

# КАМЕРЫ СУШИЛЬНО-ВЯЛОЧНЫЕ ИЖИЦА СВ-Z

## 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-Z



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

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.

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

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

## ПРИНЦИП ДЕЙСТВИЯ

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

## МАТЕРИАЛ

Ижица-СВ-Z изготавливается полностью из нержавеющей стали.

## 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 (v1102) позволяет дополнительно регулировать скорость обдува каждого вентилятора на каждом шаге.

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

№	Характеристика	Значение
1	Средняя потребляемая мощность	1 кВт/Час
2	Габаритные размеры установки	0,9 x 0,9 x 1,80 м
3	Размер клетки для развески продукции	0,76 x 0,71 x 1,3 м
4	Масса	90 кг
5	Подключение	220 Вольт
6	Объем загрузки сырья	100 кг

## СБОРКА И МОНТАЖ ОБОРУДОВАНИЯ

- Камера поставляется в собранном виде;
- Монтаж на месте может быть осуществлен за 1 час в соответствии с инструкцией по монтажу любым персоналом;

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