

## ПАРОКОНВЕКТОМАТ КОПТИЛЬНЯ VARMEN Z20



Уникальная автоматизированная термокамера на 4 габаритности GN-1/1 с функцией натурального копчения и проварки паром. Возможна подвеска продукции на крючки, размещение на решетках или в габаритностях.

Оборудована дымогенератором тления на щепе с лабиринтным фильтром дыма и блоком сбора конденсата.

Реализован программный контроль температуры тления щепы 420С°, что позволяет получить незабываемый дым с богатым ароматом.

В ручном режиме осуществляется поджигание щепы. Остальные процессы регулируются в автоматическом режиме.

## ПРИМЕНЕНИЕ

1. В барах ресторанах - для приготовления премиальных копченых продуктов, таких как томленные копченые ребра (свиные, говяжьи, бараньи и т.д.), нарезки из копченых колбас, варено-копченого сала, деликатесной рыбы горячего копчения, натуральные копченые сосиски и т.д.
2. Для приготовления BBQ продуктов, таких как брискет, ребра по-техасски, грудинка по-техасски.
3. В мини-копильных цехах - для приготовления крафтовой копченой продукции;
4. В частных коптильнях - для приготовления копченых деликатесов по современной технологии.

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

№	Характеристика	Значение
1	Средняя разовая загрузка	20 кг
2	Средняя потребляемая мощность	2 кВт/Час
3	Мощность нагревательных элементов	4 кВт
4	Панель управления	Сенсорная
5	Габаритные размеры (ШхГхВ)	0.97 x 0.87 x 1.4 м
6	Вес	97 кг
7	Подключение	220В

## 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** - придаёт 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.

## КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

№	Оборудование	Количество, параметры
1	Термокамера	1 шт
2	Блок управления с сенсорной панелью	1 шт
3	Поддон GN-1/1/10	2 шт
4	Комплект вешалов	4 шт (700 мм)
5	Комплект крючков	12 шт

---

---

## СТОИМОСТЬ И ПОРЯДОК ОПЛАТЫ

- Стоимость VARMEN-Z20 в базовой комплектации **443 500 р.**
- Предоплата 70%, оставшиеся 30% - по готовности оборудования к отгрузке.

---

---

**СРОК ИЗГОТОВЛЕНИЯ** - 8 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 тел.: +7 (905) 222-40-77.

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