



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 м³/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



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



В коптильных цехах

Для подготовки изделий из рыбы к копчению.



В фермерских хозяйствах

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

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

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



МИНИМАЛЬНЫЕ
ПАРАМЕТРЫ
ПОМЕЩЕНИЯ:

ВЫСОТА
ПОТОЛКОВ
2 м,

ПЛОЩАДЬ - 6 м²

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 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».



**ОБОРУДОВАНИЕ
ДЛЯ КОПЧЕНИЯ
«ИЖИЦА»**

КОНТАКТЫ

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