

СУШИЛЬНО-ВЯЛОЧНАЯ КАМЕРА Ижица-СВ-Z



Ижица-СВ-Z предназначена для предварительной подсушки продукции перед копчением в камерах Ижица-Z115 и Varmen-115. Конструкция сушильной камеры рассчитана на рамы этих коптилен.

Эффективность использования заключается в интенсивном обдуве (поток 10000 м³/час) воздухом с температурой 14-25 °С. При этом продукт подсушивается, но не нагревается, что обеспечивает уменьшение потерь на шаге сушка и ускорение копчения.

Использование Ижица-СВ-Z для сушки позволяет увеличить производительность коптильных камер Ижица-Z115 и Varmen-115 на 30-40%.

После подсушивания в камере СВ-Z программа копчения мяса может быть следующей:

шаг 1 - прогрев при +55°C до достижения температуры внутри продукта +22-23°C

шаг 2 - копчение при +60°C, 30 мин

шаг 3 - варка при +80°C, до достижения температуры внутри продукта +71°C

ПРИНЦИП ДЕЙСТВИЯ

Установленные в задней части 2 горизонтальных осевых вентилятора создают мощный воздушный поток, проходящий вдоль продукта.

МАТЕРИАЛ

Ижица-СВ-Z изготавливается полностью из нержавеющей стали.

УПРАВЛЕНИЕ

Вариант 1 - система управления в базовом варианте, позволяет задавать:

общее время сушки (30-60 мин)

время шага работы вентилятора (в среднем 10-20 мин.)

время шага остановки вентилятора для распределения влаги по продукту (в среднем 5-10 мин.)

Вариант 2 - система управления скоростью обдува (v1102) позволяет дополнительно регулировать скорость обдува каждого вентилятора на каждом шаге. Стоимость 62000 р.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

№	Характеристика	Значение
1	Средняя потребляемая мощность	1 кВт/Час
2	Габаритные размеры установки	0,9х0,9х1,8 м
3	Размер рамы для развески продукции	0,76 х 0,71 х 1,3 м
4	Масса	90 кг
5	Подключение	220 Вольт
6	Объем загрузки сырья	100 кг

ЦЕНА В БАЗОВОЙ КОМПЛЕКТАЦИИ: 105 000 р.