

Коммерческое предложение

УНИВЕРСАЛЬНАЯ ТЕРМОКАМЕРА

СУ-ВИД ГУССО-115



Коммерческое
предложение

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

СОДЕРЖАНИЕ

ГУССО-115	4
Применение	5
В чем выгода	7
Режим работы	9
Технические характеристики	10
Комплект поставки, сроки, стоимость	11
Дополнительная информация	12
Тестирование работы оборудования.....	13
Для заметок	14



Су-вид Гуссо 115

предназначен для приготовления продукции на пару.

ИЖИЦА СУ-ВИД ГУССО-115

УНИВЕРСАЛЬНАЯ ТЕРМОКАМЕРА



ПРЕИМУЩЕСТВА

Актуальные технологии пищевой промышленности ИЖИЦА

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

Су-Вид - это

метод приготовления, при котором мясо или овощи помещаются в пластиковый пакет с откачанным воздухом и медленно готовятся при сравнительно низкой и точно контролируемой температуре.

Нововведение

Разработчики Ижица создали паровой Су-Вид, цена которого в **5 раз** дешевле водяного аналога.

Легко разместить

Минимальные требования к инфраструктуре и помещению

Низкое энергопотребление

Расход энергии **до 10 раз** ниже, чем в водяном су-вид

Удобная загрузка

Размещение продукции в камере в удобном формате: на сетках, которые вставляются в раму. Рама перемещается на колесиках.



Су-Вид - одно из самых важных усовершенствований современной кулинарии, которое, несмотря на сравнительную сложность оборудования, на самом деле упрощает процесс приготовления пищи.

КТО ИСПОЛЬЗУЕТ СУ-ВИД?



- **Производства полуфабрикатов**
- **Пищевые производства**
- **Фабрики-кухни**

КТО ПОТРЕБИТЕЛЬ СУ-ВИД ПРОДУКЦИИ?



- **Рестораны, розничные точки продаж Dark Kitchen**
- **Точки общественного питания**
- **Конечный потребитель**
- **Сервисы доставки и Market Place**



Высокая производительность и минимальные требования к площади размещения позволяют использовать камеру су-вид как для небольшого, так и для крупного коптильного цеха.

ПОЧЕМУ ЭТО ТАК ВЫГОДНО?

01



Уменьшение потери веса продукта до 40%

02



Температура приготовления

Точное поддержание заданной температуры от 55 до 72 С°

03



Стабильное качество продукции

полуфабрикат с сохраненными свойствами продукта

Технологии

- Швы полностью проварены, что обеспечивает полную герметичность внутреннего объема на долгий срок;
- Особая форма рабочего колеса камеры предохраняет двигатель от перегрева и попадания влаги. Двигатели служат более 5 лет;
- Датчики температуры с платиновым сердечником. Они дороже аналогов, надёжнее и выдерживают более высокие температуры;
- Нагревательные элементы выполнены из термостойкой нержавеющей стали;



Обработка в фасовке, готовой к продаже
Исключены дополнительные расходы на упаковку

- Камера позволяет плавно менять параметры температуры, скорость воздушного потока, влажность и плотность пара.



Меньше потери по весу

КУРИЦА - 8% против **22%** при запекании

ГОВЯДИНА - 15% против **40%** при запекании

Материалы

- Петли и запорные механизмы выполнены из нержавеющей стали с большим запасом прочности;
- Уплотнение на двери выполнено из высококачественного силикона, который плотно прилегает к корпусу и обеспечивает герметичность.

Система управления

- Уникальная система управления собственной разработки.
 - быстро осваивается сотрудниками;
 - точно контролирует все технологические шаги;
 - тонкая настройка парогенерации;

ЭКОНОМИКА НА ПРИМЕРЕ

КУРИНОЙ ГРУДКИ



ЧИСТАЯ ПРИБЫЛЬ 40%

РЕЖИМ РАБОТЫ



СУШКА

Предназначена для удаления влаги с поверхности продукта.

Применяется перед копчением, а также для предварительного нагрева продукции. В данном режиме открываются заслонки на выходе из дымогенератора и на выходе установки для обеспечения максимального потока воздуха. Температура в камере обычно поддерживается в диапазоне от 30 до 60 С°.



ВАРКА

Является основным шагом термообработки. Его цель — достижение кулинарной готовности продукта.

Шаг завершается при достижении необходимой температуры внутри продукта (зависит от типа сырья от 61 до 72 С°). Температура в камере поддерживается на уровне 75–95 С°. Парогенератор работает в автоматическом режиме для поддержания максимально возможной относительной влажности в камере (до 94%). Обе заслонки находятся в закрытом положении.



ЗАПЕКАНИЕ И ПОДРУМЯНИВАНИЕ

Режим предназначен для придания продукту особого вкуса.

Происходит при температуре в камере выше 90 С°. На шаге возможна работа парогенератора в импульсном режиме (кратковременная подача воды с большими паузами) для придания продукту «хрустящей корочки». Заслонки закрыты.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

№	Характеристики	Значение
1	Средняя потребляемая мощность	6 кВт*Час
2	Мощность нагревательных элементов	12 кВт
3	Панель управления	Сенсорная
4	Габаритные размеры установки (ШхГхВ)*	1 x 1 x 1,8 м
5	Размер закатной еврорамы	760 x 708 x 1250 мм
6	Масса	300 кг



**МИНИМАЛЬНЫЕ
ПАРАМЕТРЫ
ПОМЕЩЕНИЯ:**

**ВЫСОТА
ПОТОЛКОВ
2,5м,**

ПЛОЩАДЬ - 16м2

ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

№	Характеристики	Значение
1	Средняя загрузка	85 кг
2	Среднее время полного приготовления продукта	2,5 часа
3	Средняя производительность в смену 8 часов	240 кг
4	Средняя производительность в смену 12 часов	340 кг
5	Средняя производительность в смену 24 часа	620 кг
6	Средний коэффициент потерь*	12%

*коэффициент, который нужно умножить на вес готовой продукции, чтобы получить вес сырья для его изготовления

КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

БАЗОВЫЙ КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

№	Оборудование	Кол-во
1	Камера СУ-ВИД	1 шт
2	Блок управления с сенсорной панелью	1 шт
3	Еврорама для развески продукции (нерж)	1 шт
4	Комплект решеток (700мм)	7 шт

РЕКОМЕНДОВАННЫЕ КОМПЛЕКТУЮЩИЕ

Еврорама (код ramz)

Кол-во: 1 шт. Цена: 32 500 руб.

Решетки для копчения (код res6) - 700*700, ячейка 30

Предназначены для производства крупной продукции в горизонтальном положении.

Кол-во: 6 шт. Цена: 39 000 руб.

Стоимость и порядок оплаты

Стоимость Ижица
ГУССО-115 в базовой
комплектации

678 000 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.: **+7 905 222-40-77**

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 (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