

ДЕГИДРАТОР DZ-48



Коммерческое
предложение

ООО «НПП ИЖИЦА»
+7 (812) 467-42-10
order@ijiza.ru

СОДЕРЖАНИЕ

Дегидратор ИЖИЦА DZ-48	3
Применение	4
Конкурентные преимущества	4
Принцип действия	5
Система управления	5
Технические характеристики	6
Комплект поставки, сроки, стоимость	7
Дополнительная информация	8
Тестирование работы оборудования.....	9
Для заметок	10



Дегидратор Ижица DZ-48

представляет собой полностью сварной шкаф из нержавеющей стали, в котором помещаются сетки с разложенной на них продукцией. Сушка осуществляется конвекционным методом. Продукция быстро теряет влагу и приобретает необходимые свойства высушенного продукта.

ДЕГИДРАТОР DZ-48

ПРЕИМУЩЕСТВА

Уникальная разработка инженеров ИЖИЦА

На протяжении 30 лет инженеры компании Ижица создают и модернизируют свои разработки в области копильного и сушильного оборудования.

Внутренний объем дегидратора ИЖИЦА-DZ-48

Корпус камеры выполнен из нержавеющей стали. Внутренний объем дегидратора полностью герметичен благодаря сплошной проварке стыков конструктивных элементов, а также высококачественному силиконовому уплотнителю на двери камеры.

Сенсорная панель управления

Для создания качественного сушеного продукта дегидратор снабжен сенсорной панелью управления, которая позволяет задать требуемые параметры работы камеры: температура воздуха в камере, период смены направления потока и время сушки. Система управления позволяет работать как по ранее установленным и сохраненным программам, так и в ручном режиме.

Система индивидуального обдува

обеспечивает равномерную просушку продукта на каждой решетке за счет изменения направления воздушных потоков.

Прямоточная циркуляция воздуха обеспечивает качественную сушку. Ручная заслонка на выходе позволяет регулировать скорость воздушного потока для контроля влажности каждого кусочка продукта. Продукция размещается на сетках, которые вставляются в дегидратор.



Дегидратор Ижица DZ-48 подходит для сушки мясных чипсов, овощей, фруктов, рыбных снеков и ломтиков, закусок к пиву, “пивчиков”, лакомств для животных (субпродуктов), грибов.



ПРИНЦИП ДЕЙСТВИЯ

01



Продукты для сушки раскладываются на сетках и помещаются в камеру

02



На сенсорной панели блока управления задаются требуемые параметры работы камеры

03



Запуск камеры

При запуске работы камеры подается электропитание на вентилятор и нагревательные элементы. Воздух из помещения засасывается в воздухопроводы в нижней части задней стенки камеры и выбрасывается в вентиляцию сверху на задней стенке камеры.

СИСТЕМА УПРАВЛЕНИЯ

Базовый функционал

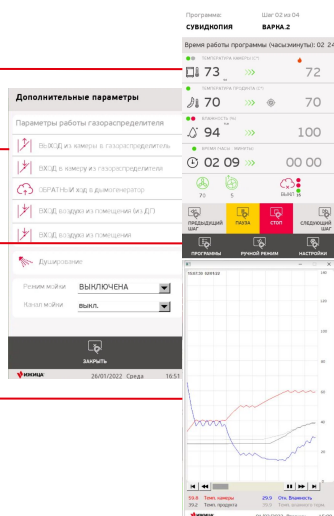
- Работа в ручном режиме и по программе;
- 99 программ с 99 шагами;
- Автоматизация всех технологических процессов;
- Удаленный доступ с мобильного устройства;
- Журнал технолога;
- Контроль доступа;
- Ведение логов.

Индикация текущих и заданных параметров

Управление заслонками

Сохраненная библиотека готовых программ

Отображение графика показателей в реальном времени



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

№	Характеристики	Значение
1	Средняя потребляемая мощность	8 кВт*Час
2	Мощность нагревательных элементов	9 кВт
3	Панель управления	Сенсорная
4	Габаритные размеры установки (ШхГхВ)*	1,4 x 0,8 x 2,2 м
5	Максимальное количество решеток GN1/1 (325*530 - 0.172м2) (8.2м2 общая площадь)*	48
6	Масса	270 кг
7	Максимальная температура нагрева	70°C



МИНИМАЛЬНЫЕ
ПАРАМЕТРЫ
ПОМЕЩЕНИЯ:

ВЫСОТА
ПОТОЛКОВ
2,5 м

ПЛОЩАДЬ - 16 м.кв.

* решетки не входят в
комплект поставки

ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

№	Продукт	Кол-во сырья	Готовый продукт	Температура сушки	Время сушки
1	Мясные чипсы, толщина 5мм	30 кг	15 кг	40°C	4-5 часов
2	Лакомства для собак (говяжье легкое)	90 кг	20 кг	64°C	12-13 часов
3	Яблочные чипсы, толщина 2мм	24 кг	2,5-3 кг	55°C	1,5-2 часа
4	Апельсин, толщина 5мм	48 кг	5-6 кг	55°C	5 часов

КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

БАЗОВЫЙ КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

№	Оборудование	Кол-во
1	Сушильный шкаф	1 шт
2	Блок управления с сенсорной панелью	1 шт

КАМЕРА поставляется в собранном виде.

КАМЕРА подключается к трехфазной четырехжильной (с жилой заземления) электросети переменного тока (380В, 50Гц). Электробезопасность установки нужно обеспечить автоматическим выключателем на 16А.

РЕКОМЕНДОВАННЫЕ КОМПЛЕКТУЮЩИЕ

Евроретки для копчения (код es610) – 325*530, ячейка 10мм

Предназначены для сушки средней продукции в горизонтальном положении.

Кол-во: 1 шт.

Цена: 5 700 руб.

Найдите информацию об этой камере



YouTube



RuTube



Вконтакте



Яндекс Дзен

Стоимость и порядок оплаты

Стоимость Ижица DZ-48 в базовой комплектации

340 000 руб



ПОРЯДОК ОПЛАТЫ:

Предоплата 30%. Оставшиеся 70% — по готовности оборудования к отгрузке



СРОК ИЗГОТОВЛЕНИЯ :

30 рабочих дней с момента предоплаты

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ



ДОСТАВКА

Отправка оборудования осуществляется с территории компании «Ижица» по адресу: СПб, п. Новосаратовка, Покровская дорога, частная территория «Уткина Заводь», здание компании «Ижица».



УПАКОВКА

Упаковка оборудования осуществляется силами транспортной компании.



ПОСТАВКА

Поставка осуществляется транспортной компанией по вашему выбору либо самовывозом.



МОНТАЖ

Монтаж по запросу

Для заказа пришлите, пожалуйста, ваши реквизиты на почту order@ijiza.ru или позвоните по тел.: **+7 (812) 467-42-10**

Менеджер -

ТЕСТИРОВАНИЕ РАБОТЫ ОБОРУДОВАНИЯ

Открыт тестовый цех

Для вас всегда открыт наш тестовый цех.
Услуга предоставляется **бесплатно**.

Зачем нужен тестовый цех?

- Обучите своих сотрудников работать на оборудовании;
- отработайте рецептуру под нашим чутким руководством;
- просто приходите посмотреть на демонстрацию работы оборудования



Для организации отработки технологии на вашей территории обратитесь к вашему менеджеру



**Запись на демонстрацию
производится по телефону**

+7 (812) 467-42-10

+7 (905) 222-40-77 



Адрес тестового цеха

Санкт-Петербург, п. Новосаратовка,
Покровская дорога, частная территория
«Уткина Заводь», здание компании
«Ижица».



**ОБОРУДОВАНИЕ
ДЛЯ КОПЧЕНИЯ
«ИЖИЦА»**

КОНТАКТЫ

**ООО «НПП ИЖИЦА»
+7 (812) 467-42-10
order@ijiza.ru**