




## BẢNG BÁO GIÁ


### THÁP CHUNG CÁT RƯỢU THÁI AN

( Danh mục thiết bị loại nhỏ, sử dụng cho gia đình, nhà hàng )

Cảm ơn Quý Khách đã quan tâm đến sản phẩm. Chúng tôi trân trọng gửi tới Quý khách bảng báo giá thiết bị sản xuất rượu truyền thống dùng cho gia đình, nhà hàng với nội dung như sau:

TT	SẢN PHẨM	NỘI DUNG	ĐV	ĐƠN GIÁ
1	<b>THÁP CHUNG CÁT RƯỢU MINIT100 ( 20kg)</b> 	<ul style="list-style-type: none"><li>- Model: T100.</li><li>- Dung tích khoang chứa: 100 lít.</li><li>+ Nấu gạo tẻ, gạo nếp: 20 kg.</li><li>+ Chung cất, tinh chế lại rượu: 100 lít rượu 25% Vol.</li><li>- Kích thước (đường kính x chiều cao): 490mm x 1800mm.</li><li>- Số tầng tháp: 04.</li><li>- Vật liệu đĩa tháp và bóng khí: Đồng đỏ.</li><li>- Vật liệu khoang chứa nguyên liệu: SUS304</li><li>- Vật liệu cột tháp và nắp: Inox vi sinh SUS304</li><li>- Điện áp: 220V/380V/50Hz (1 pha hoặc 3 pha).</li><li>- Công suất điện: 9 kWh (max).</li><li>- Thời gian nấu: 3 – 3,5h.</li></ul> <p><b><u>Ghi chú:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>+ Khi chưng cất từ cơm gạo rượu lên men, mỗi mẻ chưng cất được 20kg gạo, tương đương thu hồi 20 lít rượu thành phẩm 40%Vol.</li><li>+ Khi chưng cất, tinh chế lại rượu: Mỗi mẻ chưng cất được 100 lít rượu ở 25%Vol.</li></ul>	Bộ	<b><u>46.500,000đ</u></b> ( Tháp Inox)  <b><u>59.900.000</u></b> Tháp đồng

<p>2</p>	<p><b>THÁP CHUNG CÁT RƯỢU T150 (30-35kg)</b></p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Model: T150.</li> <li>- Dung tích khoang chứa: 150 lít.</li> <li>+ Nấu gạo tẻ, gạo nếp: 30 - 35 kg.</li> <li>+ Chung cất, tinh chế lại rượu: 150 lít rượu 25% Vol.</li> <li>- Kích thước (đường kính x chiều cao): 650mm x 2668mm.</li> <li>- Số tầng tháp: 05.</li> <li>- Vật liệu đĩa tháp và bóng khí: Đồng đỏ.</li> <li>- Vật liệu khoang chứa nguyên liệu: SUS304</li> <li>- Vật liệu cột tháp: SUS304</li> <li>- Điện áp: 220V/380V/50Hz (1 pha hoặc 3 pha).</li> <li>- Công suất điện (max): 10 kWh.</li> <li>- Thời gian nấu: 3,5 – 4h.</li> <li>- Khí cụ điện: Hàng chính hãng Omron Nhật Bản.</li> </ul> <p><b><u>Ghi chú:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>+ <i>Khi chưng cất từ cơm gạo rượu lên men, mỗi mẻ chưng cất được 30-35kg gạo, tương đương thu hồi 30-35 lít rượu thành phẩm 40%Vol.</i></li> <li>+ <i>Khi chưng cất, tinh chế lại rượu: Mỗi mẻ chưng cất được 150 lít rượu ở 25%Vol.</i></li> </ul>	<p>Bộ</p>	<p><b>139.000,000đ</b> <b>( Tháp Inox)</b></p> <hr/> <p><b>149.000.000</b> <b>Tháp đồng</b></p>
<p>3</p>	<p><b>THÁP CHUNG CÁT RƯỢU T250 Inox (50-70kg)</b></p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Model: T250.</li> <li>- Kích thước (dài x rộng x cao): 2280 x 970 x 2950 (mm).</li> <li>- Dung tích khoang chứa: 250 lít.</li> <li>+ Nấu gạo tẻ, gạo nếp: 50 - 70kg.</li> <li>+ Chung cất, tinh chế lại rượu: 250 lít rượu 25% Vol.</li> <li>- Thời gian nấu: 3.5 - 4.5 tiếng/mẻ.</li> <li>- Công suất điện (max): 27 kWh.</li> <li>- Nguồn điện: 380VAC/3ph/50Hz.</li> <li>- Vật liệu thân nồi: Inox vi sinh SUS 304.</li> <li>- Vật liệu cột tháp: Đồng đỏ đường kính 250mm.</li> <li>- Hệ thống CIP rửa các tầng tháp.</li> <li>- Tủ điện: Tủ 2 cánh, cánh ngoài meka, nằm trong tủ đỡ.</li> <li>- Khí cụ điện: Hàng chính hãng Omron Nhật Bản</li> </ul>	<p>Bộ</p>	<p><b>195,000,000đ</b></p>

4	<p style="text-align: center;"><b>THÁP CHUNG CÁT RƯỢU T250 ĐỒNG (50-70kg).</b></p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Model: T250 đồng.</li> <li>- Kích thước (dài x rộng x cao): 2280 x 970 x 2950 (mm).</li> <li>- Dung tích khoang chứa: 250 lít.</li> <li>+ Nấu gạo tẻ, gạo nếp: 50 - 70kg.</li> <li>+ Chung cát, tinh chế lại rượu: 250 lít rượu 25% Vol.</li> <li>- Thời gian nấu: 3.5 - 4.5 tiếng/mẻ.</li> <li>- Công suất điện (Max): 27 kWh.</li> <li>- Nguồn điện: 380VAC/3ph/50Hz.</li> <li>- Vật liệu thân bồn: Đồng đỏ.</li> <li>- Vật liệu cột tháp: Đồng đỏ.</li> <li>- Hệ thống CIP rửa các</li> <li>- Tủ điện: Tủ 2 cánh, cánh ngoài meka, nằm trong tủ đỡ.</li> <li>- Khí cụ điện: Hàng chính hãng Omron Nhật Bản</li> </ul>	Bộ	<b>235,000,000đ</b>
---	--	---	----	---------------------

- **Tiêu chuẩn sản xuất**

- Toàn bộ các mối hàn được hàn bằng công nghệ hàn laze, hàn 2 lớp đạt tiêu chuẩn mối hàn áp lực. Mối hàn đánh bóng sáng gương phù hợp tiêu chuẩn sản xuất thực phẩm.
- Khoang gia nhiệt được thử áp lực với áp suất 3kg/cm<sup>2</sup> trước khi chuyển sang bảo ôn và hoàn thiện sản phẩm.
- Tất cả thiết bị đều được chạy vận hành có tải, KCS lần cuối trước khi vệ sinh, đóng gói, lưu kho...
- Hồ sơ theo thiết bị gồm: Chứng thư kiểm định chất lượng tháp; Giấy chứng nhận hợp chuẩn; Giấy chứng nhận hợp quy ( chứng nhận vật liệu sản xuất đảm bảo phù hợp cho sản xuất thực phẩm).

- **Ghi chú:**

- Đơn giá trên chưa bao gồm thuế GTGT (VAT 10%) và chưa bao gồm chi phí vận chuyển;
- Toàn bộ thiết bị bảo hành 12 tháng, bảo trì trọn đời.

- **Điều khoản chung:**

- Thời gian bàn giao thiết bị: 20 – 25 ngày làm việc kể từ ngày thanh toán lần 1.
- Điều khoản thanh toán:
  - + Thanh toán lần 1: 10% giá trị đơn hàng ngay khi xác nhận đặt hàng, ký hợp đồng;
  - + Thanh toán lần 2: 90% giá trị đơn hàng khi nhận hàng.

- **Thông tin đơn vị sản xuất**

- Nơi sản xuất: Nhà máy tại Lô CN7, Đường D2, KCN Yên Mỹ Hưng Yên.
- Văn phòng Hà Nội: Số 7 TT10 Khu đô thị Foresa Xuân Phương, Nam Từ Liêm, Hà Nội.
- Văn phòng Hồ Chí Minh: Số 190 Quang Trung, phường 10, Quận Gò Vấp, TP HCM.

- **Thông tin tìm hiểu sản phẩm:**

- *Kênh youtube: Thiết bị thái an*
- *Facebook: Page Thiết bị Thái An*
- *Website: [www.thietbithaian.com](http://www.thietbithaian.com)*
- *Hotline / Zalo: 0963.701.101 (Mr. Trường) ; 0398.088.101 ( Mr. Tùng).*

- Tháp chưng cất rượu đa tầng của Công ty TNHH kỹ thuật và công nghệ Thái An được chứng nhận phù hợp tiêu chuẩn của Viện nghiên cứu phát triển tiêu chuẩn chất lượng Việt Nam, Sản phẩm được cấp chứng thư kiểm định, đúng với tiêu chuẩn nhà sản xuất công bố, vật liệu sản xuất đạt chuẩn theo QCVN12-3-2011BYT.

**issq**

**GIẤY CHỨNG NHẬN**  
Số: **QC 4837-22**

Chứng nhận sản phẩm:  
**THÁP CHUNG CẤT RƯỢU ĐA TẦNG**

Của:  
**CÔNG TY TNHH KỸ THUẬT VÀ CÔNG NGHỆ THÁI AN**

Địa chỉ:  
Số 5, TT 8, khu nhà ở sinh thái Foresa Xuân Phương, phường Xuân Phương, quận Nam Từ Liêm, thành phố Hà Nội, Việt Nam.  
Địa chỉ sản xuất: Lô CN 07 đường D2, khu công nghiệp Yên Mỹ II, huyện Yên Mỹ, tỉnh Hưng Yên, Việt Nam

Phù hợp với Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia:  
**QCVN 12-3:2011/BYT**  
ĐƯỢC PHÉP SỬ DỤNG DẤU HỢP QUY

Phương thức chứng nhận: **Phương thức 5**  
(theo Thông tư số 28/2012/TT - BKHCN ngày 12/12/2012 và Thông tư số 02/2017/TT - BKHCN ngày 31/3/2017 của Bộ Khoa học và Công nghệ)

Giấy chứng nhận có giá trị từ: Ngày 13 / 5 / 2022 đến 12 / 5 / 2025

HỘI ĐỒNG CHỨNG NHẬN CHỦ TỊCH

KT. VIỆN TRƯỞNG PHÓ VIỆN TRƯỞNG

GS. TS. Nguyễn Hồng Sơn

TS. Ngô Tất Thắng

VIỆN NGHIÊN CỨU PHÁT TRIỂN TIÊU CHUẨN CHẤT LƯỢNG  
Vân phòng: Số 52, ngõ 46, đường Liên Mạc, phường Liên Mạc, quận Bắc Từ Liêm, thành phố Hà Nội, Việt Nam  
Điện thoại: 024 2266 1111 Email: tcvn@issq.org.vn

**issq**

**GIẤY XÁC NHẬN PHÙ HỢP TIÊU CHUẨN**  
Số: **SP 2075-22**

Xác nhận sản phẩm:  
**THÁP CHUNG CẤT RƯỢU ĐA TẦNG**

Của:  
**CÔNG TY TNHH KỸ THUẬT VÀ CÔNG NGHỆ THÁI AN**

Địa chỉ:  
Số 5, TT 8, khu nhà ở sinh thái Foresa Xuân Phương, phường Xuân Phương, quận Nam Từ Liêm, thành phố Hà Nội, Việt Nam.  
Địa chỉ sản xuất: Lô CN 07 đường D2, khu công nghiệp Yên Mỹ II, huyện Yên Mỹ, tỉnh Hưng Yên, Việt Nam

Phù hợp với:  
**TCCS 01:2022/THAIAN**

Phương thức xác nhận: **Phương thức 5**

Giấy xác nhận có giá trị:  
Từ ngày 13 tháng 5 năm 2022 đến ngày 12 tháng 5 năm 2025

HỘI ĐỒNG CHỨNG NHẬN CHỦ TỊCH

KT. VIỆN TRƯỞNG PHÓ VIỆN TRƯỞNG

GS. TS. Nguyễn Hồng Sơn

TS. Ngô Tất Thắng

VIỆN NGHIÊN CỨU PHÁT TRIỂN TIÊU CHUẨN CHẤT LƯỢNG  
Vân phòng: Số 52, ngõ 46, đường Liên Mạc, phường Liên Mạc, quận Bắc Từ Liêm, thành phố Hà Nội, Việt Nam  
Điện thoại: 024 2266 1111 Email: tcvn@issq.org.vn

**issq**

**VIỆN NGHIÊN CỨU PHÁT TRIỂN TIÊU CHUẨN CHẤT LƯỢNG**  
Số 52, ngõ 46, đường Liên Mạc, phường Liên Mạc, quận Bắc Từ Liêm, Hà Nội  
Tel: (84-24) 22661111; mail:vienshatuoc@issq.org.vn

Số : 42/NVI/GD/2022  
Ngày : 28/07/2022  
Trang : 01/02

**CHỨNG THƯ GIÁM ĐỊNH**

Đơn vị yêu cầu : Công ty TNHH Kỹ thuật và Công nghệ Thái An  
Địa chỉ : 10.07 - TT10, dự án khu nhà ở sinh thái Xuân Phương, phường Xuân Phương, quận Nam Từ Liêm, thành phố Hà Nội, Việt Nam  
Tên hàng : Tháp chưng cất rượu đa tầng  
Số lượng khai báo : 01 thiết bị  
Địa điểm giám định : Thôn Đồng Bá, xã Hồ Sơn, huyện Tam Đảo, tỉnh Vĩnh Phúc  
Thời gian giám định : Ngày 30/6/2022  
Nội dung giám định : Giám định số lượng, tình trạng thiết bị và chất lượng sản phẩm rượu trắng đầu ra của tháp chưng cất rượu đa tầng theo tiêu chuẩn TCVN 7043:2013

Theo yêu cầu số 42/NVI/GD/2022 ngày 27 tháng 6 năm 2022 của Công ty TNHH Kỹ thuật và Công nghệ Thái An, ngày 30 tháng 6 năm 2022, Viện Nghiên cứu Phát triển Tiêu chuẩn Chất lượng đã tiến hành giám định về số lượng, tình trạng thiết bị và chất lượng sản phẩm rượu trắng đầu ra theo tiêu chuẩn TCVN 7043:2013 đối với thiết bị: Tháp chưng cất rượu đa tầng, kết quả như sau:

**KẾT QUẢ GIÁM ĐỊNH**

**I. Số lượng, tình trạng**

- Số lượng thiết bị giám định: 01 Tháp chưng cất rượu đa tầng;
- Tình trạng thiết bị: Tại thời điểm giám định, tháp chưng cất rượu đa tầng do công ty TNHH Kỹ thuật và công nghệ Thái An cung cấp đã được lắp đặt và vận hành thực tế tại xưởng sản xuất rượu Công ty TNHH Một thành viên Minh Phúc An, cụ thể:

Modul	Kết quả
Khoang chứa nguyên liệu và gia nhiệt	Dịch lên men cấp vào khoang chứa chiếm 2/3 thể tích thân tháp; Nước cấp vào gia nhiệt đủ cho chưng cất; quá trình gia nhiệt hoạt động bình thường
Cụm cân bằng áp suất	Hệ thống van hoạt động đóng mở khi có sự thay đổi áp suất trong khoang gia nhiệt
Cột tháp chưng cất đa tầng	Tại 6 tầng tháp, các đĩa tháp sôi đều, lượng dịch lỏng ngưng tụ trên các tầng tháp
Hệ thống trao đổi nhiệt và ngưng tụ rượu	Rượu đầu ra từ bộ trao đổi nhiệt có màu trắng trong
Hệ thống CIP rửa cột tháp tự động	Hoạt động bình thường
Hệ thống tự điều khiển	Hoạt động bình thường, tự động đóng ngắt gia nhiệt

Ghi chú: Chứng thư này xác nhận kết quả kết quả giám định cho lô hàng hóa tại thời gian và địa điểm nêu trên

**issq**

**VIỆN NGHIÊN CỨU PHÁT TRIỂN TIÊU CHUẨN CHẤT LƯỢNG**  
Số 52, ngõ 46, đường Liên Mạc, phường Liên Mạc, quận Bắc Từ Liêm, Hà Nội  
Tel: (84-24) 22661111; mail:vienshatuoc@issq.org.vn

Số : 42/NVI/GD/2022  
Ngày : 28/7/2022  
Trang : 02/02

**II. Chất lượng**

Chúng tôi, Viện Nghiên cứu Phát triển Tiêu chuẩn Chất lượng đã tiến hành giám định, kiểm tra và lấy mẫu sản phẩm rượu trắng được chưng cất qua tháp chưng cất rượu đa tầng;

Kết quả phân tích mẫu rượu trắng chưng cất số kết quả thử nghiệm: 18952/PKN-VKNQG, ngày 08/7/2022 như sau:

Stt	Tên chỉ tiêu	Đơn vị	Phương pháp thử	Kết quả	Mức giới hạn theo TCVN 7043:2013
01	Độ cồn ở 20°C	%V/V	TCVN 8008:2009 (NIFC.04.M.043)	60,0	Tự công bố
02	Hàm lượng Aldehyde (tính theo Acetaldehyd)	mg/L cồn 100°	NIFC.04.M.045 (GC-FID)	21	Tự công bố
03	Hàm lượng Furfural	mg/L	TCVN 7886:2009 (NIFC.04.M.044)	KPH	-
04	Hàm lượng Methanol	mg/L cồn 100°	NIFC.04.M.045 (GC-FID)	KPH	2000
05	Hàm lượng Rượu bậc cao (tính theo methyl 2-propanol)	mg/L cồn 100°	NIFC.04.M.045 (GC-FID)	114	Thức giám định và CƯ PHÁT TRIỂN AN CHẤT LƯỢNG

**Ý KIẾN:** Viện Nghiên cứu Phát triển Tiêu chuẩn Chất lượng xác nhận:

- Tại thời điểm giám định, thiết bị tháp chưng cất rượu đa tầng do công ty TNHH kỹ thuật và công nghệ Thái An sản xuất hoạt động bình thường.
- Rượu thành phẩm (rượu giữa) được chưng cất bởi tháp chưng cất rượu đa tầng có kết quả phân tích hàm lượng các chất trên phù hợp với tiêu chuẩn TCVN 7043:2013.

GIÁM ĐỊNH VIÊN

KT. VIỆN TRƯỞNG PHÓ VIỆN TRƯỞNG

Ngô Hữu Nam

Ngô Tất Thắng