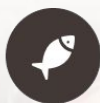




Коммерческое предложение

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



**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-SВ250

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-SВ250** рассчитана на еврорамку 1*1*2м

Технология

Главная задача при вялении – удалить влагу из продукта и обеспечить процесс созревания мяса.

Удаление влаги возможно только при сохранении влагопроводящих свойств поверхности продукта.

Сохранение влагопроводящих 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 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 х 1,6 х 2,25 м
4	Размер закатной рамы	1 х 1 х 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
на нашем youtube-канале.



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.

Решетка для копчения

915*500 мм, ячейка 20 мм

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

Рама для развески продукции, 8 рядов (нерж)

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



**ОБОРУДОВАНИЕ
ДЛЯ КОПЧЕНИЯ
«ИЖИЦА»**

КОНТАКТЫ

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