режимах. Регуляция нагрева происходит при помощи ЧПУ и сенсорного экрана, которые позволяют создавать или выбирать нужные программы для производства любого типа сыра или пищи.

Оборудование в трех вариантах комплектации. SI-050 SI-100 SI-200



<b>Цена лота</b>	1 860 000 российский рубль
<b>Дата начала приема заявок</b>	02.04.2017
<b>Срок заключения договора</b>	02.05.2017 — 03.05.2017
<b>Дата окончания приема заявок</b>	02.05.2017 / 12:00 (МСК)
<b>Дата подведения итогов</b>	05.05.2017 / 12:00 (МСК)
<b>Дата начала аукциона</b>	03.05.2017 / 12:00 (МСК)
<b>Прогнозируемая дата окончания аукциона</b>	03.05.2017 / 13:00 (МСК)
<b>Шаг аукциона</b>	18 600,0 российский рубль

**Требования к участникам:**

1. Наличие финансовых материальных, кадровых ресурсов, оборудования, иных ресурсов, необходимых для выполнения условий договора, заключаемого по итогам закупки;

