ИЖИЦА®

Коммерческое предложение

УНИВЕРСАЛЬНАЯ ТЕРМОКАМЕРА

VARMEN MINI

Коммерческое предложение

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

СОДЕРЖАНИЕ

VARMEN MINI 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 VARMEN MINI

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

VARMEN MINI

УНИВЕРСАЛЬНАЯ ТЕРМОКАМЕРА

ПРЕИМУЩЕСТВА

Уникальная разработка инженеров ИЖИЦА

На протяжении 30 лет инженеры компании Ижица делают свои разработки в области коптильного 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 VARMEN MINI

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 слёживания

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

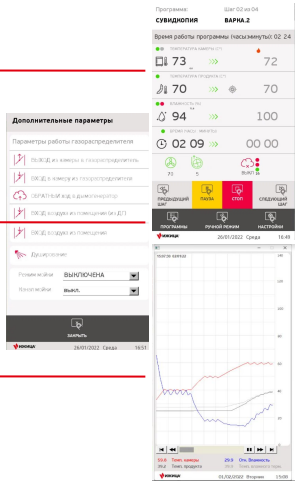
- Работа в ручном режиме и по программе;
- 99 программ с 99 шагами;
- Автоматизация всех технологических процессов;
- Удаленный доступ с мобильного устройства;
- Журнал технолога;
- Контроль доступа;
- Ведение логов.

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**

Найдите информацию об этой камере

YouTube

RuTube

Вконтакте

Яндекс Дзен

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**
5	Смотровое окно с подсветкой	**1 шт**

РЕКОМЕНДОВАННЫЕ КОМПЛЕКТУЮЩИЕ

Подставка на колесах (нерж)

Для работы с термокамерой на комфортной высоте.

Кол-во: 1 шт. Цена: 22 000 руб.

Вытяжной зонт

Кол-во: 1 шт. Цена: 26 400 руб.

Сетка для горизонтальной раскладки продукции, ячейка 10*10 мм

Кол-во: 1 шт. Цена: 5 700 руб.

Крючок Цена: 110 руб./шт

Вешала Цена: 250 руб./шт

Стоимость и порядок оплаты

Стоимость VARMEN MINI в базовой комплектации | **320 000 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	**8 часов**
2	Сопровождение технолога пищевых производств	**8 часов**
3	Очный семинар (группа)	**2 дня**
4	Отработка технологии (индивидуально)	**от 2 дней**

Стоимость выезда технолога на локацию заказчика для отработки технологии и рецептур 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: от 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

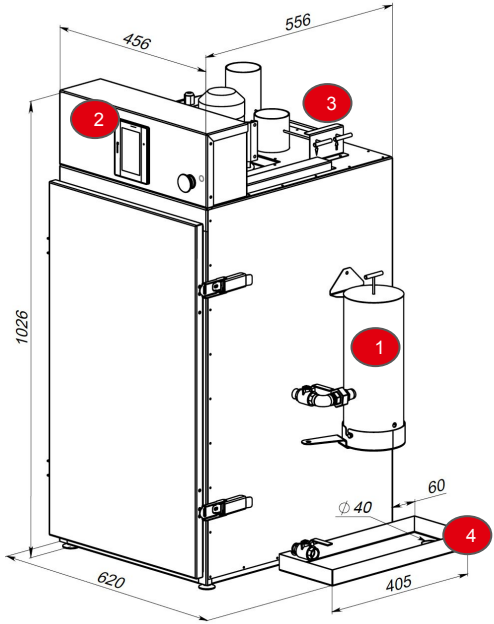
Сопровождение — специалист будет отвечать на ваши вопросы в удобное время

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 VARMEN MINI



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 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».

ДЛЯ ЗАМЕТОК

ИЖИЦА®
универсальные термокамеры

ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ КОПЧЕНИЯ «ИЖИЦА»

КОНТАКТЫ

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