

Приложение
к Правилам приобретения
научно-исследовательскими
институтами и организациями
вышшего и (или) послевузовского
образования товаров,
работ, услуг, необходимых
для выполнения научных исследований
и научных работ, реализуемых
за счет бюджетных средств

Перечень товаров, работ и услуг, планируемых к закупке для научных исследований

в 2025 году в рамках выполнения государственного заказа на реализацию научных и научно-технических проектов по программе целевого финансирования на 2024-2026 гг., по теме программы «ВР24992867 - Разработка ресурсосберегающих технологий для развития и управления бодным хозяйством и перерабатывающей промышленностью Казахстана, создание инновационного инжинирингового центра» Подзадача 1.2 - Организация прорывных научных исследований в области пищевой и перерабатывающей отрасли

(наименование конкурса)

НАО "Таразский университет имени М.Х. Дулати"
(наименование организации)

№	Наименование	Характеристики (для оборудования допускается указание модели, марки, страны и других сведений)	Обоснование оборудования	закупок	Планируемая стоимость	Сроки закупок	Условия оплаты	Контакты
1	Влагомер зерна Фатсомр WШЕ-65 с теромощупом	Основное назначение — оперативный контроль влажности зерновых, масличных и бобовых культур. Название измеряемой культуры высвечивается непосредственно на дисплее. Малое время измерения (5 секунд) и небольшой объем образцов, требуемых для исследования (90 куб. см), позволяют делать замеры влажности оперативно и практически в любых условиях. Диапазон измерения влажности зерно и семена: 8-35% - масличные культуры: 5-25%	Влагомер зерна позволяет быстро и точно измерять влажность зерна. Это необходимо для контроля качества зерна при хранении, переработке и продаже, а также для предотвращения его порчи и снижения рисков. Прибор необходим для выполнения следующих задач календарного плана: Подзадача 1.2 - Организация прорывных научных исследований в		367 500,00	Июнь	0/100% 100 (%) 50/50 % 30/70 % 70/30 %	+7 775 417 7197

	<p>Разрешение 0,1%</p> <p>Погрешность измерения влажности $\pm 0,5\%$</p> <p>Диапазон измерения температуры 0+60 °С</p> <p>Память встроенная</p> <p>Тип элемента питания аккумулятора 9 В</p> <p>Время измерения не более 5 секунд</p> <p>Рабочая температура 0+40°С</p> <p>Вес 800 г</p> <p>Габаритные размеры прибора 178 х 68 мм</p> <p>Влажность зерна определяется по ГОСТу 13586.5-2015</p> <p>Производитель: Россия, г. Воронеж.</p> <p>Поставщик должен обеспечить: доставку, установку, обучение, гарантия не менее чем на 1 год, устройство должно быть внесено в государственный реестр средств измерений (ТСИ РК) и иметь сертификат либо свидетельство о первичной поверке.</p> <p>Срок поставки оборудования с момента подписания договора 60-90 рабочих дней.</p>	<p>области пищевой и перерабатывающей отрасли.</p> <p>1.2.1. Сбор и анализ материалов по теме исследования. Анализ различных видов зерновых культур Жамбылской области, анализ муки для приготовления хлеба.</p> <p>Также может применяться при оказании консалтинговых услуг в лаборатории исследования.</p>				
2	<p><u>Доска</u> <u>разборная для</u> <u>зерна</u></p> <p>Размер рабочей поверхности 335 х 235 мм.</p> <p>Габаритные размеры 405 х 305 мм</p> <p>Цена указана за 10 штук, с доставкой. (цена 1 шт 35 700 руб)</p> <p>Производитель: Россия</p> <p>Поставщик должен обеспечить: доставку, гарантия не менее чем на 1 год, устройство должно быть внесено в государственный реестр средств измерений (ТСИ РК) и иметь сертификат либо свидетельство о первичной поверке.</p> <p>ГОСТ 30483-97, ГОСТ 13586.4-83, 13586.6-93 ГОСТ 10987-76, ГОСТ 10842-89, ГОСТ Р 51916-2002</p> <p>Срок поставки оборудования с момента подписания договора 60-90 рабочих дней.</p>	<p>Доска необходима для осуществления контроля над качеством крупы, зерна, муки, а также для отделения насекомых и клещей.</p> <p>Прибор необходим для выполнения следующих задач календарного плана: Подзадача 1.2 - Организация прорывных научных исследований в области пищевой и перерабатывающей отрасли.</p> <p>1.2.1. Сбор и анализ материалов по теме исследований. Анализ различных видов зерновых культур Жамбылской области, анализ муки для приготовления хлеба.</p> <p>Также может применяться при оказании консалтинговых услуг в лаборатории исследования.</p>	350 700,00 (10 шт)	Июнь	0/100%	+7 775 417 7197
3	<p>Безлиномер лабораторный БЛИК Р-3</p> <p>Спектральная область работы безлиномера, 540±50нм. Диапазон измеряемых коэффициентов отражения,не, более 45-90 %.</p>	<p>Предназначен для экспресс оценки сортности муки по белизне и контролю технологического процесса</p>	948 000,00	Июнь	0/100%	+7 775 417 7197

	<p>СКО измерений коэффициентов отражения, 0,3%. Основная абсолютная погрешность измерения, 1,0%. Количество автоматически измеряемых полей на образце муки, шт, 10% Время определения безизны одного образца, 60с Режим работы непрерывный Индикация цифровая Электропитание- 220В, 50 Гц Потребляемая мощность, Вт не более 25 Вт Рабочая температура окружающей среды, 10-35°С Относительная влажность воздуха, 80% Габаритные размеры, мм 260 x 250 x 110. Масса, 4кг. Производитель: Россия. Поставщик должен обеспечить: доставку, установку, обучение, гарантия не менее чем на 1 год, устройство должно быть внесено в государственный реестр средств измерений (ГСИ РК) и иметь сертификат либо свидетельство о первичной поверке. ГОСТ 26361-84 Срок поставки оборудования с момента подписания договора 60-90 рабочих дней.</p>	<p>на мукомольных предприятиях, а также для входного контроля качества муки на хлебопекарных предприятиях. Необходим для выполнения следующих задач календарного плана: Подзадача 1.2 - Организация прорывных научных исследований в области пищевой и перерабатывающей отрасли. 1.2.2 Определение хлебопекарных свойств муки. Также может применяться при оказании консалтинговых услуг в лаборатории исследования.</p>	252 600, 00	Июнь	0/100%	+7 775 417 7197
4	<p>Набор лабораторных контрольных сит ТАГЛЕР для пшеничной муки</p> <p>Материал обечайки –полиэтилен низкого давления. Сито ø 200, h 48 мм из полиамидной ткани 64ПА-50 (106 мкм); Сито ø 200, h 48 мм из полиамидной ткани 45/50ПА (140 мкм); Сито ø 200, h 48 мм из полиамидной ткани 41/43ПА (160 мкм); Сито ø 200, h 48 мм из полиамидной ткани 36/40ПА (180 мкм); Сито ø 200, h 48 мм из полиамидной ткани 27ПЧ-120 (250 мкм); Сито ø 200, h 48 мм из полиамидной ткани 22.7ПЧ-150 (300 мкм); Сито ø 200, h 48 мм из полиамидной ткани 21ПЧ-150 (315 мкм); Сито ø 200, h 48 мм из полиамидной ткани 12.5ПЧ-240 (560 мкм); Поддон ø 200; Крышка ø 200.</p>	<p>Набор (комплект) сит лабораторных Таглер СЛК-200 для пшеничной муки – 8 сит, необходимы при исследовании для контроля пшеничной муки по размеру частиц при дроблении, измельчении и обогащении. Необходим для выполнения следующих задач календарного плана: Подзадача 1.2 - Организация прорывных научных исследований в области пищевой и перерабатывающей отрасли. 1.2.2 Определение хлебопекарных свойств муки.</p>	252 600, 00	Июнь	0/100%	+7 775 417 7197

	<p>Поддон ø 200; Крышка ø 200.</p> <p>Основные параметры сита: Габаритные размеры, мм Наружный диаметр, 220 мм Высота внутри обечайки, 48 мм Внутренний диаметр обечайки, 200 мм Высота, 50 мм Масса, не более 5 кг Производитель: Россия.</p> <p>Поставщик должен обеспечить: доставку, установку, обучение, гарантия не менее чем на 1 год, устройство должно быть внесено в государственный реестр средств измерений (ТСИ РК) и иметь сертификат либо свидетельство о первичной поверке. ГОСТ 27560-87, 26361-84, 27559-87</p> <p>Срок поставки оборудования с момента подписания договора 60-90 рабочих дней.</p>	<p>Также может применяться при оказании консалтинговых услуг в лаборатории исследования.</p>				
<p>5</p> <p>Набор лабораторных контрольных сит ТАГЛЕР для зерна пшеницы</p>	<p>Материал обечайки - полиэтилен низкого давления.</p> <p>Сита ø 200, h 48 мм из перфорированного полотна: 1 мм; Сита ø 200, h 48 мм из перфорированного полотна: 6 мм; Сито ø 200, h 48 мм из перфорированного полотна: 1,7x20 мм;</p> <p>Сито ø 200, h 48 мм из сетки металлотканой: 500 мкм; Сито ø 200, h 48 мм из сетки металлотканой: 670 мкм; Сито ø 200, h 48 мм из сетки металлотканой: 800 мкм; Сито ø 200, h 48 мм из сетки металлотканой: 1 мм; Сито ø 200, h 48 мм из полиамидной ткани 41/43ПА (160 мкм);</p> <p>Поддон ø 200; Крышка ø 200.</p> <p>Основные параметры сита: Габаритные размеры, мм Наружный диаметр, мм 220 Высота внутри обечайки, мм 48 Внутренний диаметр обечайки, мм 200 Высота, мм 50 Масса, кг, не более 5</p> <p>Поставщик должен обеспечить: доставку, установку, обучение, гарантия не менее чем на 1 год, устройство</p>	<p>Сита будут применяться для контроля зерна пшеницы по размеру частиц при дроблении, измельчении и обогащении, а так же, контроля примесей, влажности, числа падения, клейковины.</p> <p>Необходим для выполнения следующих задач календарного плана:</p> <p>1.2 - Организация прорывных научных исследований в области пищевой перерабатывающей отрасли.</p> <p>1.2.1. Сбор и анализ материалов по теме исследований. Анализ различных видов зерновых культур Жамбылской области, анализ муки для приготовления хлеба.</p> <p>Также может применяться при оказании консалтинговых услуг в лаборатории исследования.</p>	<p>239 600, 00</p>	<p>Июнь</p>	<p>0/100%</p>	<p>+7 775 417 7197</p>

	<p>Должно быть внесено в государственный реестр средств измерений (ГСИ РК) и иметь сертификат либо свидетельство о первичной поверке. ГОСТ 30483-97, 13586.5-2015, 27676-88, 54478-2011 Срок поставки оборудования с момента подписания договора 60-90 рабочих дней.</p>					
<p>6 Дифаноскоп ДСЗ-2М</p>	<p>Среднее количество анализов/час, не менее 10 раз Управление перемещением кассеты -ручное Количество зерен в исследуемом образце 100 штук Потребляемая мощность, 40 Вт Габаритные размеры, мм., не более длина 340мм, ширина 160мм, высота 240мм Масса, кг., не более 2,4 кг Комплектация Кассета - 1 шт. Предохранитель - 1 шт. Цена за 1шт – 417 000 тт. Производитель: Россия Поставщик должен обеспечить: доставку, установку, обучение, гарантия не менее чем на 1 год, устройство должно быть внесено в государственный реестр средств измерений (ГСИ РК) и иметь сертификат либо свидетельство о первичной поверке. ГОСТ 27560-87, 26361-84, 27559-87 Срок поставки оборудования с момента подписания договора 60-90 рабочих дней</p>	<p>Дифаноскоп нужен для определения качества зерна и муки, то есть способности пропускать световой поток. Прибор необходим для выполнения следующих задач календарного плана: Подзадача 1.2 - Организация прорывных научных исследований в области пищевой и перерабатывающей отрасли. 1.2.1. Сбор и анализ материалов по теме исследований. Анализ различных видов зерновых культур Жамбылской области, анализ муки для приготовления хлеба. Также может применяться при оказании консалтинговых услуг в лаборатории исследования.</p>	<p>834 000,00 (2 шт)</p>	<p>Июнь</p>	<p>0/100%</p>	<p>+7 775 417 7197</p>
<p>7 Стакан высокий, с носиком, со шкалой, 600 мл, В-1-600 ТС</p>	<p>Стакан высокий, с носиком, со шкалой, 600 мл, В-1-600 ТС Исполнение 1, тип В Изготовлен из термостойкого или химически стойкого стекла. Объем, мл: 600 Диаметр, мм: 82 Высота, мм: 152 Цена указана за 20 штук (цена 1 шт 1550 тт) Производитель: Казахстан Поставщик должен обеспечить: доставку, установку, обучение, гарантия не менее чем на 1 год, устройство должно быть внесено в государственный реестр средств</p>	<p>Стаканы лабораторные с носиком тип В - высокий применяются при приготовлении растворов в лабораторных условиях, а так же для фильтрования и выпаривания. Стаканы изготавливаются из стекла марки ТС (термостойкое) Необходим для выполнения следующих задач календарного плана: Подзадача 1.2 - Организация прорывных научных исследований в области пищевой и перерабатывающей отрасли.</p>	<p>31 000 (20 шт)</p>	<p>Июнь</p>	<p>0/100%</p>	<p>+7 775 417 7197</p>

8	<p>Хроматограф жидкостной Thermo Scientific Vanquish Core</p>	<p>измерений (ТСИ РК) и иметь сертификат либо свидетельство о первичной поверке. Срок поставки оборудования с момента подписания договора 60-90 рабочих дней</p>	79 648 000,00	Июнь	0/100%	+7 775 417 7197
	<p>Жидкостный хроматограф высокого давления необходим для проведения лабораторных исследований, контроля качества продукции и научных экспериментов. Оборудование должно обеспечивать высокую точность, воспроизводимость и надежность при анализе жидких проб. В состав системы должны входить модули для работы в градиентном режиме, включая двухканальный бинарный насос, автосамплер, термостатируемый колонный отсек и два детектора: диодно-матричный (DAD) и УФ-детектор. Технические характеристики: Рабочее давление: не менее 1034 бар (15 000 psi). Диапазон расхода: 0,001–8 мл/мин. Градиентный насос с точностью градиента не хуже $\pm 0,2\%$. Объем пепти автосамплера: не менее 5 мкл с возможностью изменения. Температурный диапазон колонного термостата: от 5°C ниже комнатной температуры до 110°C. Диодно-матричный детектор (DAD) с диапазоном длин волн 190–800 нм, разрешением не менее 1 нм. УФ-детектор с диапазоном длин волн 190–400 нм, чувствительностью не хуже $0,5 \cdot 10^{-5}$ АУ. Программное обеспечение для управления системой и обработки данных. Бинарный насос Binary Pump C: Размеры: 19,2 x 42,0 x 62,0 см. Масса: 20,0 кг. Автосамплер Split Sampler Размеры: 29,0 x 42,0 x 62,0 см. Масса: 24,0 кг. Термостат для колонок Размеры: 29,0 x 42,0 x 62,0 см. Масса: 24,0 кг. Детектор на диодной матрице Diode Array Detector HL (DAD HL)</p>	<p>Хроматограф жидкостной предназначен для определения витаминов, гормонов, пестицидов, консервантов, ароматических соединений, карбоновых кислот (муравьиная, уксусная, пропионовая), аминокислот, никотоксинов, переходных материалов. Хроматограф жидкостной необходим для выполнения следующих задач календарного плана: Подзадача 1.2. - Организация прорывных научных исследований в области пищевой и перерабатывающей отрасли. 1.2.5. Разработка технологий рационального использования растительного сырья для производства безопасных продуктов лечебно-профилактического питания с повышенной биологической ценностью, созданных на основе натурального пищевого сырья, обогащенных витаминами, микроэлементами</p>				

9	<p>Дозатор ЭКОХИМ- ОП-1-0,5-10</p>	<p>Материал дозатора обладает повышенной химической стойкостью;</p> <ul style="list-style-type: none"> - Дозатор частично автоклавируемый (стерилизации подвергается только ось держателя наконечника); - Плавный поршневой механизм обеспечивает наименьшее сопротивление и большую точность; - Сбрасыватель наконечника гарантирует мягкое сбрасывание; - Удобный упор для пальца; - На корпусе дозатора есть специальная накладка из термолластичного эластомера, не проводящего тепло; - Легкий вес дозатора делает Вашу работу менее утомительной и повышает ее эффективность; - Идеальная форма корпуса помогает дозировать жидкость в узкие глубокие сосуды; - Посадочный конус выполнен из поливинилфторида, что обеспечивает дополнительную прочность и твердость; - Внутренний стержень дозатора выполнен из термолластика (полиэфиркетон), что обеспечивает дополнительную износостойкость и стойкость к коррозии. <p>Технические характеристики: автоклавируемость: частичная диапазон дозирования: 0,5-10 мкл с соответствующими наконечниками - Точность</p>	<p>Размеры: 15,9 х 42,0 х 62,0 см. Масса: 17,0 кг. УФ детектор Размеры: 16,0 х 42,0 х 62,0 см. Масса: 16,0 кг. Производитель: США Поставщик должен обеспечить: доставку, установку, обучение 6 сотрудников, гарантия не менее чем на 1 год, устройство должно быть внесено в государственный реестр средств измерений (ТСИ РК) и иметь сертификат либо свидетельство о первичной поверке, методические указания к проведению лабораторной работы на казахском, русском и английском языке. ГОСТ Р 53152-2008</p>	<p>Лабораторные используются для дозаторы для точного дозирования жидкостей объемом от 0,1 мкл до 1 литра. Необходим для выполнения следующих задач календарного плана: Подзадача 1.2 - Организация прорывных научных исследований в области пищевой и перерабатывающей отрасли.</p>	<p>1 210 00 0,00 (10 шт)</p>	<p>Июнь</p>	<p>0/100%</p>	<p>+7 775 417 7197</p>
---	--	---	---	--	--------------------------------------	-------------	---------------	----------------------------

	<p>а) $\pm 8\%$ (при объеме 1мкл); б) $\pm 2,5\%$ (при объеме 10мкл); - Воспроизводимость а) менее 7% (при объеме 1мкл); б) менее 3% (при объеме 10мкл). Базовая комплектация: - Дозатор; - Паспорт (свидетельство о поверке); - Инструкция по использованию; - Сменные наконечники; - Ключ для калибровки; - Смазка. Цена указана за 10 штук (цена 1 шт 121 000тг) Производитель: Казахстан, Астана Поставщик должен обеспечить: доставку, установку, обучение, гарантия не менее чем на 1 год, устройство должно быть внесено в государственный реестр средств измерений (ГСИ РК) и иметь сертификат либо свидетельство о первичной поверке. Срок поставки оборудования с момента подписания договора 60-90 рабочих дней</p>						
10	<p>Аквалистилл тор медицинский электрически й АЭ-10</p>	<p>Аквалистиллатор медицинский электрический АЭ-10 Производительность: 10 л/ч. Расход охлаждающей воды: 75 л/ч. Давление исходной воды: 0,1-0,4 Мпа. Удельная производительность воды на выходе: 2-2,5 мСм/см. Температура производимой воды – 70-85, °С. Питание: 380/50 В/Гц. Потребляемая мощность: 7,2 кВт. Габариты (Ш×Г×В), мм: - Аквалистиллатора: 325×275×530; - пульта управления: 255×95×200 Масса: 11,2 кг. Кэффициент очистки воды от радионуклидов, не менее 4000. Средний срок службы: 10 лет Производитель: Россия, г. Санкт-Петербург Поставщик должен обеспечить: доставку, установку, обучение 6 сотрудников, гарантия не менее чем на 1 год ГОСТ Р 58144-2018, ФС.2.2.0019.18</p>	<p>Аквалистиллатор медицинский электрический АЭ-10 позволит проводить точные исследования, осуществлять измерения и лабораторные эксперименты, что является ключевым этапом проекта. Необходимо для выполнения следующих задач календарного плана: Подзадача 1.2 - Организация прорывных научных исследований в области пищевой и перерабатывающей отрасли</p>	495 000,00	Июнь	0/100%	+7 775 417 7197

11	Реоферменто метр Rheo F4	Срок поставки оборудования с момента подписания договора 60-90 рабочих дней	<p>Питание: 220/240 В; 50/60 Гц Мощность: 150 Вт Предохранитель: 5x20 Т 1.6 А 250 В Вес нетто: 12 кг Размеры: 415 мм x 265 мм x 545мм Уровень шума: < 70 дБ Температура хранения: от -25 °С до +55 °С Температура эксплуатации: от 10 до 35 °С Относительная влажность: < 85 % при 20 °С Колебания напряжения: $\leq \pm 10\%$ Уровень загрязнения (по EN 61010): 2 Защита от перенапряжения (по EN 61010): II Подключение к ПК: USB Фирма: Chorin Производитель: Франция</p> <p>Поставщик должен обеспечить: доставку, установку, обучение 6 сотрудников, гарантия не менее чем на 1 год, устройство должно быть внесено в государственный реестр средств измерений (ГСИ РК) и иметь сертификат либо свидетельства о первичной поверке, методические указания к проведению лабораторной работы на казахском, русском и английском языке. Срок поставки оборудования с момента подписания договора 60-90 рабочих дней</p>	<p>Реоферментометр Rheo F4 позволяет проводить полностью автоматический анализ реологических свойств теста в процессе брожения, помогает оптимизировать процессы и улучшить характеристики муки для увеличения объема и качества хлебобулочных изделий.</p> <p>Реоферментометр Rheo F4 необходим для выполнения следующих задач календарного плана:</p> <p>Подзадача 1.2. - Организация прорывных научных исследований в области пищевой и перерабатывающей отрасли.</p> <p>1.3.2 Разработка рецептуры хлебобулочных изделий с применением нетрадиционного сырья. Исследование влияния различных дозировок нетрадиционного сырья на основные компоненты пшеничной муки из зерна пшеницы выращенной в Жамбылской области: реологические свойства, продолжительность замеса теста, формирование, расстойка и выпечка хлеба.</p>	18 000	Июнь	0/100%	+7 775 417 7197
12	Сушильный шкаф EM10	Диапазон температур 30 - 150°C ($\pm 0,1$)°C Размеры шкафа 28 x 28 x 58 см Размеры ячейки 16 x 7.5 x 4 см Число ячеек 10 Возможное количество образцов 20 Питание 230В, 50/60 Гц Мощность 450Вт Вес 14кг Диапазон температур 30 - 150°C ($\pm 0,1$)°C	Сушильный шкаф EM10 служит для определения влажности в зерновых и масличных культурах и продуктах их переработки в соответствии с международным стандартом ISO 712, который признан во всем мире как стандартный метод определения влажности зерна.	6	Июнь	0/100%	+7 775 417 7197	

	<p>Размеры шкафа 28 x 28 x 58 см Размеры ячейки 16 x 7.5 x 4 см Число ячеек 10 Возможное количество образцов 20 Питание 230В, 50/60 Гц Мощность 450Вт Вес 14кг Бюксы 20штук Производитель: Франция Поставщик должен обеспечить: доставку, установку, обучение 6 сотрудников, гарантия не менее чем на 1 год, устройство должно быть внесено в государственной реестр средств измерений (ТСИ РК) и иметь сертификат либо свидетельство о первичной поверке, методические указания к проведению лабораторной работы на казахском, русском и английском языке. Необходимо иметь сертификат об аттестации. Срок поставки оборудования с момента подписания договора 60-90 рабочих дней</p>	<p>для выполнения следующих задач календарного плана: Подзадача 1.2. - Организация прорывных научных исследований в области пищевой и перерабатывающей отрасли. 1.2.2 Определение хлебопекарных свойств муки 1.3.1 Проведение физико-химического анализа теста: определение влажности, зольности, сахара, жира, белков, титруемых кислот, содержание различных ионов и т.д.</p>	45 000 000,00	Июнь	0/100%	+7 775 417 7197
13	<p>Анализатор качества зерна, муки и теста МIXOLAB 2</p> <p>Точная автоматическая регулировка температуры в тестомесе (макс.: 90°C). Надежный, легко очищаемый тестомес из алюминия/нержавеющей стали; Автоматическая быстрая и точная подача воды (+/- 0.02 мл); Возможность настройки поэтапной подачи воды (емкость насоса: 75 мл); Полная электронная калибровка всех точек измерения на кривой Chopin+ (температура и крутящий момент) для более высокой точности результатов анализа. Скорость вращения тестомесильных ножей: 0-250 об/мин. Крутящий момент: 0,1-7 Нм. Скорость нагрева: 2-12°C/мин. Вес: 33 кг. Габариты: 460x505x270 мм. В комплекте компьютер со специальной программой</p>	<p>Предназначен для определения водопоглотительной способности муки и реологических свойств амшиваемого из тестируемой муки теста. Миксолаб необходим для выполнения следующих задач календарного плана: Подзадача 1.2. - Организация прорывных научных исследований в области пищевой и перерабатывающей отрасли. 1.2.2 Определение хлебопекарных свойств муки 1.3.1 Проведение физико-химического анализа теста: определение влажности, зольности, сахара, жира, белков, титруемых кислот, содержание различных ионов</p>	45 000 000,00	Июнь	0/100%	+7 775 417 7197

		<p>Производитель: Франция. Поставщик должен обеспечить: доставку, установку, обучение 6 сотрудников, гарантия не менее чем на 1 год, устройство должно быть внесено в государственный реестр средств измерений (ТСИ РК) и иметь сертификат либо свидетельство о первичной поверке, методические указания к проведению лабораторной работы на казахском, русском и английском языке. Необходимо иметь сертификат об аттестации. Срок поставки оборудования с момента подписания договора 60-90 рабочих дней</p>	и т.д.				
14	ИДК-3М	<p>Пределы измерения деформации клейковины: 0 – 150,7 усл. ед. ИДК Пределы допускаемой абсолютной основной погрешности: не более +0,5 усл. ед. Величина веса подвижной тарированной нагрузки: 120 г. Потребляемая мощность: не более 20 Ватт. Габаритные размеры: 200 x 110 x 240 мм. Режим измерения: автоматический Масса: не более 1,7 кг. Утвержден для методов определения количества и качества клейковины в пшенице. ГОСТ 13586.1-68, ГОСТ 27839-88. Внесен в Государственный реестр средств измерений № 21636-01. Сертификат № РУ.С.28.004.А № 10620. Производитель: Россия, г. Воронеж. Поставщик должен обеспечить: доставку, установку, обучение, гарантия не менее чем на 1 год, устройство должно быть внесено в государственный реестр средств измерений (ТСИ РК) и иметь сертификат либо свидетельство о первичной поверке. Срок поставки оборудования с момента подписания договора 60-90 рабочих дней</p>	<p>Предназначен для определения качества клейковины зерна пшеницы и пшеничной муки. Точность прибора позволяет однозначно определять: - группу качества клейковины при решении спорных вопросов, возникающих в результате анализа, показатели которого находятся на границе двух групп качества; - качество слабой клейковины в пшенице с целью оптимального подбора улучшителей для придания пшенице более высоких хлебопекарных свойств. Прибор необходим для выполнения следующих задач календарного плана: Подзадача 1.2 - Организация прорывных научных исследований в области пищевой и перерабатывающей отрасли. 1.2.1. Сбор и анализ материалов по теме исследований. Анализ различных</p>	957 000,00	Июнь	0/100 %	8(775)417 71 97

		<p>видов зерновых культур Жамбылской области, анализ муки для приготовления хлеба. Также может применяться при оказании консалтинговых услуг в лаборатории исследования.</p>				
<p>15 Водяная баня Steglер WB-6</p>	<p>Водяная баня Steglер WB-6 (23 л, Ткомн. +5...100 °С, 6 мест) Колличество мест: 6 (в 2 ряда) шт. Диапазон температур нагрева: Ткомн. +5...100°С. Дискретность установки температуры: 0,1°С. Точность поддержания заданной температуры: ±0,5°С. Неоднородность по объёму (при незагруженной ванне без защитной решётки): ±1,0°С. Объём: 22,5л. Внутренние габариты : 500×300×150мм. Полезная глубина: 100мм. Диаметр отверстий в крышке: Ø110мм. Внутренний диаметр колец: Ø80 / Ø50 мм. Таймер: 999мин. Электропитание: 220/50 В/Гц. Мощность: 1500Вт. Габариты : 545×340×220мм. Масса: 7,5кг. Производитель: Россия, г. Воронеж. Поставщик должен обеспечить: доставку, установку, обучение, гарантия не менее чем на 1 год, устройство должно быть внесено в государственный реестр средств измерений (ГСИ РК) и иметь сертификат либо свидетельство о первичной поверке. ГОСТ 27560-87. Срок поставки оборудования с момента подписания договора 60-90 рабочих дней.</p>	<p>Лабораторная водяная баня STEGLER WB-6 применяется для дистилляции, концентрирования, сушки и термостатического нагрева образцов и проб. Прибор необходим для выполнения следующих задач календарного плана: Подзадача 1.2 - Организация прорывных научных исследований в области пищевой и перерабатывающей отрасли. 1.2.3. Проведение физико-химического анализа теста: определение влажности, зольности, сахара, жира, белков, титруемых кислот, содержание различных ионов и т.д. Также может применяться при оказании консалтинговых услуг в лаборатории исследования.</p>	<p>282 000,00</p>	<p>Июнь</p>	<p>0/100 %</p>	<p>8(775)417 71 97</p>

16	Лабораторный рассев ТАГЛЕР РЛ-3	<p>Частота колебания сит об/мин: 200 ±10%</p> <p>Амплитуда колебания: 25мм.</p> <p>Мощность: 100Вт.</p> <p>Габаритные размеры, без стоек: 540х560х198 мм.</p> <p>Длина стоек: 300 мм.</p> <p>Масса, без сит: не более 35кг.</p> <p>Допустимое время непрерывной работы: не более 10ч.</p> <p>Размещение сит (не входят в комплект, дополнительно можно установить поддон). 200мм: 9 шт, 300мм: 3шт</p> <p>Производитель: Россия, г. Москва.</p> <p>Поставщик должен обеспечить: доставку, установку, обучение, гарантия не менее чем на 1 год, устройство должно быть внесено в государственный реестр средств измерений (ГСИ РК) и иметь сертификат либо свидетельство о первичной поверке. Соответствует требованию ГОСТ 27560-87.</p> <p>Срок поставки оборудования с момента подписания договора 60-90 рабочих дней.</p>	<p>Рассев лабораторный Таглер РЛ-3 для предназначен</p> <p>для механизированного просеивания и разделения материалов на фракции по размеру частиц. Это позволяет проводить анализ крупности, содержания примесей, качества зерна и других материалов в лабораторных условиях.</p> <p>Прибор необходим для выполнения следующих задач календарного плана: Подзадача 1.2 - Организация прорывных научных исследований в области пищевой и перерабатывающей отрасли.</p> <p>1.2.1. Сбор и анализ материалов по теме исследований. Анализ различных видов зерновых культур Жамбылской области, анализ муки для приготовления хлеба.</p> <p>Также может применяться при оказании консалтинговых услуг в лаборатории исследования.</p>	767 000,00	Июнь	0/100 %	8(775)417 71 97
17	Прибор ПЧП-7	<p>Диапазон определения числа падений: 60 – 900.</p> <p>Высота падения шток-мешалок: 68±1мм.</p> <p>Частота колебаний шток-мешалок: 2,0±0,2Гц.</p> <p>Объём дистиллированной воды, заливаемой в водяную баню: 3,0±0,5л.</p> <p>Максимально потребляемая мощность: 2,0кВт.</p> <p>Электропитание однофазная сеть: 220В, 50 Гц.</p> <p>Габаритные размеры: 550×180×610 мм.</p> <p>Масса, не более: 35кг.</p> <p>Производитель: Россия, г. Воронеж.</p> <p>Поставщик должен обеспечить: доставку, установку, обучение, гарантия не менее чем на 1 год, устройство должно быть внесено в государственный реестр средств измерений (ГСИ РК) и иметь сертификат либо свидетельство о первичной поверке. ГОСТ 27676.</p>	<p>Прибор ПЧП-7 предназначен для контроля одного из показателей качества зерна, муки и других крахмалосодержащих продуктов путем определения активности альфа-амелазы. Прибор необходим для выполнения следующих задач календарного плана: Подзадача 1.2 - Организация прорывных научных исследований в области пищевой и перерабатывающей отрасли. 1.2.1. Сбор и анализ материалов по теме исследований. Анализ различных видов зерновых культур Жамбылской области, анализ муки для приготовления хлеба.</p>	4 830 000,00	Июнь	0/100 %	8(775)417 71 97

	Срок поставки оборудования с момента подписания договора 15 рабочих дней	Также может применяться при оказании консалтинговых услуг в лаборатории исследования.				
18	<p>Пурка ПХ-1 МЦ (без весов)</p> <p>Вместимость: 1 л Предел допустимой погрешность определения массы зерна: от 1 до 4 г. Габариты в рабочем положении: 240x240x625мм. Масса: 4 кг. Производитель: Россия, г. Воронеж. Поставщик должен обеспечить: доставку, установку, обучение, гарантия не менее чем на 1 год, устройство должно быть внесено в государственный реестр средств измерений (ТСИ РК) и иметь сертификат либо свидетельство о первичной поверке. ГОСТ 10840 Срок поставки оборудования с момента подписания договора 60-90 рабочих дней.</p>	<p>Пурка предназначена для определения натуре зерна, то есть массы зерна в объеме одного литра. Прибор необходим для выполнения следующей задачи календарного плана: Прибор необходим для выполнения следующих задач календарного плана: Подзадача 1.2 - Организация прорывных научных исследований в области пищевой и перерабатывающей отрасли. 1.2.1. Сбор и анализ материалов по теме исследований. Анализ различных видов зерновых культур Жамбылской области, анализ муки для приготовления хлеба. Также может применяться при оказании консалтинговых услуг в лаборатории исследования.</p>	855 000,00	Июнь	0/100%	+7 775 417 7197
19	<p>Ротационная печь</p> <p>Площадь выпечки 4,86 м² (при использовании 18-ти ярусной стеллажной тележки) Площадь, занимаемая печью без пандуса 1,56 кв.м. Максимальный расход, газообразное топливо 5,1 м³/ч. Максимальный расход, жидкое топливо 3,8 кг/ч. Расход воды за один цикл пароувлажнения, не более 5 л/цикл. Марка используемых тележек ТС-55-Р Номинальная тепловая мощность 45 кВт. Размер подового листа 450x600 мм. Диапазон установки температуры в пекарной камере 100-300 °С. Вид энергоносителя топливо дизельное ГОСТ 305-2013/ газ природный. Производительность Хлеб формовой при использовании кассет 5Л7, 5Л10 - 90 шт. (при использовании 18-ти ярусной стеллажной тележки ТС-55-РФ). Батон 0,5 кг (4 шт. на противне) - 64 шт. (при использовании 16-ти</p>	<p>Ротационная печь – это тип промышленной печи, в которой выпекаемые продукты размещаются на подвижной стойке, вращающейся вокруг своей оси. Необходим для выполнения следующих задач календарного плана: Подзадача 1.2 - Организация прорывных научных исследований в области пищевой и перерабатывающей отрасли. 1.2.2 Определение хлебопекарных свойств муки.</p> <p>Также может применяться при оказании консалтинговых услуг в лаборатории исследования.</p>	13 800 000,00	Июнь	0/100%	8(775)417 71 97

		<p>ярусной стеллажной тележки). Батон 0.3 кг (6 шт. на противне) - 108 шт. (при использовании 18-ти ярусной стеллажной тележки).</p> <p>Булочные изделия массой 0,15 кг, (12 шт. на противне) - 216 шт. (при использовании 18-ти ярусной стеллажной тележки).</p> <p>Номинальная потребляемая мощность 2,4 кВт.</p> <p>Номинальное напряжение ЗНРЕ ~380 В.</p> <p>Габаритные размеры 1555x1376x2270 мм.</p> <p>Масса 877(897) кг.</p> <p>Производитель: Россия, г. Саратов.</p> <p>Поставщик должен обеспечить: доставку, установку, обучение, гарантия не менее чем на 1 год, устройство должно быть внесено в государственный реестр средств измерений (ГСИ РК) и иметь сертификат либо свидетельство о первичной поверке</p> <p>Срок поставки оборудования с момента подписания договора 60-90 рабочих дней.</p>						
20	<p>Шкаф расстойный электрический «Бриз-022П»</p>	<p>Вместимость стеллажных тележек 2 шт. (при использовании стеллажных тележек ТС-Р-Н-4.5, ТС-55-Р, ТС-55-РФ)</p> <p>Рабочая температура: 30-45°C.</p> <p>Относительная влажность воздуха: 60-90%.</p> <p>Номинальная потребляемая мощность: 4,8 кВт.</p> <p>Номинальное напряжение: ЗНРЕ~380 В.</p> <p>Габаритные размеры: 1680x920x2340 мм.</p> <p>Масса: 310 кг.</p> <p>Производитель: Россия, г. Саратов.</p> <p>Поставщик должен обеспечить: доставку, установку, обучение, гарантия не менее чем на 1 год, устройство должно быть внесено в государственный реестр средств измерений (ГСИ РК) и иметь сертификат либо свидетельство о первичной поверке.</p> <p>Срок поставки оборудования с момента подписания договора 60-90 рабочих дней.</p>	<p>Шкаф расстойный электрический предназначен для окончатальной расстойки тестовых заготовок на подовых листах и в хлебных формах. Необходим для выполнения следующих задач календарного плана:</p> <p>Подзадача 1.2 - Организация прорывных научных исследований в области пищевой перерабатывающей отрасли.</p> <p>1.2.2 Определение хлебопекарных свойств муки.</p> <p>Также может применяться при оказании консалтинговых услуг в лаборатории исследования.</p>	5	880 000,00	Июнь	0/100%	8(775)417 71 97
21	<p>Холодильный шкаф РОЛАЙР СМ114-S</p>	<p>Температурный режим: от 0 до 6 °С</p> <p>Объем: 1400 л</p> <p>Охлаждение: динамическое</p> <p>Холодильный агрегат: встроенный</p>	<p>Холодильный шкаф РОЛАЙР СМ114-предназначен для хранения пищевых продуктов.</p>	1	232 000,00	Июнь	0/100%	+7 775 417 7197

	<p>Исполнение двери, глухая Потребляемая мощность: 0.55 кВт/ч Напряжение: 220 В Ширина: 1402 мм Глубина: 925 мм Высота: 1960 мм Цвет: белый</p> <p>Тип шкафа: среднетемпературный Условия окружающей среды: до +40 / до 80 Материал обшивки корпуса шкафа: окрашенная оцинкованная сталь</p> <p>Группа оборудования: Profi Серия шкафов: Standard Толщина стенки корпуса: 43 мм Расположение агрегата: верхнее расположение Хладагент: R290 Размер полки: 530x650 мм Количество полок: 8 Подсветка: есть</p> <p>Тип оттайки: автоматическая с системой испарения конденсата Терморегулятор: электронный блок управления Замок: есть</p> <p>Производитель: Россия Поставщик должен обеспечить: доставку, установку, гарантия не менее чем на 1 год и иметь сертификат либо свидетельство о первичной поверке. Срок поставки оборудования с момента подписания договора 15 рабочих дней</p>	<p>Необходим для выполнения следующих задач календарного плана: Подзадача 1.2 - Организация прорывных научных исследований в области пищевой и перерабатывающей отрасли.</p> <p>Также может применяться при оказании консалтинговых услуг в лаборатории исследования.</p>	310 000,00	Июнь	0/100%	+7 775 417 7197
22	<p>Мешалка магнитная Stegler HS-Pro (с подогревом, +380 С, 20 литров)</p>	<p>Диапазон скорости вращения: 200-1500 об/мин; Максимальная температура нагрева рабочей поверхности: 380 °С Максимальный перемешиваемый объём (вода): 20 л Габариты нагревательной платформы: 150x150 мм Максимальная длина магнитного якоря: 80 мм Питание: 220/50 В/Гц Мощность нагрева: 500 В Габариты (Д×Г×В): 170x320x105мм Масса: 2,7 кг Класс защиты: 42 IP</p>	<p>Магнитные мешалки предназначены для перемешивания жидкостей, обеспечивают высокую эффективность растворения и возможность длительного перемешивания. Необходимо для выполнения следующих задач календарного плана: Подзадача 1.2 - Организация прорывных научных исследований в</p>			

	<p>Производитель: Россия Цена указана за 2 штук, с доставкой. (цена за 1 шт – 155 000) Поставщик должен обеспечить: доставку, установку, гарантия не менее чем на 1 год и иметь сертификат либо свидетельство о первичной поверке. Срок поставки оборудования с момента подписания договора 60-90 рабочих дней</p>	<p>области пищевой и перерабатывающей отрасли. 1.2.3. Проведение физико-химического анализа теста: определение влажности, зольности, сахара, жира, белков, титруемых кислот, содержание различных ионов и т.д. Также может применяться при оказании консалтинговых услуг в лаборатории исследования.</p>	1	200	Июнь	0/100%	+7 775 417 7197
23	<p>Мукопросеиватель ПВГ600 Производительность (при влажности муки не более 15,5%) с ситом, имеющим ячейки с размерами 1,2х1,2 мм, кг/час, не менее - с ситом, имеющим ячейки с размерами 1,2х1,2 мм Производительность: 600 кг/ч. Номинальная потребляемая мощность: 0,28 кВт Габаритные размеры (ДхШхВ): 1127х1025х925 мм Масса: 85 кг Указанная сумма включает доставку, установку и обучение. Производитель: Россия, г. Саратов Поставщик должен обеспечить: доставку, установку, гарантия не менее чем на 1 год и иметь сертификат либо свидетельство о первичной поверке. Срок поставки оборудования с момента подписания договора 60-90 рабочих дней</p>	<p>Мукопросеиватель предназначен для очистки муки от посторонних примесей, комков, и насыщения ее кислородом. Необходим для выполнения следующих задач календарного плана: Подзадача 1.2 - Организация прорывных научных исследований в области пищевой и перерабатывающей отрасли. 1.2.4 Разработка рецептуры хлебобулочных изделий с применением нетрадиционного сырья. Исследование влияния различных дозировок нетрадиционного сырья на основные компоненты пшеничной муки из зерна пшеницы выращенной в Жамбылской области: реологические свойства, продолжительность замеса теста, формование, расстойка и выпечка хлеба Также может применяться при оказании консалтинговых услуг в лаборатории исследования.</p>	1	200	Июнь	0/100%	+7 775 417 7197
24	<p>Тестомесильная машина Прима 100 Минимальная масса теста: 3 кг/замес Максимальная масса теста: 60 кг/замес Объем дежи: 100 л Номинальная потребляемая мощность: 5 кВт</p>	<p>Тестомесильная машина используется для смешивания различных продуктов с помощью</p>	4	800	Июнь	0/100%	+7 775 417 7197

	<p>Номинальное напряжение: 3NPE-380 В Габаритные размеры: (ДхШхВ) 1158×634×1111 мм Масса: 320 кг Производитель: Россия, г. Саратов Поставщик должен обеспечить: доставку, установку, гарантия не менее чем на 1 год и иметь сертификат либо свидетельство о первичной поверке. Срок поставки оборудования с момента подписания договора 60-90 рабочих дней</p>	<p>сменных приспособлений, для теста, лопатка для смешивания или венчик. Необходимо для выполнения следующих задач календарного плана: Подзадача 1.2 - Организация прорывных научных исследований в области пищевой и перерабатывающей отрасли. 1.2.4 Разработка рецептуры хлебобулочных изделий с применением нетрадиционного сырья. Исследование влияния различных дозировок нетрадиционного сырья на основные компоненты пшеничной муки из зерна пшеницы выращенной в Жамбылской области: реологические свойства, продолжительность замеса теста, формование, расстойка и выпечка хлеба Также может применяться при оказании консалтинговых услуг в лаборатории исследования.</p>	5 000 000,00	Июнь	0/100%	+7 775 417 7197
25	<p>Тестоделитель «Восход-ТД-4» Производительность: 660-1260 шт./ч (11-21 шт./мин) Вместимость загрузочного бункера: 180 кг Масса тестовых заготовок: 0,1 -1,0 кг; 0,15 -1,0 кг Количество заготовок за один рабочий ход: 1 шт Относительная погрешность деления: ±3%(до 0,2 кг); ±2% (от 0,2 кг) не более. Номинальная потребляемая мощность: 1,3 кВт Номинальное напряжение: 3 NPE 380 В Габаритные размеры (ДхШхВ): 1152х1480х1887 Масса: 550 кг Производитель: Россия, г.Саратов Поставщик должен обеспечить: доставку, установку, гарантия не менее чем на 1 год и иметь сертификат либо свидетельство о первичной поверке. Срок поставки оборудования с момента подписания договора 60-90 рабочих дней</p>	<p>Машина тестоделительная «Восход-ТД-4»М (тестоделитель) предназначена для «бережного» деления теста на заготовки одинаковой массы Необходим для выполнения следующих задач календарного плана: Подзадача 1.2 - Организация прорывных научных исследований в области пищевой и перерабатывающей отрасли. 1.2.4 Разработка рецептуры хлебобулочных изделий с применением нетрадиционного сырья. Исследование влияния</p>	5 000 000,00	Июнь	0/100%	+7 775 417 7197

		<p>различных дозировок нетрадиционного сырья на основные компоненты пшеничной муки из зерна пшеницы выращенной в Жамбылской области: реологические свойства, продолжительность замеса теста, формование, расстойка и выпечка хлеба.</p> <p>Также может применяться при оказании консалтинговых услуг в лаборатории исследования.</p>				
26	<p>Тестоопресс тест Т05</p> <p>Производительность: 2800 шт./ч Масса тестовых заготовок: 0,05 - 1,5 кг Влажность тестовых заготовок: 40-44 % Частота вращения конуса: 42+4 об/мин Номинальная потребляемая мощность: 2,45 кВт Номинальное напряжение: 3NPE ~ 380 В Габаритные размеры (ДхШхВ): 1140x1120x1570 мм Масса: 350 кг Производитель: Россия, г.Саратов Поставщик должен обеспечить: доставку, установку, гарантия не менее чем на 1 год и иметь сертификат либо свидетельство о первичной поверке. Срок поставки оборудования с момента подписания договора 60-90 рабочих дней</p>	<p>Округлитель теста требуется для удаления из него пузырьком углекислого газа, создания однородной текстуры, повышения пористости и других качественных характеристик хлебоблочных изделий.</p> <p>Необходим для выполнения следующих задач календарного плана:</p> <p>Подзадача 1.2 - Организация прорывных научных исследований в области пищевой и перерабатывающей отрасли.</p> <p>1.2.4 Разработка рецептуры хлебоблочных изделий с применением нетрадиционного сырья. Исследование влияния различных дозировок нетрадиционного сырья на основные компоненты пшеничной муки из зерна пшеницы выращенной в Жамбылской области: реологические свойства, продолжительность замеса теста, формование, расстойка и выпечка хлеба.</p> <p>Также может применяться при оказании консалтинговых услуг в лаборатории исследования.</p>	6 960 000,00	Июнь	0/100%	+7 775 417 7197

27	Тестоукаточная машина ТЗЗМ	<p>Ширина транспортной ленты: 440 мм Длина тестовых заготовок: 400 мм Ширина и длина закаточной плиты: 400x1000 мм</p> <p>Масса формуемых тестовых заготовок: 0,15-0,8 кг</p> <p>Диаметр сформованных заготовок: 65 мм не более</p> <p>Производительность: 2500 шт./ч (41 шт./мин)</p> <p>Влажность тестовых заготовок: 39-44 % Номинальная потребляемая мощность: 1,1 кВт</p> <p>Номинальное напряжение: 3NPE ~ 380 В Габаритные размеры (ДхШхВ): 2340x708x1240 мм (с лотком)</p> <p>Масса: 225 кг</p> <p>Производитель: Россия, г.Саратов</p> <p>Поставщик должен обеспечить: доставку, установку, гарантия не менее чем на 1 год и иметь сертификат либо свидетельство о первичной поверке. Срок поставки оборудования с момента подписания договора 60-90 рабочих дней</p>	<p>Тестоукаточные машины применяются для формирования заготовок из дрожжевого, бездрожжевого теста при изготовлении багетов, батонов и других видов хлебопекарных продуктов.</p> <p>Необходим для выполнения следующих задач календарного плана:</p> <p>Поэтапно 1.2 - Организация прорывных научных исследований в области пищевой перерабатывающей отрасли.</p> <p>1.2.4 Разработка рецептуры хлебобулочных изделий с применением нетрадиционного сырья. Исследование влияния различных дозировок нетрадиционного сырья на основные компоненты пшеничной муки из зерна пшеницы выращенной в Жамбылской области: реологические свойства, продолжительность замеса теста, формирование, расстойка и выпечка хлеба.</p> <p>Также может применяться при оказании консалтинговых услуг в лаборатории исследования.</p>	5 160 000,00	Июнь	0/100%	+7 775 417 7197
28	Тестораскаточная машина Ролл Авто	<p>Рекомендуемая масса порции теста: 15 кг не более</p> <p>Влажность тестовых заготовок:</p> <p>- бездрожжевое для слоеных изделий 41%;</p> <p>- дрожжевое для слоеных изделий 40 %. Номинальная потребляемая мощность: 1,25 кВт</p> <p>Размеры транспортеров по ленте (ширина, длина): 582x1520 мм</p> <p>Диапазон изменения зазора между раскатными валками: 0-48 мм</p> <p>Наименьший шаг изменения толщины пласта теста: 3 мм - при толщине 18 мм и более 0.5 мм - при толщине менее</p>	<p>Тестораскаточные машины — это профессиональное хлебопекарное оборудование для раскатки теста по заданным параметрам. При помощи специальных валков тестовой массы придается форма пласта. На выходе оператор получает заготовку нужных размеров и веса.</p> <p>Поэтапно 1.2 - Организация прорывных научных исследований в</p>	5 880 000,00	Июнь	0/100%	+7 775 417 7197

	<p>18 мм Номинальное напряжение: 1NPE~220В Габаритные размеры (ДхШхВ): 3683х1053х1240 мм Масса: 250 кг Производитель: Россия, г.Саратов Поставщик должен обеспечить: доставку, установку, гарантия не менее чем на 1 год и иметь сертификат либо свидетельство о первичной поверке. Срок поставки оборудования с момента подписания договора 60-90 рабочих дней</p>	<p>области пищевой и перерабатывающей отрасли. 1.2.4 Разработка рецептуры хлебобулочных изделий с применением традиционного сырья. Исследование влияния различных дозировок традиционного сырья на основные компоненты пшеничной муки из зерна пшеницы выращенной в Жамбылской области: реологические свойства, продолжительность замеса теста, формирование, расстойка и выпечка хлеба</p>	5 400 000,00	Июнь	0/100%	+7 775 417 7197
29	<p>Хлеборезательная машина Кайман 3 Габаритные размеры (ДхШхВ): 1115х1173х1070 мм. Масса: 250 кг Размеры ножей: толщина х ширина х шаг пилы: 0,7×13×12 мм (ножи с тефлоновым покрытием). Длина продукта (максимальная): 430 мм. Расстояние от пола до упаковочного стола: 730 мм. Производительность до: 450 шт./ч. Номинальная потребляемая мощность: 2,1 кВт Толщина ломтиков: 10 мм (стандартная комплектация) Диапазон высоты резки: 40-120 мм. Максимальное количество ножей: 41 шт. (стандартная комплектация). Номинальное напряжение: 3NPE ~ 220/380 В. Производитель: Россия, г.Саратов Поставщик должен обеспечить: доставку, установку, гарантия не менее чем на 1 год и иметь сертификат либо свидетельство о первичной поверке. Срок поставки оборудования с момента подписания договора 60-90 рабочих дней.</p>	<p>Хлеборезательная машина «Кайман 3» предназначен для резки различных сортов и форм хлеба, хлебобулочных изделий. Необходим для выполнения следующих задач календарного плана: 1.2 - Организация прорывных научных исследований в области пищевой перерабатывающей отрасли. 1.2.4 Разработка рецептуры хлебобулочных изделий с применением традиционного сырья. Исследование влияния различных дозировок традиционного сырья на основные компоненты пшеничной муки из зерна пшеницы выращенной в Жамбылской области: реологические свойства, продолжительность замеса теста, формирование, расстойка и выпечка хлеба. Также может применяться при оказании консалтинговых услуг в лаборатории исследования.</p>	5 400 000,00	Июнь	0/100%	+7 775 417 7197

30	Шкаф сушильный ШС-32-1-01 (дегидратор)	<p>Габаритные размеры: 435x870x1426 мм. Масса: 60 кг. Тип оборудования: Дегидратор. Количество уровней: 32. Материал корпуса окрашен.: металл. Мощность ТЭН-ов: 3 кВт. Напряжение: 230 В. Диапазон регулирования температуры в камере: +30+85°С. Полезный объем: 0.29 м³. Мах вместимость продуктов: 60 кг. Тип емкости: EN 1/1, GN 1/1-20. Мах нагрузка на емкость: 2 кг. Расстояние между уровнями: 35 мм. Комплектация: 32 x решетки EN 1/1, 1 x емкость для сбора воды Мощность: 3.13 кВт. Производитель: Россия Поставщик должен обеспечить: доставку, установку, гарантия не менее чем на 1 год и иметь сертификат либо свидетельство о первичной проверке. Срок поставки оборудования с момента подписания договора 15 рабочих дней</p>	<p>Предназначен для сушки больших объёмов овощей, фруктов, зелени, ягод, грибов, макаронных изделий. Необходимо для выполнения следующих задач календарного плана: Подзадача 1.2 - Организация прорывных научных исследований в области пищевой перерабатывающей отрасли. 1.2.3 Проведение физико-химического анализа теста: определение влажности, зольности, сахара, жира, белков, титруемых кислот, содержание различных ионов и т.д. 1.2.7 Разработка технологии рационального использования растительного сырья для производства безопасных продуктов лечебно-профилактического питания с повышенной биологической ценностью, созданных на основе натурального пищевого сырья, обогащенных витаминами, микроэлементами. Также может применяться при оказании консалтинговых услуг в лаборатории исследования.</p>	1 347 000,00	Июнь	0/100%	+7 775 417 7197
31	Стеллаж кухонный СКН	<p>Габариты ВxДxШ:1800x2000x600 Полки: 4 Материал: нержавеющая сталь Полки усилены продольными лагами жесткости. Ножки: с подвижными колесными ножками. Тип стеллажа: Мобильный Материал полок: Нержавеющая сталь. Тип покрытия стеллажа: Оцинкованное исполнение элементов. Нагрузка на секцию: 100 кг</p>	<p>Стеллаж из нержавеющей стали применяются на предприятиях общественного питания для хранения отдельных видов продуктов, стеклянной и лабораторной посуды в заготовочных цехах. Необходимо для выполнения следующих задач календарного плана:</p>	960 000,00	Июнь	0/100%	+7 775 417 7197

	<p>Цена указана за 2 штук, с доставкой. (цена за 1 шт - 480 000)</p> <p>Производитель: Россия</p> <p>Поставщик должен обеспечить: доставку, установку, гарантия не менее чем на 1 год и иметь сертификат либо свидетельство о первичной поверке.</p> <p>Срок поставки оборудования с момента подписания договора 15 рабочих дней</p>	<p>Подзадача 1.2 - Организация прорывных научных исследований в области пищевой и перерабатывающей отрасли.</p> <p>Также может применяться при оказании консалтинговых услуг в лаборатории исследования.</p>				+7 775 417 7197
32	<p>Шпатель зерновой двухсторонний (нержавеющая сталь)</p> <p>Длина нижней части: 45 мм Высота: 95 мм Толщина: 1 мм</p> <p>Материал: Нержавеющая сталь</p> <p>Штук: 4</p> <p>Цена за 1 шт 4100 руб</p> <p>Производитель: Россия</p> <p>Поставщик должен обеспечить: доставку, установку, гарантия не менее чем на 1 год и иметь сертификат либо свидетельство о первичной поверке.</p> <p>Срок поставки оборудования с момента подписания договора 60-90 рабочих дней</p>	<p>Шпатель зерновой используется для отделения примесей, снятия осадков с фильтров, растирания зерна, а также для набирания вещества при взвешивании.</p> <p>Необходим для выполнения следующих задач календарного плана:</p> <p>Подзадача 1.2 - Организация прорывных научных исследований в области пищевой и перерабатывающей отрасли.</p> <p>1.2.1. Сбор и анализ материалов по теме исследований. Анализ различных видов зерновых культур Жамбылской области, анализ муки для приготовления хлеба.</p> <p>Также может применяться при оказании консалтинговых услуг в лаборатории исследования.</p>	16 400,00 (4 шт)	Июнь	0/100%	+7 775 417 7197
33	<p>Стол производственный СРНП</p> <p>Количество полок: 1</p> <p>Конструкция: разборная</p> <p>Материал полки: нержавеющая сталь</p> <p>Материал столешницы: нержавеющая сталь</p> <p>Размер ДхШхВ: 1800*950*840 мм</p> <p>Усиление: ламинированная ДСП</p> <p>Цена указана за 2 штук, с доставкой. (цена за 1 шт - 385 000)</p> <p>Производитель: Россия</p>	<p>Производственный стол служит для обработки и разделки теста, а также для размещения кухонного инвентаря</p> <p>Необходим для выполнения следующих задач календарного плана:</p> <p>Подзадача 1.2 - Организация прорывных научных исследований в области пищевой и перерабатывающей отрасли.</p>	770 000,00	Июнь	0/100%	+7 775 417 7197

	Поставщик должен обеспечить: доставку, установку, гарантию не менее чем на 1 год и иметь сертификат либо свидетельство о первичной поверке. Срок поставки оборудования с момента подписания договора 60-90 рабочих дней	Также может применяться при оказании консалтинговых услуг в лаборатории исследования.				
Общая сумма			220 444 800			

Председатель Правления - Ректор


(подпись)

Байжұманов Мұхтар Қазбекұлы

Научный руководитель программы


(подпись)

Орынбаев Сейтжан Ауесжанович

Главный научный сотрудник, заведующий лабораторией


(подпись)

Садибаев Абилхан Килибаевич



