



Коммерческое предложение

**УНИВЕРСАЛЬНАЯ ТЕРМОКАМЕРА**

# **ИЖИЦА-miniGK**



Коммерческое  
предложение

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

# СОДЕРЖАНИЕ

ИЖИЦА-miniGK .....	4
Конкурентные преимущества .....	5
Применение .....	6
Режимы работы .....	6
Дымогенератор .....	7
Система управления .....	7
Технические характеристики .....	8
Комплект поставки, сроки, стоимость .....	9
Конструкция и габариты .....	10
Дополнительная информация .....	11
Тестирование работы оборудования.....	12
Для заметок .....	13



### Универсальная термокамера Ижица miniGK

предназначена для всех базовых операций термической и дымовой обработки продуктов питания, таких как мясо, птица, рыба и сыр. Для домашнего и коммерческого использования.

# ИЖИЦА-miniGK

УНИВЕРСАЛЬНАЯ ТЕРМОКАМЕРА



## ПРЕИМУЩЕСТВА

### Уникальная разработка инженеров ИЖИЦА

На протяжении 30 лет инженеры компании Ижица делают свои разработки в области копильного оборудования и модернизируют существующие модели термокамер.

### Очистка дыма

Особое внимание уделено подготовке и очистке дыма перед подачей на продукт

### Универсальность

Максимальная универсальность эксплуатации камеры

### Современная система управления

Современная система управления собственного производства VARMEN-12

### Высокий запас прочности

Камера и комплектующие выполнены из высококачественной нержавеющей стали с высоким запасом прочности

Высокая технологичность сборки и надежность конструкции

### Чистота

Особое внимание уделено чистоте работы и обслуживания термокамеры

### Внутренний объем термокамеры ИЖИЦА-miniGK

Внутренний корпус термокамеры полностью герметичен благодаря сплошной проварке стыков конструктивных элементов. Это гарантирует долговечную герметичность и жесткость конструкции

### Утепление

специализированной плотной минеральной ватой с защитой от слеживания

### Универсальность управления

При увеличении производительности и переходе на большие по загрузке термокамеры вы сможете легко перенести существующие программы на новые установки.



Возможна полная автоматизация технологического процесса

# КОНКУРЕНТНЫЕ ПРЕИМУЩЕСТВА

## Расположение ТЭНов вдоль стенок корпуса

### 01



Снижает  
энергопотребление  
на **30%**

### 02



Повышает эффективность  
парогенерации

мелкодисперсная водяная пыль  
успевает полностью превратиться  
в пар

### 03



Нагревательные  
элементы (ТЭНы)  
дольше служат

они изолированы друг от друга,  
благодаря чему продлевается  
срок службы

### Технологии

- Стыки элементов конструкции полностью проварены, что обеспечивает полную герметичность внутреннего объёма на долгий срок;
- Особая форма рабочего колеса камеры предохраняет двигатель от перегрева и попадания влаги. Двигатели служат более 5 лет;
- Датчики температуры с платиновым сердечником. Они дороже аналогов, надёжнее и выдерживают более высокие температуры;
- Нагревательные элементы выполнены из термостойкой нержавеющей стали;



Подача дыма снизу  
исключает попадание чёрных  
капель дымного конденсата  
на продукт

- Камера позволяет плавно менять параметры температуры, влажность и плотность дыма.

### Система управления

- Уникальная система управления собственной разработки.
  - быстро осваивается сотрудниками;
  - точно контролирует все технологические шаги;
  - тонкая настройка парогенерации;



Влажность при варке выше аналогов на 12%, это означает уменьшение процента потерь и **увеличение скорости варки до 20%**.

### Материалы

- Петли и запорные механизмы выполнены из нержавеющей стали с большим запасом прочности;
- Уплотнение на двери выполнено из высококачественного силикона, который плотно прилегает к корпусу и обеспечивает герметичность.

### Аэродинамика

- Благодаря детально рассчитанной аэродинамике, дым распределяется равномерно между рядами продукта, что обеспечивает равномерность золотистого колера и максимальный выход готового продукта.

## ПРИМЕНЕНИЕ



На небольших производствах



В ресторанах



В фермерских хозяйствах



В экспериментальных цехах



Из-за малой загрузки рекомендуется использование на небольших производствах с малыми требованиями к производительности.

## БАЗОВЫЕ РЕЖИМЫ РАБОТЫ



СУШКА



ЗАПЕКАНИЕ ПРИ  
ТЕМПЕРАТУРЕ ДО  
120 С°



ГОРЯЧЕЕ  
КОПЧЕНИЕ



ВАРКА ПАРОМ



ХОЛОДНОЕ КОПЧЕНИЕ  
МЯСА, САЛА И СЫРА

# ДЫМОГЕНЕРАТОР

ТИП: ЩЕПОВОЙ / ФРИКЦИОННЫЙ / АТОМИЗАТОР

## Описание

Камера оборудована дымогенератором тления на щепе фракцией 6-12мм. Конструкция позволяет генерировать дым без использования компрессора. Благодаря герметичному исполнению камера создает разряжение воздуха в дымогенераторе.

В качестве дополнительной опции к дымогенератору можно заказать конденсатосборник с лабиринтом для дополнительной фильтрации дыма.

Высокая плотность дыма. Для копчения достаточно 15–30 минут для создания яркого копчёного колера (цвета).

**Расходный материал на одну загрузку**  
0,3 кг щепы



Можно и нужно коптить на сухой щепе. Эта возможность реализована благодаря тонкой настройке воздушного потока, проходящего через кассету дымогенератора.

Из-за копчения на мокрой щепе возможно возникновение кислого или горького привкуса у копчёного продукта.

## СИСТЕМА УПРАВЛЕНИЯ

### Базовый функционал

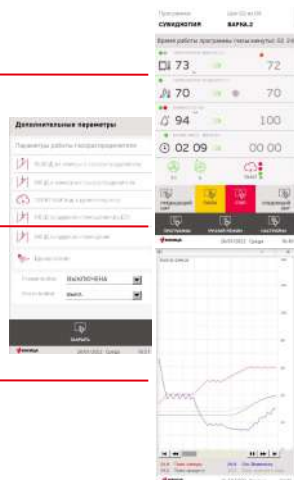
- Работа в ручном режиме и по программе;
- 99 программ с 99 шагами;
- Автоматизация всех технологических процессов;
- Удаленный доступ с мобильного устройства;
- Журнал технолога;
- Контроль доступа;
- Ведение логов.

**Индикация текущих и заданных параметров**

**Управление заслонками**

**Сохраненная библиотека готовых программ**

**Отображение графика показателей в реальном времени**



# ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

## ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

№	Характеристики	Значение
1	Средняя потребляемая мощность	1,5 кВт*Час
2	Панель управления	Сенсорная
3	Габаритные размеры установки (ШхГхВ)*	0,63 х 0,65 х 1,1 м
4	Внутренний объем	120 л
5	Масса	70 кг



МИНИМАЛЬНЫЕ  
ПАРАМЕТРЫ  
ПОМЕЩЕНИЯ:

ВЫСОТА  
ПОТОЛКОВ  
2,5м,

ПЛОЩАДЬ - 16м2

## ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

№	Характеристики	Значение
1	Средняя загрузка	20 кг
2	Среднее время полного приготовления продукта	2,5 часа

## ПОДКЛЮЧЕНИЕ

1	Электропитание	220 В, 50 Гц, 1 фаза
2	Вода для парогенерации	2-4 Бар
3	Канализационный отвод для слива конденсата	d40



## КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

КАМЕРА ОБОРУДОВАНА щеповым дымогенератором из нержавеющей стали толщиной 2 мм. с возможностью создания дыма разной густоты и температуры.

### БАЗОВЫЙ КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

№	Оборудование	Кол-во
1	Термокамера с блоком управления и дымогенератором	1 шт
2	Сенсорная система управления Varmen-12	1 шт
3	Комплект вешалов (325мм)	12 шт
4	Комплект крючков	24 шт

Стоимость пуско-наладочных работ составляет 8% от стоимости оборудования (без учета стоимости доп. комплектующих).

Перелет и проживание оплачиваются дополнительно.

### РЕКОМЕНДОВАННЫЕ КОМПЛЕКТУЮЩИЕ

#### Подставка на колесах (нерж)

Для работы с термокамерой на комфортной высоте.

Кол-во: 1 шт. Цена: 22 000 руб.

#### Сетка для горизонтальной раскладки продукции, ячейка 10\*10 мм

Кол-во: 1 шт. Цена: 5 700 руб.

#### Лабиринт для очистки дыма

Кол-во: 1 шт. Цена: 18 700 руб.

#### Вытяжной зонт

Кол-во: 1 шт. Цена: 26 400 руб.

Крючок Цена: 140руб./шт

Вешала Цена: 330руб./шт

## Стоимость и порядок оплаты

Стоимость Ижица – miniGK  
в базовой комплектации

**249 000 руб**



### ПОРЯДОК ОПЛАТЫ:

Предоплата 30%. Оставшиеся 70% – по готовности оборудования к отгрузке



### СРОК ИЗГОТОВЛЕНИЯ :

30 рабочих дней с момента предоплаты

## СОПРОВОЖДЕНИЕ

**ИНДИВИДУАЛЬНАЯ КОНСУЛЬТАЦИОННАЯ ПОДДЕРЖКА** осуществляется штатным технологом или сервисным инженером по телефону в удобные для вас часы. Также возможна очная отработки технологии.

### ВИДЫ СОПРОВОЖДЕНИЯ

№	Название	Время
1	Сопровождение сервисной службы	<b>8 часов</b>
2	Сопровождение технолога пищевых производств	<b>8 часов</b>
3	Очный семинар (группа)	<b>2 дня</b>
4	Отработка технологии (индивидуально)	<b>от 2 дней</b>

Стоимость выезда технолога на локацию заказчика для отработки технологии и рецептов обсуждается индивидуально

### ДЕТАЛИ СОПРОВОЖДЕНИЯ

#### Сопровождение сервисной службы

Подключение коммуникаций, настройка панели управления.

Время: 8 часов      Цена: 20 000 руб.

#### Сопровождение технолога

Детали приготовления разных видов продукции. 1 тех. карта на заказ.

Время: 8 часов      Цена: 20 000 руб.

#### Очный семинар в лаборатории Ижица

по типовой программе в доступные даты

Время: 2 дня      Цена: 40 000 руб.

#### Отработка технологии

в лаборатории Ижица. ТЗ и виды продукции согласовываются предварительно с технологом.

Время: от 2 дней      Цена: от 60 000 руб.

## Ваш консультант

**Сопровождение** — специалист будет отвечать на ваши вопросы в удобное время

**20 000 руб**



#### ПОРЯДОК ОПЛАТЫ:

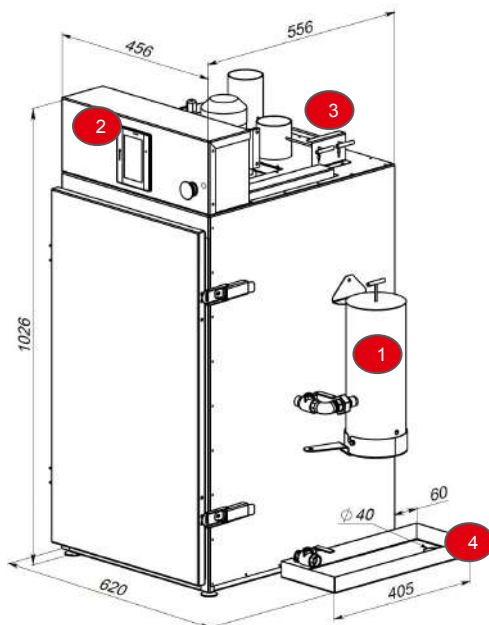
Оплата выбранного пакета консультаций отдельно, услуга действительна 3 месяца.



#### ОНЛАЙН-КУРС:

Также возможно прохождение дистанционного курса. Детали у представителя компании.

## КОНСТРУКЦИЯ И ГАБАРИТЫ ИЖИЦА – miniGK



1. Дымогенератор
2. Сенсорная панель управления
3. Две заслонки с ручками управления
4. Поддон для сбора конденсата со сливом d40мм

### Рекомендации по подготовке помещения



**Площадь** — от 16 м2



**Мощность подключения** — 3 кВт,  
50 Гц, 220 В



**Высота потолка** от 2,5 м



**Назначение помещения** — нежилое

## ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ



### ДОСТАВКА

Отправка оборудования осуществляется с территории компании «Ижица» по адресу: СПб, п. Новосаратовка, Покровская дорога, частная территория «Уткина Заводь», здание компании «Ижица».



### ОБУЧЕНИЕ

Ежемесячно в нашем тестовом цехе мы проводим обучение для технологов по использованию оборудования Ижица .



### УПАКОВКА И ПОСТАВКА

Поставка осуществляется транспортной компанией по вашему выбору либо самовывозом. Упаковка оборудования осуществляется силами ТК.



### МОНТАЖ

Монтаж по запросу

Для заказа пришлите, пожалуйста, ваши реквизиты на почту [order@ijiza.ru](mailto:order@ijiza.ru) или позвоните по тел.: **+7 (812) 467-42-10**

Менеджер -  Имя Фамилия

## ТЕСТИРОВАНИЕ РАБОТЫ ОБОРУДОВАНИЯ

### Открыт тестовый цех

Для вас всегда открыт наш тестовый цех.  
Услуга предоставляется **бесплатно**.

### Зачем нужен тестовый цех?

- Обучите своих сотрудников работать на оборудовании;
- отработайте рецептуру под нашим чутким руководством;
- просто приходите посмотреть на демонстрацию работы оборудования



Для организации отработки технологии на вашей территории обратитесь к вашему менеджеру



**Запись на демонстрацию  
производится по телефону**

**+7 (812) 467-42-10**

**+7 (905) 222-40-77** 



**Адрес тестового цеха**

Санкт-Петербург, п. Новосаратовка,  
Покровская дорога, частная территория  
«Уткина Заводь», здание компании  
«Ижица».





**ОБОРУДОВАНИЕ  
ДЛЯ КОПЧЕНИЯ  
«ИЖИЦА»**

**КОНТАКТЫ**

---

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