



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



**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.

## 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)**

**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.



**ОБОРУДОВАНИЕ  
ДЛЯ КОПЧЕНИЯ  
«ИЖИЦА»**

**КОНТАКТЫ**

---

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