

ТЕПЛИЧНЫЙ КОМПЛЕКС «ТЫНТИН»
ЦЕХ ПЕРЕРАБОТКИ ОВОЩЕЙ

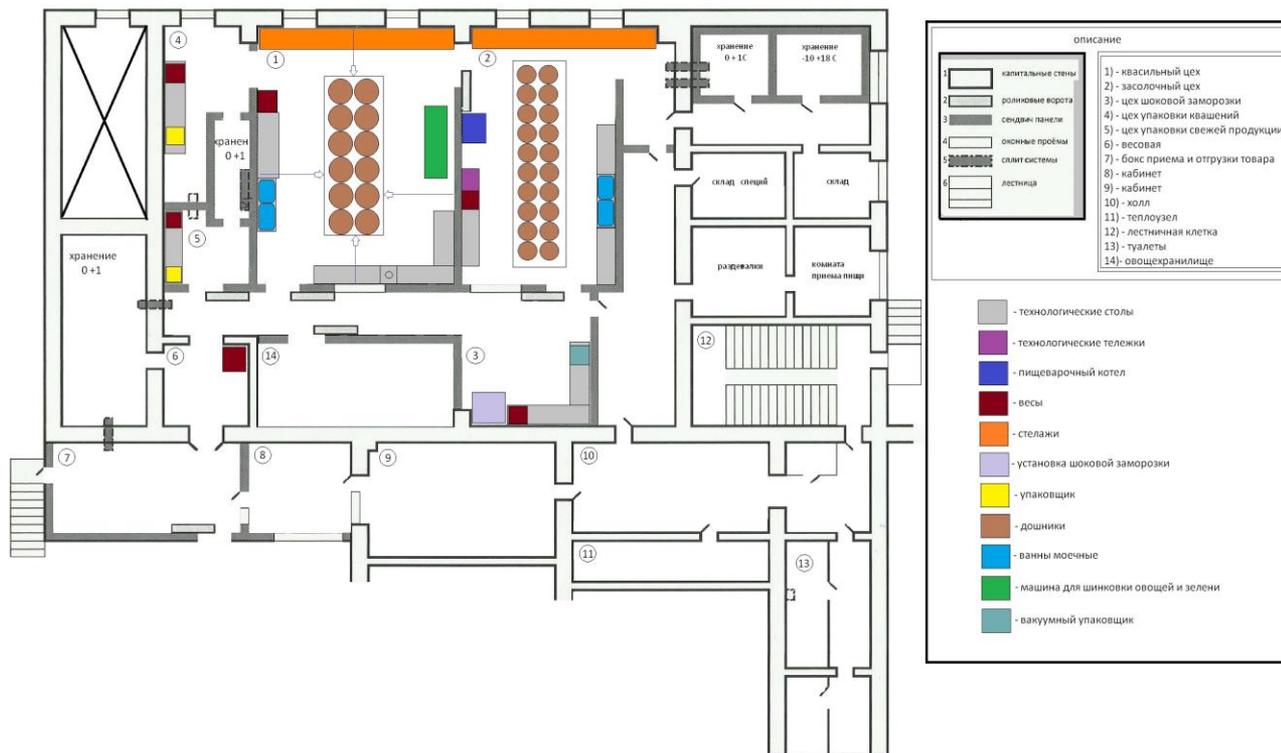




Содержание

- Схема цеха переработки – слайд 3
- Засолочный цех – слайд 4
- Квасильный цех – слайд 5
- Цех шоковой заморозки – слайд 6
- Упаковочный цех – слайд 7
- Весовое оборудование – слайд 8
- Планируемая продукция – слайды 9 - 10
- Бюджетная эффективность – слайды 11 - 12

ЦЕХ ПЕРЕРАБОТКИ



ЗАСОЛОЧНЫЙ ЦЕХ

Котел пищеварочный электрический



Машина овощерезательно-протирочная

КВАСИЛЬНЫЙ ЦЕХ

Универсальный слайсер нарезки





ЦЕХ ШОКОВОЙ ЗАМОРОЗКИ

Шкаф шоковой заморозки



Ларь морозильный





УПАКОВОЧНЫЙ ЦЕХ

Аппарат термоупаковочный



Настольный вакуумный упаковщик





ВЕСОВОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

Весы электронные порционные



Весы товарные
напольные ФорТ-П



Весы торговые CAS CL-3000-
15P с печатью этикет'



ПЛАНИРУЕМАЯ ПРОДУКЦИЯ

- СОЛЕНО-КВАШЕНАЯ ПРОДУКЦИЯ



ПЛАНИРУЕМАЯ ПРОДУКЦИЯ

- СВЕЖИЕ УПАКОВАННЫЕ ОВОЩИ



ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ МОЩНОСТЬ

Годовая производственная мощность цеха ~ 45,5 тонн

КВАШЕНИЯ И СОЛЕНИЯ:

ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ БОЧКОВЫЕ – 10000 КГ
ОГУРЦЫ МАЛОСОЛЕННЫЕ – 10000 КГ
КАПУСТА КВАШЕНАЯ - 10000 КГ
КАПУСТА КВАШЕНАЯ (САЛАТНАЯ) – 10000 КГ

ЗЕЛЕНЬ СОЛЕНАЯ:

УКРОП – 1000 КГ
ПЕТРУШКА – 500 КГ
ЛУК – 500 КГ
ЩАВЕЛЬ – 500 КГ



ШОКОВАЯ ЗАМОРОЗКА:

УКРОП – 1000 КГ
ПЕТРУШКА – 500 КГ
ЛУК – 500 КГ
ЩАВЕЛЬ 1000 КГ



БЮДЖЕТНАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ КОМПЛЕКСА

Инвестиций ~ 1 070,0 млн. руб.

Финансовые показатели

Чистая приведенная стоимость NPV -
389,973 млн. рублей

Внутренняя норма дохода IRR – 7,89%

Срок окупаемости (PP) – 9,3 лет

Индекс доходности инвестиционного
проекта (PI) – 1,30

Создаваемые рабочие места - 28

