



Коммерческое предложение

## СУШИЛЬНО-ВЯЛОЧНАЯ КАМЕРА

# ИЖИЦА-СВ-2



Коммерческое  
предложение

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

# СОДЕРЖАНИЕ

ИЖИЦА-СВ-Z .....	4
Применение .....	5
Технические характеристики .....	5
Комплект поставки, сроки, стоимость .....	6



### Сушильно-вялочная камера Ижица-СВ-З

предназначена для предварительной подсушки продукции перед копчением в камерах Ижица-Z115 и Varmen-115. Конструкция сушильной камеры рассчитана на рамы этих коптилен.

# ИЖИЦА-СВ-Z

## КАМЕРА СУШИЛЬНО-ВЯЛОЧНАЯ



## ОСОБЕННОСТИ

### Уникальная разработка инженеров ИЖИЦА

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

### Эффективность

Эффективность использования заключается в интенсивном обдуве (поток 10000 м<sup>3</sup>/час) воздухом с температурой 14-25 °С. При этом продукт подсушивается, но не нагревается, что обеспечивает уменьшение потерь на шаге сушка и ускорение копчения.

### Прочность

Ижица-СВ-Z изготавливается полностью из нержавеющей стали.

### Принцип работы

Установленные в задней части 2 горизонтальных осевых вентилятора создают мощный воздушный поток, проходящий вдоль продукта.

После подсушивания в камере СВ-Z программа копчения мяса может быть следующей:

- шаг 1 - прогрев при +55°С до достижения температуры внутри продукта +22-23°С
- шаг 2 - копчение при +60°С, 30 мин
- шаг 3 - варка при +80°С, до достижения температуры внутри продукта +71°С

### Управление

**Вариант 1** - система управления в базовом варианте, позволяет задавать:

- общее время сушки (30-60 мин)
- время шага работы вентилятора (в среднем 10-20 мин.)
- время шага остановки вентилятора для распределения влаги по продукту (в среднем 5-10 мин.)

**Вариант 2** - система управления скоростью обдува (опция) позволяет дополнительно регулировать скорость обдува каждого вентилятора на каждом шаге.



Использование Ижица-СВ-Z для сушки позволяет увеличить производительность копильных камер Ижица-Z115 и Varmen-115 на 30-40%.

## ПРИМЕНЕНИЕ



### В копильных цехах

Для подготовки изделий 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	<b>1,2 кВт*Час</b>
2	Подключение	<b>220 В</b>
3	Габаритные размеры установки (ШхГхВ)*	<b>0,9 х 0,9 х 1,3 м</b>
4	Размер закатной рамы	<b>0,76 х 0,71 х 1,3 м</b>
5	Масса	<b>120 кг</b>
6	Средняя загрузка	<b>80 кг</b>



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

Найдите информацию об этой камере на нашем youtube-канале.



### РЕКОМЕНДОВАННЫЕ КОМПЛЕКТУЮЩИЕ

#### Система регулировки скорости обдува

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

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

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

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

Предназначена для развески продукции для копчения. Подходит для камеры Ижица-Z115.



**ОБОРУДОВАНИЕ  
ДЛЯ КОПЧЕНИЯ  
«ИЖИЦА»**

**КОНТАКТЫ**

---

**ООО «НПП ИЖИЦА»**  
**+7 (812) 467-42-10**  
**[order@ijiza.ru](mailto:order@ijiza.ru)**