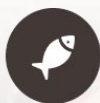




Коммерческое предложение

СУШИЛЬНО-ВЯЛОЧНАЯ КАМЕРА

ИЖИЦА-СВ250



Коммерческое
предложение

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

СОДЕРЖАНИЕ

ИЖИЦА-СВ-250	4
Принцип работы, особенности.....	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-СВ250
(из нержавеющей стали)**

предназначена для вяления и сушки продукции из рыбы или мяса. Три центробежных вентилятора создают мощный воздушный поток через продукт, обеспечивая сушку.

ИЖИЦА-SB250

КАМЕРА СУШИЛЬНО-ВЯЛОЧНАЯ


ОСОБЕННОСТИ

Принцип работы

По технологии воздух забирается из помещения и возвращается в помещение. Таким образом температура и влажность воздуха в процессе сушки соответствует температуре и влажности воздуха в вялочном помещении.

Продукцию можно развесить на раме на вешалах и крючках, а также разложить в 10 рядов на решетки с ячейкой от 8 до 30 мм.



Конструкция сушильной камеры **Ижица-SB250** рассчитана на еврораму 1*1*2м

Технология

Главная задача при вялении – удалить влагу из продукта и обеспечить процесс созревания мяса. Удаление влаги возможно только при сохранении влагонепроводящих свойств поверхности продукта.

Сохранение влагонепроводящих свойств достигается обеспечением плавного или ступенчатого вяления, которое исключает эффект «закала» поверхности продукции (засыхания кожи или чешуи и прекращения пропускания воды).

Программа вяления корректируется в зависимости от нескольких параметров, главная задача которых обеспечить максимально эффективный процесс вяления и высокого качества готового продукта.

Время и программа вяления зависят от:

• размера продукции

чем крупнее рыба, тем больше общее время вяления, тем больше паузы между шагами вяления, тем меньше шаг вяления

• жирности сырья

чем жирнее сырьё, тем дольше процесс вяления, тем меньше процент потерь

• влажности в помещении

чем выше влажность в помещении, тем дольше вяление, тем продолжительнее шаг вяления, тем короче пауза между этапами вяления

• температуры в помещении

чем выше температура в помещении, тем короче общее время вяления, тем больше паузы между шагами вяления, тем меньше шаг вяления) желаемой остаточной влажности готового продукта (чем выше желаемая остаточная влажность в продукте, тем короче общее время вяления, тем меньше процент потерь

ПРИМЕНЕНИЕ



В копильных цехах

Для подготовки изделий из рыбы и мяса к копчению.



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	2,2 кВт*Час
2	Подключение	220 В
3	Габаритные размеры установки (ШхГхВ)*	1,48 x 1,6 x 2,25 м
4	Размер закатной рамы	1 x 1 x 2 м
5	Масса	150 кг
6	Средняя загрузка	200 кг



МИНИМАЛЬНЫЕ
ПАРАМЕТРЫ
ПОМЕЩЕНИЯ:

ВЫСОТА
ПОТОЛКОВ
2,5 м,

ПЛОЩАДЬ - 15 м2

Найдите информацию об этой камере



YouTube



RuTube



Вконтакте



Яндекс Дзен

КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

БАЗОВЫЙ КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

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



Система управления скоростью обдува СВ2500 (код v1002) - реализует дополнительные возможности управления обдувом продукции:

- управление общим **временем** вяления или сушки
- управление **шагом обдува** продукции (20-120 мин)
- управление **шагом остановки** вентилятора (5-50 мин)
- управление **скоростью вращения** вентиляторов на каждом шаге

РЕКОМЕНДОВАННЫЕ КОМПЛЕКТУЮЩИЕ

Система управления скоростью обдува

Регулирует скорость вращения основного вентилятора. Позволяет управлять скоростью обдува продукции на каждом шаге программы копчения.

Кол-во: 1 шт. Цена: 140 000 руб.

Решетка для копчения

915*500 мм, ячейка 20 мм

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

Кол-во: 1 шт. Цена: 6 500 руб.

Рама для развески продукции, 8 рядов (нерж)

Предназначена для развески продукции для копчения. Подходит для камеры Ижица-Z250A.

Кол-во: 1 шт. Цена: 52 700 руб.

Стоимость и порядок оплаты

Стоимость Ижица — СВ250
в базовой комплектации

340 000 руб



ПОРЯДОК ОПЛАТЫ:

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



СРОК ИЗГОТОВЛЕНИЯ :

40 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 -

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