РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ РЕСПУБЛИКА АДЫГЕЯ ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ «МЯСНОЙ ГУРМАН»

385000 г. Майкоп, ул. Подгорная, 399В 40702810501000000240 к/с 30101810600000000000 в

р/с ЮГО-

ЗАПАДНОМ БАНКЕ ПАО СБЕРБАНК

ИНН 0100004633, КПП 010001001, БИК 046015602, ОКПО 57411533

Тел/факс (8772) 54-03-95 E-mail: myasnoygurman01@mail.ru

Пояснительная записка

Продается мясоперерабатывающее предприятие мощностью 5-7 тонн в смену и площадью участка 3500 м2 (в собственности). Местоположение: город Майкоп. Производство вареных, полукопченых, сырокопченых колбас, деликатесы, пельмени, полуфабрикаты, хамон.

- 1. Мясоперерабатывающий цех 1100 м2
- 2. Здание администрации:

Первый этаж — 120 м2 — Просторная мастерская, склад, Офисное помещение на 8 сотрудников.

Второй этаж – 120 м2 – 4 кабинета на 13 сотрудников.

3. Здание сторожки + прачечная + офисное помещение на 4 сотрудника, площадью 63м2

Территория оснащена центральной канализацией и центральным водоснабжением. Новая электрическая подстанция мощностью 400кВа и дизель генератор на 120 кВт, который сможет обеспечить электроэнергией все жизненно важные узлы. Паровая котельная на 0.5 т\ч с возможностью расширения до 1 т\ч.

Оборудование для мясопереработки:

- 1. Полноценная пельменная линия:
- 2. Мешкопрокидыватель электрический.
- 3. Мукопросеиватель электрический
- 4. Тестомесильная машина
- 5. Аппарат для формирования изделий из теста с начинкой 400кг/час.

Оборудование для колбасных изделий и не только:

- 6. Блокорезка Strigid GM2010 (Гильотина для разрубания замороженного мяса)
- 7. Волчок Seydelmann AE130 без загрузчика
- 8. Фаршемешалка Niro-Tech RX-150 (Польша)
- 9. Куттер вакуумный ВК-125
- 10. Вакуумный шприц-наполнитель с поддерживающим устройством Seydelmann VF16
- 11. Клипсатор двухскрепочный полуавтоматический.
- 12. Вакуумный массажер Karpowicz МКL-600 Польша
- 13. Инъектор NK-27 Karpowicz Польша
- 14. Льдогенератор чешуйчатого льда
- 15. Трейсиллер Reepack reetray VGM 20
- 16. Напольная вакуум-упаковочная машина BossVacuum MAX-f46
- 17. Две термокамеры коптильно-варочные с паровым разогревом на 2 рамы каждая со встроенной автоматической мойкой с насосной станцией. Кф-Техно.
- 18. Холодильные камеры 16шт. из них 3 низкотемпературные

Все оборудование находится в исправной состоянии и обслуживается в соответствии с техническими регламентами.