

Наименование компании: \_\_\_\_\_

Контактное лицо: \_\_\_\_\_

Телефон: \_\_\_\_\_

E-mail: \_\_\_\_\_

1. Описание основы для смешивания с фруктовым/овощным наполнителем (йогурт, мягкий творог, майонез, другое) \_\_\_\_\_
2. Вязкость сР и плотность основы кг/м<sup>3</sup> \_\_\_\_\_
3. Требуемая производительность установки исходя из производительности фасовочного автомата, л/ч (300, 500, 700, 1000, 1500, 3000, 5000) \_\_\_\_\_
4. Диапазон внесения фруктового/овощного наполнителя в основу к общей массе готового продукта, % \_\_\_\_\_
5. Тип (характеристики) насоса подачи основы \_\_\_\_\_
6. Вариант исполнения упаковки наполнителя:
  - пакет типа Bag-in-Box (*асептическое исполнение*) \_\_\_\_\_
  - мягкий пакет в картонной упаковке, стальной контейнер вместимостью 200 л, 500 л, 1000 л (*асептическое исполнение*) \_\_\_\_\_
  - пластиковая тара (ведро с вкладышем и крышкой) вместимостью 5-10 л, 20 л (*не асептическое исполнение*) \_\_\_\_\_

### Комментарии

