УТВЕРЖДАЮ
Первый заместитель директора
ОАО «Гомельский мясокомбинат»
_____Пятницкая Л.А.
«_____»_____2026 г.

ЗАЯВКА

дата подачи заявки «23» октября 2026 г.

№ п/п	Остатки на складе	Наименование с указанием марки, ГОСТ и пр. характеристик	Ед. изм.	Кол-во
1		**Тестомес для крутого теста** Краткая характеристика: - тип: горизонтальный; - производительность: не менее 300 кг/ч; - обьем дежи: не менее 275 л; - загрузка теста: не менее 100 кг; - кол-во скоростей: 1 скорость; - механизм крепления чаши: несъемная дежа; - механизм поднятия головы: неподъемная траверса; - Напряжение: 380 В - Мощность: 3.75 кВт - Тестомесильная машина используется для замешивания **крутого теста при приготовлении пельменей, вареников, мантов и чебуреков.** Модель оснащена бункером для смешивания, станиной, двигателем, месильным органом, электронной панелью управления и опорными ножками. Рабочий орган и дежа выполнены из нержавеющей стали. **Особенности:** - тип месильного органа: лопастной привод: ремень / цепь. - электрический подъем и опрокидывание дежи. - функция реверса. - импульсный режим вращения рабочего органа при выгрузке теста.	шт.	1

		- Блокировка рабочего органа при открытии крышки. - Электромагнитный блок управления для безопасности при не запланированном отключении и включении электричества. - Конечные выключатели на деже обеспечивают безопасность персонала. - аварийное отключение и остановка. - Скорость вращения мешалки: 20 об/мин. - Время замеса одной партии: от 3 до 10 мин. - Время производственного цикла: 15 мин. - производительность: до 4 циклов/ч.		

Основание: потребность производства. Обеспечение бесперебойного производства полуфабрикатов.

Исполнитель:
Старший мастер К.Ц. участка № 4 Калинин В.С.

Согласовано:

Начальник колбасного цеха Шевченко И.Д.

Главный технолог Штанюк Н.О.

Зав. складом Кацубо И.А.