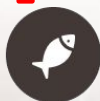




Коммерческое предложение

**СУШИЛЬНО-ВЯЛОЧНАЯ КАМЕРА**

**ИЖИЦА-СВ-Н**



Коммерческое  
предложение

---

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

# СОДЕРЖАНИЕ

ИЖИЦА-СВ-Н .....	4
Применение .....	5
Технические характеристики .....	5
Комплект поставки, сроки, стоимость .....	6
Дополнительная информация .....	7
Тестирование работы оборудования.....	8
Для заметок .....	9



**Сушильно-вялочная камера Ижица-СВ-Н  
(из нержавеющей стали)**

# ИЖИЦА-СВ-Н



## КАМЕРА СУШИЛЬНО-ВЯЛОЧНАЯ



## ОСОБЕННОСТИ

### Уникальная разработка инженеров ИЖИЦА

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

### Подготовка перед копчением

Главное в холодном копчении – это правильная сушка продукта перед копчением. Для подсушки рыбы перед копчением, а также для вяления рыбы, мы рекомендуем использовать камеру **Ижица-СВ-Н**.

### Принцип работы

Ижица-СВ-Н представляет собой шкаф из нержавеющей стали, в который помещается клеть с развешанной на ней продукцией. Благодаря периодическому действию центробежного вентилятора с мощностью потока 6000 м<sup>3</sup>/час, продукция быстро теряет влагу и приобретает необходимые свойства вяленого или подсушенного продукта.

Не комплектуется ТЭНом.

### Наличие поддона

В комплект поставки входит поддон для сбора капель

### Подсушивание

Среднее время подсушки продукции перед копчением – **60 минут**, подсушка после копчения для стабилизации цвета – **40 минут**.

### Современный контроллер

В комплект поставки входит современный контроллер, в котором удобно программируются интервалы работы (сушки) и остановки вентилятора (для перераспределения влажности внутри продукта).



Возможно промышленное исполнение на 1 еврорамму - **Ижица-СВ250**

## ПРИМЕНЕНИЕ



### В копильных цехах

Для подготовки изделий из рыбы к копчению.



### В фермерских хозяйствах

Для приготовления сушеных и вяленых продуктов, снековой продукции из рыбы.



Высокая производительность и минимальные требования к площади размещения позволяют использовать копильню как для небольшого, так и для крупного копильного цеха.

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

### ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

№	Характеристики	Значение
1	Средняя потребляемая мощность	<b>0,7 кВт*Час</b>
2	Подключение	<b>220 В</b>
3	Габаритные размеры установки (ШхГхВ)*	<b>1 х 0,82 х 1,7 м</b>
4	Масса	<b>90 кг</b>
5	Средняя загрузка	<b>80 кг</b>
6	Сушка: 1 клеть (в зависимости от вида рыбы)	<b>30-70 минут</b>
7	Вяление: 1 клеть (20-55 кг вяленой рыбы)	<b>48-74 часа</b>



МИНИМАЛЬНЫЕ  
ПАРАМЕТРЫ  
ПОМЕЩЕНИЯ:

ВЫСОТА  
ПОТОЛКОВ  
2 м,

ПЛОЩАДЬ - 6 м<sup>2</sup>

## КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

### БАЗОВЫЙ КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

№	Оборудование	Кол-во
1	Сушильный шкаф с вентилятором, (нерж)	1 шт
2	Блок управления	1 шт
3	Поддон	1 шт

Найдите информацию об этой камере на нашем youtube-канале.



### РЕКОМЕНДОВАННЫЕ КОМПЛЕКТУЮЩИЕ

**Тележка для перемещения клеток, (нерж)**

Кол-во: 1 шт. Цена: 15 600 руб.

**Решетки для копчения (код es620) - 700\*700, ячейка 20 мм**

Предназначены для копчения продукции в горизонтальном положении. Оставляют красивый рифленый след.

Кол-во: 6 шт. Цена: 46 500 руб.

**Рама для развески продукции, 7 рядов (нерж)**

Предназначена для развески продукции для копчения.

Кол-во: 1 шт. Цена: 16 200 руб.

## Стоимость и порядок оплаты

**Стоимость Ижица – СВ-Н**  
в базовой комплектации

**131 500 руб**



### ПОРЯДОК ОПЛАТЫ:

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



### СРОК ИЗГОТОВЛЕНИЯ :

12 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](mailto: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](mailto:order@ijiza.ru)**