

ТЕРМОКАМЕРА ДЛЯ КОПЧЕНИЯ МЯСА И РЫБЫ

ИЖИЦА-Z115



Уникальная разработка инженеров компании Ижица, созданная на основании многолетнего опыта в копчении и разработке оборудования для термообработки.

Наше нововведение - расположение нагревательных элементов вдоль стенок коптильной камеры (а не в крыше), что позволило значительно повысить энергоэффективность и равномерность прогрева продукта. Решена проблема забрызгивания боковых рядов продукта дымным конденсатом, что является частой проблемой даже в самых дорогих коптильнях. В немецких камерах данная проблема решается исключительно мытьем камеры раз в смену.

Внутренний объем термокамеры Ижица Z-115 полностью герметичен благодаря сплошной проварке стыков конструктивных элементов, а также высококачественному силиконовому уплотнителю на двери камеры. Петли и прижимная ручка также изготавливаются из нержавеющей стали с высоким запасом прочности.

Возможно полностью автоматизированное исполнение – Ижица-Z115А.

ПРИМЕНЕНИЕ

1. В копильных цехах - для горячего копчения и запекания изделий из рыбы, мяса, птицы, сала и сыра;
2. В фермерских хозяйствах – для приготовления продукции горячего копчения высокого качества из имеющегося сырья;
3. В ресторанах - для приготовления премиальных копченых продуктов, таких как томленные копченые ребра (свиные, говяжьи, бараньи и т.д.), нарезок из копченых колбас, варено-копченого сала, деликатесной рыбы горячего копчения;
4. Для приготовления мясных чипсов и джерок.

Высокая производительность и минимальные требования к площади размещения позволяют использовать копильню как для небольшого, так и для крупного копильного цеха.

КОНКУРЕНТНЫЕ ПРЕИМУЩЕСТВА

1. Расположение нагревательных элементов (ТЭНов) вдоль стенок корпуса
 - **снижает энергопотребление на 30%;**
 - повышает эффективность парогенерации, т.к. мелкодисперсная водяная пыль проходит через нагревательные элементы вдоль корпуса и успевает полностью превратиться в пар;
 - нагревательные элементы изолированы друг от друга, благодаря чему они не перегреваются и дольше служат;
2. Подача дыма снизу **исключает попадание черных капель дымного конденсата на продукт;**
3. Влажность при варке выше аналогов на 12%, это означает **уменьшение процента потерь и увеличение скорости варки на 15-20%**
4. Уникальная система управления собственной разработки.
 - быстро осваивается сотрудниками;
 - точно контролирует все технологические шаги;
 - отображает в удобном виде все параметры работы камеры;
 - тонкая настройка парогенерации под давление воды;
 - библиотека пошаговых рецептов.
5. Швы соединения конструкции полностью проварены, что обеспечивает полную герметичность внутреннего объема на долгий срок;
6. Особая форма рабочего колеса камеры предохраняет двигатель от перегрева и попадания влаги. Двигатели служат более 5 лет.
7. Датчики температуры с платиновым сердечником. Они дороже аналогов, надежнее и выдерживает более высокие температуры.

5. Петли и запорные механизмы выполнены из нержавеющей стали с большим запасом прочности;
6. Уплотнение на двери выполнено из высококачественного силикона, который плотно прилегает к корпусу и обеспечивает герметичность;
7. Нагревательные элементы выполнены из термостойкой нержавеющей стали, что обеспечивает их долгий срок службы;
8. Камера позволяет плавно менять параметры температуры, скорость воздушного потока, влажность и плотность дыма;
9. Благодаря детально рассчитанной аэродинамике, дым распределяется равномерно между рядами продукта, что обеспечивает равномерность золотистого колера и максимальных выход готового продукта;

ЩЕПОВОЙ ДЫМОГЕНЕРАТОР СИГАРЕТНОГО ТИПА

Камера оборудована щеповым дымогенератором из нержавеющей стали толщиной 1,5 мм. с возможностью создания дыма разной густоты и температуры. В дымогенератор заливается вода для создания водяного зеркала, которое служит для дополнительной очистки дыма.

Преимущества дымогенератора:

- В корпус встроен лабиринт для очистки дыма перед попаданием в камеру. Дым дважды проходит по лабиринту (3) вверх-вниз, ударяясь о водяное зеркало. Это обеспечивает чистоту дыма и отсутствие сажи на копченом продукте.
- Плотность и температура дыма регулируются заслонками (1) и (2).
- Можно и нужно коптить на сухой щепе. Эта возможность реализована с благодаря тонкой настройке воздушного потока, проходящего через кассету дымогенератора. Из-за копчения на мокрой щепе возможно возникновение кислого или горького привкуса у копченого продукта.
- Высокая плотность дыма. Для копчения достаточно 15-30 минут для создания яркого копченого коллера (цвета).



РЕЖИМЫ РАБОТЫ

1. СУШКА - Предназначена для удаления влаги с поверхности продукта. Применяется перед копчением, а также для предварительного нагрева продукции. В данном режиме открываются заслонки на выходе из дымогенератора и на выходе установки для обеспечения максимального потока воздуха. Температура в камере обычно поддерживается в диапазоне от 30 до 60 С°.
2. ЖАРКА - Применяется для создания на поверхности продукта «корочки», придающей ему «красивый» товарный вид. В этом режиме происходит резкий набор температуры в камере до 70-85 С°. При этом обе заслонки находятся в закрытом положении. Парогенератор выключен.
3. ВАРКА - Является основным шагом термообработки, его цель – достижение кулинарной готовности продукта. Шаг завершается при достижении необходимой температуры внутри продукта (в зависимости от типа сырья от 61 до 72 С°). Температура в камере поддерживается на уровне 75-95 С°. Парогенератор работает в автоматическом режиме для поддержания максимально возможной относительной влажности в камере (до 94%). Обе заслонки находятся в закрытом положении.
4. ЗАПЕКАНИЕ И ПОДРУМЯНИВАНИЕ – Режим предназначен для придания продукту особого вкуса. Происходит при температуре в камере выше 90 С°. На шаге возможна работа парогенератора в импульсном режиме (кратковременная подача воды с большими паузами) для придания продукту «хрустящей корочки». Заслонки закрыты.
5. КОПЧЕНИЕ – придает продукту коптильные органолептические свойства с помощью обработки дымом. Температура в камере поддерживается на уровне 55-65 С°. Выходная заслонка из установки открыта на 30%, выходная заслонка дымогенератора служит основным элементом управления тлением. Копчение можно комбинировать с режимом варки.
6. ПРОВЕТРИВАНИЕ - Этот режим обычно применяется для удаления из камеры остатков дымовоздушной смеси после копчения. Нагрев в камере выключен, парогенератор выключен, обе заслонки открыты на 100%.
7. МОЙКА – Активная мойка паром

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

№	Характеристика	Значение
1	Средняя разовая загрузка	100 кг
2	Средняя потребляемая мощность	3 кВт/Час
3	Мощность нагревательных элементов	12 кВт
4	Панель управления	Сенсорная
5	Размер закатной евроарамы	760 x 708 x 1250 мм

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ КОМПЛЕКТУЮЩИЕ

1. Решетки для копчения 6 шт. (700x700, ячейка 30x30, d3).

- Предназначены для копчения крупной продукции в горизонтальном положении.
- Цена 32 000 руб.

2. Евросетки для копчения 6 шт. (700x700, 20x20, d2, ЧР)

- Предназначены для копчения продукции в горизонтальном положении. Оставляют на продукте красивый рифленый след.
- Цена 33 800 руб.



3. Вариант исполнения с вытяжным зонтом (код v0101)

- Вытяжной зонт двойного назначения. Улавливает воздух при открытии камеры, а также забирает дым из камеры.
- Цена 24 800 руб.



4. Вентилятор дымоудаления (код v0009)



- Предназначен для забора воздуха из вытяжного зонта и отведения конденсата. Выполнен из нержавеющей стали.
- Расход 1500 м³/час.; Мощность подключения 1,5 кВт.
- Цена 18 600 руб.

5. Система регулировки скорости обдува (код v0102)

- Увеличивает эффективность режимов сушки и проветривания (на 3000 об/мин.)
- Увеличивает эффективность копчения (на 1050 об/мин.)
- Увеличивает производительность камеры на 10-15%.
- Опция наиболее актуальна при повышенном требовании к производительности.
- Цена 41 200 руб.

КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

- Термокамера – 1 шт.
- Дымогенератор щеповой с комплектом труб – 1 шт.
- Блок управления с сенсорной панелью – 1 шт.
- Еврорама для развески продукции – 1 шт.
- Комплект вешалов – 32 шт. 700 мм
- Комплект крючков – 64 шт.

СТОИМОСТЬ И ПОРЯДОК ОПЛАТЫ

- Стоимость Ижица-Z115 в базовой комплектации **410 000 р.**
- Предоплата 30%, оставшиеся 70% - по готовности оборудования к отгрузке.

СРОК ИЗГОТОВЛЕНИЯ - 5 недель с момента предоплаты.

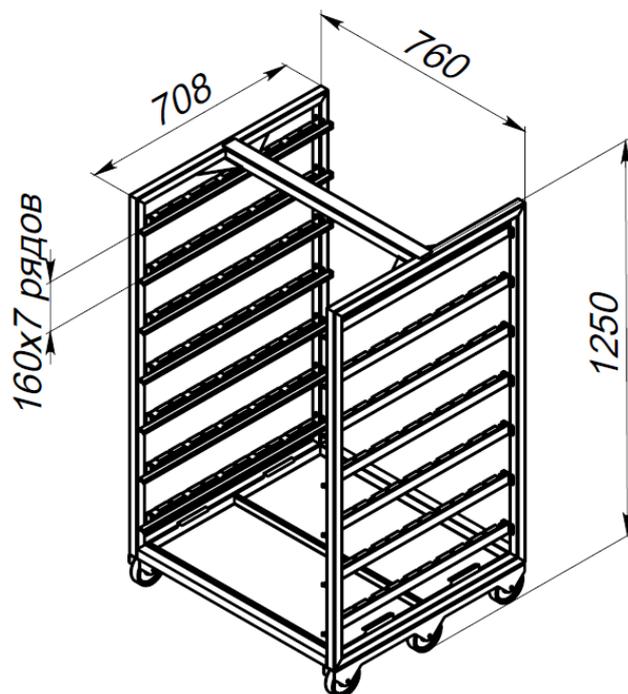
ТЕСТИРОВАНИЕ РАБОТЫ ОБОРУДОВАНИЯ

Для Вас всегда открыт наш тестовый цех для бесплатного обучения, отработки рецептуры и демонстрации работы оборудования.

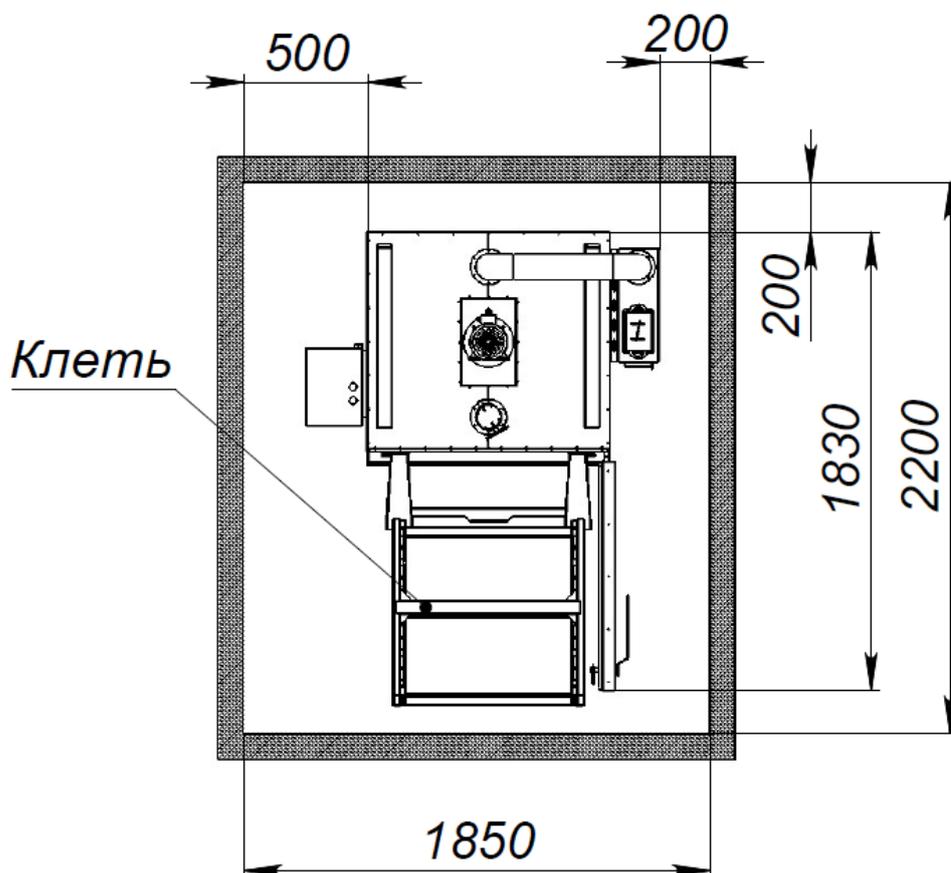
Адрес тестового цеха: Санкт-Петербург, п. Новосаратовка, Покровская дорога, частная территория «Уткина Заводь», здание компании «Ижица». Запись на демонстрацию производится по телефону +7(905)222-40-77.

Для заказа пришлите пожалуйста Ваши реквизиты на почту mr@ijiza.ru или позвоните по тел. +7(905)222-40-77

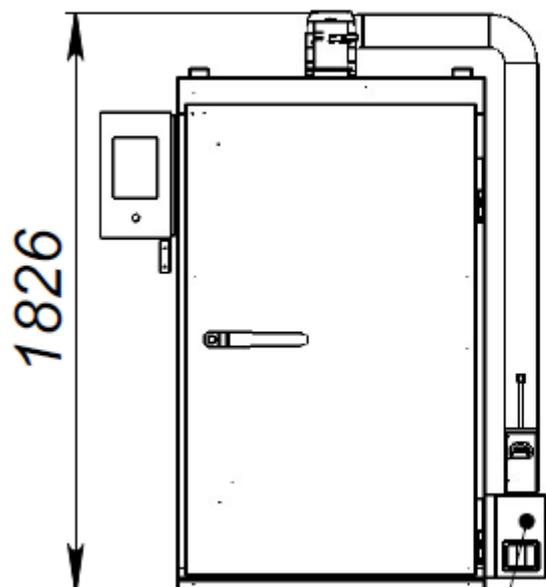
ЧЕРТЕЖ ЗАКАТНОЙ ЕВРОРАМЫ



ЗАНИМАЕМАЯ ПЛОЩАДЬ В КОПТИЛЬНОМ ПОМЕЩЕНИИ - 4 м²



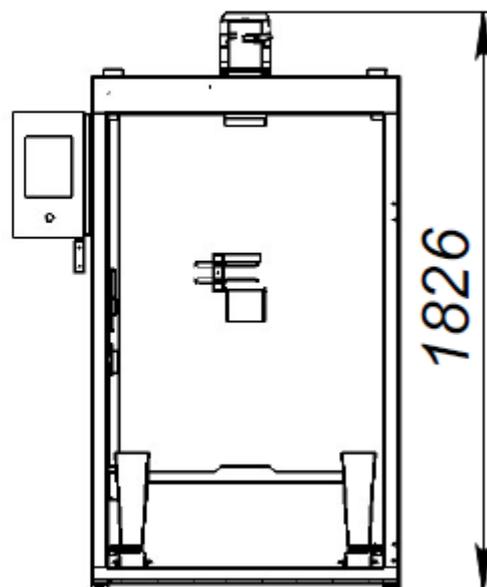
Габаритные размеры



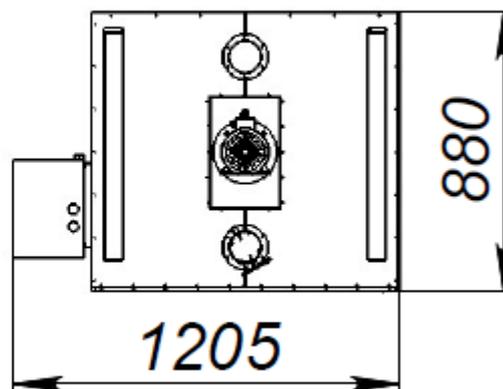
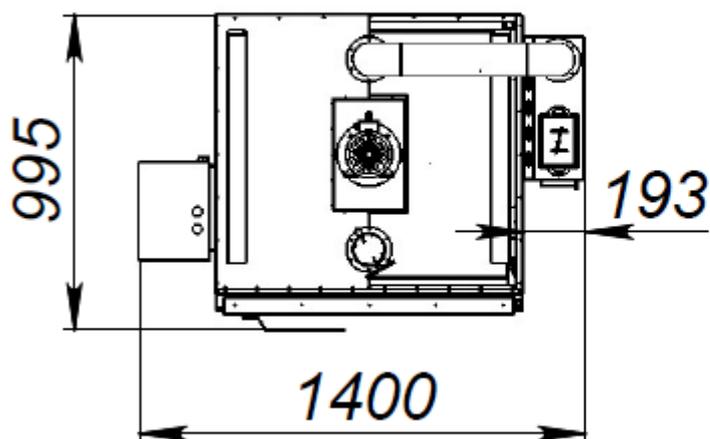
Съемный элемент

*Масса комплекта
поставки 270 кг.*

*Габаритные размеры
без двери*



*Масса без двери и
без клетки 180 кг.*



*Минимальный размер
дверного проема
1830*900*