



Коммерческое предложение

ДЕГИДРАТОР DZ24



Коммерческое
предложение

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

СОДЕРЖАНИЕ

Дегидратор ИЖИЦА DZ24	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 DZ24

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

ДЕГИДРАТОР DZ24



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 дегидрататора ИЖИЦА-DZ24

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

Сенсорная панель управления

Для создания качественного сушеного продукта дегидрататор 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

Благодаря системе индивидуального обдува обеспечивается равномерность просушки продукта на каждой евросетке. А благодаря системе смены направлений движения воздушных потоков обеспечивается абсолютная равномерность просушки на поверхности каждой отдельно взятой евросетки. То есть каждый кусочек продукта после просушки будет иметь одинаковую структуру и влажность.



Дегидрататор Ижица DZ24 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 вентиляторы и нагревательные элементы. Воздух из помещения засасывается в воздуховоды в центре задней стенки камеры, проходя через нагревательные элементы, проходит над и под каждой из сеток с высушиваемым продуктом от одной боковой стенки к другой и выбрасывается в вентиляцию сверху и снизу на задней стенке камеры.



В зависимости от положения заслонок, периодичность смены которых можно изменять, воздух над и под продуктом движется то в одну, то в другую сторону для равномерной сушки продукта на сетках.

СИСТЕМА УПРАВЛЕНИЯ

Базовый функционал

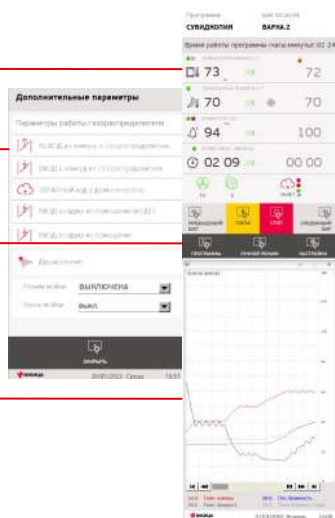
- Работа в ручном режиме и по программе;
- 99 программ с 99 шагами;
- Автоматизация всех технологических процессов;
- Удаленный доступ с мобильного устройства;
- Журнал технолога;
- Контроль доступа;
- Ведение логов.

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	5 кВт*Час
2	Мощность нагревательных элементов	9 кВт
3	Панель управления	Сенсорная
4	Габаритные размеры установки (ШхГхВ)*	1,1 x 1,14 x 1,8 м
5	Максимальное количество сеток	24
6	Масса	350 кг
7	Максимальная температура нагрева	70°C



**МИНИМАЛЬНЫЕ
ПАРАМЕТРЫ
ПОМЕЩЕНИЯ:**

**ВЫСОТА
ПОТОЛКОВ
2м,**

ПЛОЩАДЬ - 6м2

ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

№	Продукт	Кол-во сырья	Готовый продукт	Температура сушки	Время сушки
1	Мясные чипсы, толщина 5мм	50 кг	25 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.

Найдите информацию об этой камере на нашем youtube-канале.



РЕКОМЕНДОВАННЫЕ КОМПЛЕКТУЮЩИЕ

Евроретки для копчения (код es610) - 700*700, ячейка 10мм

Предназначены для сушки мелкой продукции в горизонтальном положении.

Кол-во: 6 шт. Цена: 52 400 руб.

Евроретки для копчения (код es610) - 700*700, ячейка 20мм

Предназначены для сушки средней продукции в горизонтальном положении.

Кол-во: 6 шт. Цена: 46 500 руб.

Евроретки для копчения (код es6) - 700*700, ячейка 30мм

Предназначены для сушки крупной продукции в горизонтальном положении.

Кол-во: 1шт. Цена: 42 900 руб.

Стоимость и порядок оплаты

Стоимость Ижица DZ24 в базовой комплектации

429 000 руб



ПОРЯДОК ОПЛАТЫ:

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



СРОК ИЗГОТОВЛЕНИЯ :

50 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 - Имя Фамилия

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».

ДЛЯ ЗАМЕТОК

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....



**ОБОРУДОВАНИЕ
ДЛЯ КОПЧЕНИЯ
«ИЖИЦА»**

КОНТАКТЫ

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