



Коммерческое предложение

УНИВЕРСАЛЬНАЯ ТЕРМОКАМЕРА

ИЖИЦА Z115.2-А



Коммерческое предложение

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

СОДЕРЖАНИЕ

ИЖИЦА-Z115.2-A	4
Применение	5
Конструкция	6
Конкурентные преимущества	7
Дымогенератор	8
Воздушные потоки и система управления	9
Режимы работы	10
Технические характеристики	11
Комплект поставки, сроки, стоимость	12
Дополнительные системы автоматизации	14
Сопровождение технолога	15
Дополнительная информация	16
Монтаж	17
Тестирование работы оборудования.....	18
Транспортировочные габариты ИЖИЦА-Z115.2-A	19
Для заметок	20



Промышленная термокамера Ижица Z115.2 -А

предназначена для копчения, проварки паром, запекания, сушки и вяления продуктов питания в автоматическом режиме.

ИЖИЦА Z115.2-A

УНИВЕРСАЛЬНАЯ АВТОМАТИЗИРОВАННАЯ ТЕРМОКАМЕРА



ПРЕИМУЩЕСТВА

Уникальная разработка конструкторов ИЖИЦА

Обновленная версия зарекомендовавшей себя термокамеры Ижица Z115 собственной разработки конструкторского отдела Ижица.

Технологии

Передовые технологии и доработки камеры нового поколения позволяют небольшим цехам получить в эксплуатацию индустриальные технологии в компактном исполнении по разумной цене.

Обновленная сушка

- индустриальные технологии в оборудовании для средних и крафтовых цехов

- новый мощный вентилятор.

Воздухообмен на сушке - до 2 500 кубометров в час

- сушка на 47% эффективнее (в 2 раза быстрее, подтверждено испытаниями. доступно видео испытаний)

- равномерность сушки и цвета до 99%

Высокий запас прочности

Петли и прижимная ручка также изготавливаются из нержавеющей стали с высоким запасом прочности.

Внутренний объем термокамеры ИЖИЦА-Z115.2-A

Внутренний объем термокамеры полностью герметичен благодаря сплошной проварке стыков конструктивных элементов, а также высококачественному силиконовому уплотнителю на двери камеры.

В комплект **Ижица Z115.2-A** входит:

- автоматизированный дымогенератор F15
- автоматическая система управления заслонками
- расширенный блок управления из нержавеющей стали

! Смотровое окно не входит в базовую комплектацию.



ПРИМЕНЕНИЕ



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



В копильных цехах

Для горячего копчения и запекания изделий из рыбы, мяса, птицы, сала и сыра



В фермерских хозяйствах

Для приготовления продукции горячего копчения высокого качества из имеющегося сырья



В ресторанах и фабриках-кухнях

Для приготовления премиальных копчёных продуктов: томлёные копчёные рёбра (свинные, говяжьи, бараньи и тд); нарезки из копчёных колбас, варено-копчёное сало; деликатесная рыба горячего копчения



Для приготовления мясных чипсов и джерок



Для традиционного холодного копчения и сыровяления (опция)

КОНСТРУКЦИЯ

1 - БЛОК
УПРАВЛЕНИЯ

2 - ДЫМОГЕНЕРАТОР

3 - КОРПУС
ТЕРМОКАМЕРЫ



Синим обозначены четыре автоматические заслонки, которые управляют воздушными потоками на всех режимах работы термокамеры.

Красная стрелка - место выброса дыма из камеры.

КОНКУРЕНТНЫЕ ПРЕИМУЩЕСТВА

Расположение ТЭНов в верхней части корпуса

01



Снижает
энергопотребление
на **30%**

02



Повышенная
эффективность сушки

воздухообмен до 2500 кубометров
в час, специализированная
крыльчатка

03



Полная автоматизация
работы заслонок

Цифровая система управления
позволяет запоминать и
автоматизировать
последовательность шагов

Технологии

- Швы полностью проварены, что обеспечивает полную герметичность внутреннего объема 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, но 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, скорость воздушного потока, 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 на 15–20%**

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 детальной рассчитанной аэродинамике, дым распределяется равномерно между рядами продукта, что обеспечивает равномерность золотистого колера и максимальных выходов готового продукта.

ДЫМОГЕНЕРАТОР

ТИП: ЩЕПОВОЙ / ФРИКЦИОННЫЙ / АТОМИЗАТОР

Описание

- Дым вырабатывается от трения бруска о фрезу специальной формы
- Древесина не перегревается, поэтому копченый продукт получается с прекрасным запахом и без канцерогенов
- Такой аромат особенно ценится при приготовлении премиальных продуктов, в которых собственный вкус нужно не заместить запахом копчения, а дополнить.
- Настоящие деликатесы получаются при правильном слиянии ароматного дыма и собственного вкуса качественного сырья
- Дымогенератор работает на бруске размером 80*80*600мм
- Возможно использование разных пород древесины: ольха, бук, осина, древесина фруктовых деревьев, в том числе сушеная сосна.



Высокая плотность дыма. Для копчения достаточно 12–20 минут для создания яркого копченого колера (цвета).



**Дымогенератор
фрикционный F15**

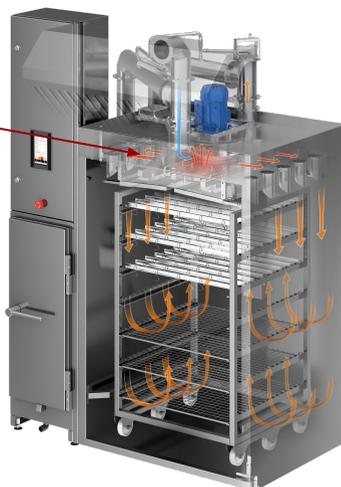


Расходный материал

1 бруска хватает на 5 циклов копчения

ВОЗДУШНЫЕ ПОТОКИ

Нагревательные элементы
(ТЭНы)



СИСТЕМА УПРАВЛЕНИЯ

Базовый функционал

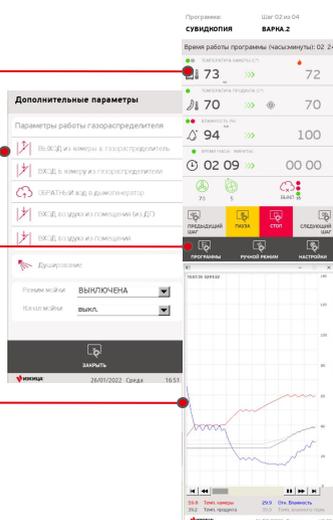
- Работа в ручном режиме и по программе;
- 99 программ с 99 шагами;
- Автоматизация всех технологических процессов;
- Удаленный доступ с мобильного устройства;
- Журнал технолога;
- Контроль доступа;
- Ведение логов.

Индикация текущих и заданных параметров

Управление заслонками

Сохраненная библиотека готовых программ

Отображение графика показателей в реальном времени



РЕЖИМ РАБОТЫ



СУШКА

Предназначена для удаления влаги с поверхности продукта.

Применяется перед копчением, а также для предварительного нагрева продукции. Температура в камере обычно поддерживается в диапазоне от 30 до 60 С°.



ВАРКА

Является основным шагом термообработки. Его цель — достижение кулинарной готовности продукта.

Шаг завершается при достижении необходимой температуры внутри продукта (зависит 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%).



КОПЧЕНИЕ

Придаёт продукту коптильные органолептические свойства с помощью обработки дымом.

Температура в камере поддерживается на уровне 55–65 С°. Копчение можно комбинировать с режимом варки.



ЖАРКА

Предназначена для создания на поверхности продукта “корочки”, придающей ему “красивый” товарный вид.

В этом режиме происходит резкий набор температуры в камере до 70-85 С°. Парогенератор выключен.



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».



ПРОВЕТРИВАНИЕ

Этот режим обычно применяется для удаления из камеры остатков дымовоздушной смеси после копчения.

Нагрев в камере выключен, парогенератор выключен.



МОЙКА

Активная мойка термокамеры паром.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

№	Характеристики	Значение
1	Средняя потребляемая мощность	5 кВт*Час
2	Мощность нагревательных элементов	11 кВт
3	Панель управления	Сенсорная
4	Габаритные размеры установки (ШхГхВ)*	1,5 x 1,3 x 2,2 м
5	Размер закатной еврорамы	760 x 708 x 1250 мм
6	Масса	650 кг



МИНИМАЛЬНЫЕ
ПАРАМЕТРЫ
ПОМЕЩЕНИЯ:

ВЫСОТА
ПОТОЛКОВ
2,5м,

ПЛОЩАДЬ - 16м2

Для подключения
камеры требуется
подведение сжатого
воздуха

ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

№	Характеристики	Значение
1	Средняя загрузка	85 кг
2	Среднее время полного приготовления продукта	2,1 часа
3	Средняя производительность в смену 8 часов	255 кг
4	Средняя производительность в смену 12 часов	425 кг
5	Средняя производительность в смену 24 часа	850 кг

*Подробный чертёж в разделе «Чертежи» в конце КП

КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

БАЗОВЫЙ КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

№	Оборудование	Кол-во
1	Термокамера	1 шт
2	Блок управления с сенсорной панелью	1 шт
3	Автоматизированный фрикционный дымогенератор F15	1 шт
4	Вытяжной зонт	1 шт
5	Еврорама для развески продукции (нерж)	1 шт
6	Система автоматического управления заслонками	1 шт
7	Комплект вешалов (700мм)	32 шт
8	Комплект крючков	64 шт
9	Система плавной регулировки скорости обдува	1 шт



Для подключения данной термокамеры обязательно проведение установки, монтажа и пусконаладочных работ.

Работы включают в себя:

- Подключение термокамеры к коммуникациям.

Занос оборудования в помещение - ответственность заказчика.

На момент монтажа камера должна быть установлена на месте эксплуатации.

К камере должны быть проведены коммуникации: вода, электричество и вентиляция.

Для подключения камеры требуется компрессор (не входит в комплектацию).

- Тестовый запуск установки

Услуга отработки технологии с участием технолога оплачивается дополнительно.

Стоимость и порядок оплаты

Стоимость Ижица Z115.2-A
в базовой комплектации

1 695 000 руб



ПОРЯДОК ОПЛАТЫ:

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



СРОК ИЗГОТОВЛЕНИЯ :

50 рабочих дней с момента предоплаты



СБОРКА И ЗАПУСК* :

Стоимость пусконаладочных работ включена в стоимость

*Перелет и проживание оплачиваются дополнительно.

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ КОМПЛЕКТУЮЩИЕ

ЗАКАЗЫВАЮТСЯ ОТДЕЛЬНО

Евросетки для копчения (код es620) - 700*700, ячейка 20

Предназначены для копчения продукции в горизонтальном положении. Оставляют красивый рифленый след.

Цена: 46 500 руб. Кол-во: 6 шт.

Еврорама (код ramz)

Предназначена для развески продукции для копчения.

Цена: 35 750 руб. Кол-во: 1 шт.

Вентилятор дымоудаления (код v0009)

Предназначен для забора воздуха из вытяжного зонта и выведения конденсата. Выполнен из нержавеющей стали.

Цена: 39 800 руб. Кол-во: 1 шт.

Регулировка скорости вентилятора дымоудаления (код rsvd)

Регулирует скорость вращения вентилятора дымоудаления, который подключается к вытяжному зонту. Позволяет управлять интенсивностью забора воздуха из вентиляционного зонта на каждом шаге программы копчения.

Цена: 60 900 руб. Кол-во: 1 шт.

Евросетки для копчения (код es610) - 700*700, ячейка 10

Предназначены для копчения мелкой продукции в горизонтальном положении.

Цена: 52 400 руб. Кол-во: 6 шт.

Комплект поддонов для сбора жира (код pod)

Комплект поддонов для сбора жира на еврораму

Цена: 6 600 руб. Кол-во: 2 шт.

Решетки для копчения (код res6) - 700*700, ячейка 30

Предназначены для копчения крупной продукции в горизонтальном положении.

Видео испытаний камеры доступно на нашем канале.



ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ СИСТЕМЫ АВТОМАТИЗАЦИИ



ПОЛНАЯ АВТОМАТИЗАЦИЯ И ПОВЫШЕНИЕ ЭФФЕКТИВНОСТИ

№	Оборудование	Цена
1	<p>Система душирования колбасой продукции (v0104)</p> <hr/> <p>Назначение Повышает скорость охлаждения колбасной продукции сразу после готовности в автоматическом режиме. Уменьшает процент потерь и улучшает внешний вид.</p>	236 800 руб.
2	<p>Система мойки активной пеной (v0105)</p> <hr/> <p>Назначение Автоматическая мойка камеры и дымогенератора пенным раствором.</p>	295 400 руб.
3	<p>Смотровое окно (v0118)</p>	включено

В камере Z115.2-А есть возможность производства продуктов методом традиционного холодного копчения и сыровяления с помощью дополнительных опций:

Блок охлаждения (v0103) (требуется компрессор)

Назначение

Охлаждение дымовоздушной смеси. Испарители расположены внутри камеры.

Цена 284 200 рублей

Внешний блок охлаждения и осушения (v0503)

Назначение

Охлаждение и осушение входящего воздуха.

Цена 293 300 рублей



Настоящие деликатесы получаются при правильном слиянии аромата дыма и собственного вкуса качественного сыра.

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: 26 000 руб.

Сопровождение технолога

Рекомендации по подготовке и приготовлению. Ответы на вопросы в чате или по телефону

Продукты: 3 тех.карты Цена: 26 000 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 78 000 руб.

Работа сервисной службы

Первая линия —

специалист отвечает на ваши вопросы в рабочие часы в чате или по телефону. Также доступна база знаний с подробными инструкциями.



ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

При выходе из строя отдельных элементов оборудования зап.части поставляются за счет производителя при условии соблюдения правил эксплуатации



РЕГЛАМЕНТНЫЕ РАБОТЫ:

Вы можете заказать платный выезд сервисного инженера Ижица для проведения регламентных работ

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ



ДОСТАВКА

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



УПАКОВКА

Упаковка оборудования осуществляется силами транспортной компании.



ПОСТАВКА

Поставка осуществляется транспортной компанией по вашему выбору либо самовывозом.



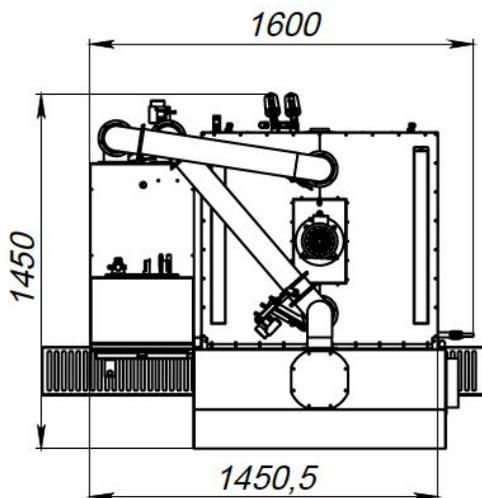
МОНТАЖ

Обязательны шеф-монтаж и пусконаладка специалистами Ижица.

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

МОНТАЖ

СХЕМА РАСПОЛОЖЕНИЯ И ТРЕБОВАНИЯ К ПОМЕЩЕНИЮ



Занимаемая площадь
в коптильном помещении - 4 м²

Рекомендации по подготовке помещения



Площадь — от 16 м²



Мощность подключения — 15 кВт



Высота потолка от 2,5 м



Назначение помещения — нежилое

* Уточняйте габариты в зависимости от комплектации

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 



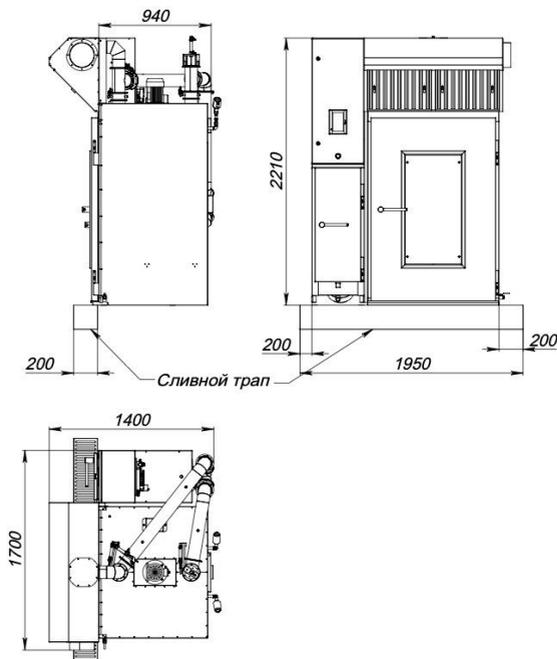
Адрес тестового цеха

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

ЧЕРТЕЖИ ИЖИЦА – Z115.2-A

ТРАНСПОРТИРОВОЧНЫЕ ГАБАРИТЫ

ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ



1. Габаритные размеры
1700 мм x 1450 мм x 2210 мм

2. Минимальная высота потолка
2500 мм.

3. Масса комплекта
800 кг.

4. Минимальный размер проема двери
1900 мм x 920 мм (без блока управления, двери дымогенератора, газораспределителя, холодильного агрегата)
* минимальный размер камеры

5. Пол в помещении
Пол должен быть ровный, без перепадов высот. На неровный пол монтаж **не допускается**. Уклон пола **0,5 %**, на всю глубину камеры, осуществить в сторону сливного трапа.

6. Сливной трап
В помещении необходимо предусмотреть сливной трап минимальной шириной не менее **200мм**, длиной не менее **1950мм**, оснащенный жирулавливателем.

7. Зона для обслуживания
Для монтажа и обслуживания установки оставить свободный проход с левой стороны и задней стенки **400 мм**

ИГ.23.14 Шкаф Z115A R3

Дополнительная информация



Занимаемая площадь в копильном помещении – 4 м²



Масса комплекта поставки 570 кг
Масса без двери и без клетки 180 кг

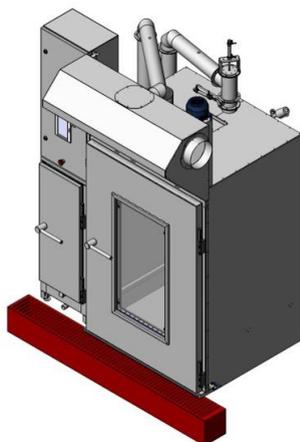


Минимальный размер дверного проёма 1830 x 900 см

ЧЕРТЕЖИ ИЖИЦА – Z115.2-A

ТРАНСПОРТИРОВОЧНЫЕ ГАБАРИТЫ

ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ



Общие требования к транспортировке и помещению для монтажа оборудования

1. Требования к транспортировке

Оборудование должно перевозиться любым видом транспорта, исключая прямое попадание атмосферных осадков. Оборудование должно быть надежно зафиксировано для исключения его повреждения

2. Температура и влажность в помещении

Температура в помещении монтажа и эксплуатации оборудования должна быть не ниже 10°C, относительная влажность не выше 70%

3. Чистота помещения

В помещении не должны быть завершены все строительные и отделочные работы. Помещение должно быть убрано от мусора и пыли.

4. Хранение оборудования

Оборудование должно храниться в отапливаемом помещении, исключая попадание атмосферных осадков

5. Освещенность в помещении

Помещение должно быть обеспечено достаточным искусственным освещением для проведения монтажных работ

6. Приточная вентиляция

Помещение должно быть оборудовано приточной вентиляцией 1000 м³/час для компенсации выброса воздуха из камеры на этапе сушки, эвакуации и копчения

7. Подключения.

Подключение ко всем локальным коммуникациям производится ответственными лицами покупателя

Дополнительная информация



Занимаемая площадь в коптильном помещении – 4 м²



**Масса комплекта поставки 570 кг
Масса без двери и без клетки 180 кг**



Минимальный размер дверного проёма 1830 x 900 см



**ОБОРУДОВАНИЕ
ДЛЯ КОПЧЕНИЯ
«ИЖИЦА»**

КОНТАКТЫ

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