



Общество с ограниченной ответственностью  
Фабрика «Казаро»

Профессиональное оборудование  
для переработки молока и  
сыроделия  
[www.topcheese.ru](http://www.topcheese.ru)

ИНН/КПП 7602062656/760401001  
150023, г. Ярославль, ул. Институтская, 9 «В» офис 6  
р/с 40702810177030015227  
в отделении № 8608 Сбербанка России в г. Калуга  
БИК 042908612  
к/с 30101810100000000612  
Тел: 8 (800) 100-40-66

## Коммерческое предложение от 20.03.2025г.

Условия оплаты: 50% предоплата, 50% по факту готовности оборудования.


Срок изготовления: до 70 рабочих дней



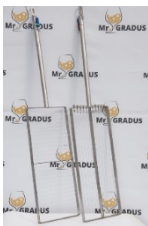

№	Товары (работы, услуги)	Кол-во	Ед.	Цена	Сумма
1	Сыроварня САЭМ-500	1	шт	863 700,00	863 700,00
2	Узел подъема сыроварни с площадкой обслуживания	1	шт	78 400,00	78 400,00
3	Фальшдно для сыроварни 500л. 4-секц.	1	шт	33 400,00	33 400,00
4	Комплект лир вертикальная и горизонтальная, шаг 20мм 250x610мм, L ручки 500мм	1	шт	36 600,00	36 600,00
5	Книжка для отбора сыворотки 500 л	1	шт	17 700,00	17 700,00
6	Пресс вертикальный пневматический ППВ-2/8 ( 2 цилиндра по 4 полки)	1	компл	242 500,00	242 500,00
7	Форма для сыра 7-8кг нерж.сталь 316	8	шт	13 600,00	108 800,00
8	Стол формовочный 800x1865x400мм, фальшдно, воронка, колеса, кран	1	шт	249 400,00	249 400,00



Итого: 1 630 500,00

Всего наименований 8, на сумму 1 630 500,00 руб.

Один миллион шестьсот тридцать тысяч пятьсот рублей 00 копеек

Наименование	Кол-во	Цена, руб	Сумма, руб	
<p><b>1. Сыроварня САЭМ-500 на 500 литров с электрическим нагревом и панельной рубашкой</b></p> <p><b>Характеристики:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- рабочий объем 500 литров (общий 540 литров)</li> <li>- размер чаши D1100mm H570mm</li> <li>- доньшко плоское с радиусом загиба края 30мм</li> <li>- размеры габаритные 1230x1230x1765мм</li> <li>- нагрев электрический (потребляемая мощность 45кВт 380В)</li> <li>- минимальное заполнение чаши – 30% от общего объема (160л)</li> <li>- охлаждение проточной водой</li> <li>- водяная динамическая рубашка с принудительной циркуляцией под давлением 2,5 Атм</li> <li>- блок управления сыроварней на кронштейне, закрепленном на сыроварне</li> <li>- сенсорная панель управления</li> <li>- запись рецептов в память</li> <li>- максимальная температура нагрева рубашки 110 градусов</li> <li>- защита от перегрева, избыточного давления, отсутствия воды в магистрали, поражения электрическим током, резких перепадов напряжения</li> <li>- вымешивающее устройство с регулировкой скорости вращения от 0 до 50 об/мин</li> <li>- две насадки миксера: 2-х лопастная с накидной лопастью для вымешивания молока и не поставленного сырного зерна; 3-х лопастная насадка для вымешивания зерна во время 2-ого температурного нагрева</li> <li>- нож-рассекатель (разбивает поток при вымешивании сырного зерна)</li> <li>- изготовлена из нержавеющей стали марки AISI304</li> <li>- толщина металла рабочей емкости 3мм</li> <li>- внешняя рубашка заполнена ППУ для</li> </ul>	1	863 000	863 000	

<p>сохранения тепла и защиты от ожогов</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- крышка из двух сегментов</li> <li>- мотор-редуктор 380v/120Вт на Г-образном штативе</li> <li>- слив прямой 76мм с отводом 90 градусов</li> <li>- опоры регулируемые</li> </ul>				
<p>2. <u>Узел подъема сыроварни с площадкой обслуживания</u></p>	<u>1</u>	<u>78 400</u>	<u>78 400</u>	
<p>3. <u>Фальшдно в сыроварню САЭМ-500</u></p>	<u>1</u>	<u>33 400</u>	<u>33 400</u>	
<p>1. <u>Комплект лир ручных горизонтальная и вертикальная</u></p> <p>реж/часть 250x610*25мм, L ручки =500мм, общая L= 1110мм диаметр нити - 0,5мм расстояние между нитями - 20мм</p>	<u>1</u>	<u>36 600</u>	<u>36 600</u>	
<p>2. <u>Книжка для отбора сыворотки для 500л</u></p>	<u>1</u>	<u>17 700</u>	<u>17 700</u>	

<p><b>3. <u>Пресс пневматический ППВ-2/8 на 8 полок</u></b></p> <p>Характеристики:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Внешние размеры: 1200x508x2400мм (высота с цилиндром)</li> <li>- 2 пневмоцилиндра</li> <li>- регулятор давления – 1 шт (единое управление)</li> <li>- диаметр поршня пневмоцилиндра – 63мм</li> <li>- нагрузка до 250 кг при 8 бар</li> <li>- рабочее давление от 0 до 8 бар</li> <li>- толщина металла столешницы 3мм</li> <li>- толщина металла полок 5мм</li> <li>- сталь AISI304</li> <li>- слив d внешний 25мм</li> <li>- манометр механический</li> <li>- количество полок - 8</li> <li>- диаметр полки – 350 мм</li> <li>- расстояние между полками 270 мм</li> <li>- опоры подстоля пластиковые регулируемые</li> <li>- трубка пневматическая d 6 мм</li> <li>- кронштейны для крепления к стене</li> </ul>	<p><b>1</b></p>	<p><b>242 500</b></p>	<p><b>242 500</b></p>	
<p><b>4. <u>Формы нержавеющей на 7-8 кг.</u></b></p> <p>размер цилиндра - 280*145 (d/h) размер вместе с ножками и дном - 300*170 сталь формы AISI 316</p>	<p><b>8</b></p>	<p><b>13 600</b></p>	<p><b>108 800</b></p>	
<p><b>5. <u>Формовочный стол</u></b></p> <p>Характеристики:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- воронка групповая на 8 отверстий под формы 7-8 кг</li> <li>- фальшдно с подвесами</li> <li>- размер ванны формователя: 800 x 1865 x 400 мм</li> <li>- внешние размеры: 900 x 2100 x 850 мм</li> <li>- слив с краном D 51мм</li> <li>- нержавеющие ролики</li> <li>- нерж.сталь марки AISI304</li> </ul>	<p><b>1</b></p>	<p><b>249 400</b></p>	<p><b>249 400</b></p>	