

КАМЕРЫ СУШИЛЬНО-ВЯЛОЧНЫЕ ИЖИЦА СВ

Технические характеристики



Архангельск (8182)63-90-72
Астана (7172)727-132
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89
Иваново (4932)77-34-06

Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Липецк (4742)52-20-81
Киргизия (996)312-96-26-47

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Россия (495)268-04-70

Пермь (342)205-81-47
Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Казахстан (772)734-952-31

Сургут (3462)77-98-35
Тверь (4822)63-31-35
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)74-02-29
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Ярославль (4852)69-52-93

КАМЕРЫ СУШИЛЬНО-ВЯЛОЧНЫЕ ИЖИЦА СВ (оцинкованный металл)



ПРЕДНАЗНАЧЕНЫ ДЛЯ:

- Эффективной сушки рыбы перед копчением в установке ИЖИЦА 1200/1200М/1200М2/1200М3, а также Ижица-ГК.
- Для вяления крупной и мелкой рыбы.
- Создания модульной конструкции для промышленного вяления рыбы в крупных объемах.
- Вяления мясных и рыбных снеков.

Ижица СВ представляет собой шкаф из оцинкованного металла, в который помещается клеть с развешанной на ней продукцией. Благодаря действию вентилятора, продукция быстро теряет влагу и приобретает необходимые свойства вяленого или подсушенного продукта.

Для создания качественного вяленого продукта Ижица-СВ снабжена таймером, который позволяет настроить ступенчатое вяление: 30 мин. вентилятор работает, 30 мин. - не работает. За это время влага в продукте перераспределяется, на поверхности не возникает корки, которая бы препятствовала дальнейшему равномерному процессу вяления. Продукт получается равномерно провяленный и отличного качества.

Установка снабжена надежным осевым вентилятором мощностью 0,5 кВт, создающим плотный воздушный поток.

Блок управления оборудован таймером, позволяющим автоматически отключать вентилятор при прохождении заданного времени сушки или вяления рыбы.

Для развешивания рыбы используются стандартные клетки и шампура для установок Ижица серии 1200 и Ижица ГК для крупной и мелкой рыбы. Клеть и шампура в комплект поставки сушильно-вялочной камеры не входят.

Производительность установки:

Сушка: 1 клеть за 30 — 70 минут (зависимости от вида рыбы).

Вяление: 1 клеть за 48 — 74 часа (20 — 55 кг вяленой рыбы).

Основные характеристики:

- Разовая загрузка: 50 — 80 кг (в зависимости от размера рыбы).
- Габаритные размеры: 820 x 1000 x 1700 мм.
- Потребляемая мощность: 1,2 — 1,5 кВт/час.
- Электропитание: 1 фаза, 220В, 50 Гц.
- Масса: 60 кг.

Требования к помещению для вяления и сушки рыбы:

- Температура: не ниже 170С.
- 2,5 кв метра для одной вялочно-сушильной камеры.
- При размещении в помещении 3х и более вялочных камер желательно установить осушитель воздуха.

Комплект поставки:

- Сушильный шкаф с вентилятором.
- Блок управления.
- ВНИМАНИЕ! Поддон для сбора капель в базовый комплект не входит.

ЭКОНОМИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ

Для более детального понимания экономики копильного производства мы разработали типовой бизнес-план, который поможет понять как считается себестоимость готовой продукции и какие первоначальные вложения необходимы для открытия своего копильного цеха.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

№	Характеристика	Значение
1	Вес (КГ)	80
2	Ширина (М)	0,82
3	Глубина (М)	1,0
4	Высота (М)	1,7
5	Потребляемая мощность	0,5 - 1,5 кВт/час
6	Электропитание	1 фаза, 220В, 50 Гц
7	Масса (КГ)	60

Архангельск (8182)63-90-72
 Астана (7172)727-132
 Астрахань (8512)99-46-04
 Барнаул (3852)73-04-60
 Белгород (4722)40-23-64
 Брянск (4832)59-03-52
 Владивосток (423)249-28-31
 Волгоград (844)278-03-48
 Вологда (8172)26-41-59
 Воронеж (473)204-51-73
 Екатеринбург (343)384-55-89
 Иваново (4932)77-34-06

Ижевск (3412)26-03-58
 Иркутск (395)279-98-46
 Казань (843)206-01-48
 Калининград (4012)72-03-81
 Калуга (4842)92-23-67
 Кемерово (3842)65-04-62
 Киров (8332)68-02-04
 Краснодар (861)203-40-90
 Красноярск (391)204-63-61
 Курск (4712)77-13-04
 Липецк (4742)52-20-81
 Киргизия (996)312-96-26-47

Магнитогорск (3519)55-03-13
 Москва (495)268-04-70
 Мурманск (8152)59-64-93
 Набережные Челны (8552)20-53-41
 Нижний Новгород (831)429-08-12
 Новокузнецк (3843)20-46-81
 Новосибирск (383)227-86-73
 Омск (3812)21-46-40
 Орел (4862)44-53-42
 Оренбург (3532)37-68-04
 Пенза (8412)22-31-16
 Россия (495)268-04-70

Пермь (342)205-81-47
 Ростов-на-Дону (863)308-18-15
 Рязань (4912)46-61-64
 Самара (846)206-03-16
 Санкт-Петербург (812)309-46-40
 Саратов (845)249-38-78
 Севастополь (8692)22-31-93
 Симферополь (3652)67-13-56
 Смоленск (4812)29-41-54
 Сочи (862)225-72-31
 Ставрополь (8652)20-65-13
 Казахстан (772)734-952-31

Сургут (3462)77-98-35
 Тверь (4822)63-31-35
 Томск (3822)98-41-53
 Тула (4872)74-02-29
 Тюмень (3452)66-21-18
 Ульяновск (8422)24-23-59
 Уфа (347)229-48-12
 Хабаровск (4212)92-98-04
 Челябинск (351)202-03-61
 Череповец (8202)49-02-64
 Ярославль (4852)69-52-93