

УНИВЕРСАЛЬНАЯ ТЕРМОКАМЕРА ИЖИЦА-Z115.2АС

- с щеповым дымогенератором DL400

Предназначена для выполнения всех базовых операций термической и дымовой обработки продуктов питания, таких как мясо, птица, рыба и другие.

РЕЖИМЫ РАБОТЫ

- прогрев
- сушка
- сушка по влажности
- копчение
- варка
- эвакуация
- мойка

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ОПЦИИ

- душирование
- блок охлаждения с компрессором
- смотровое окно



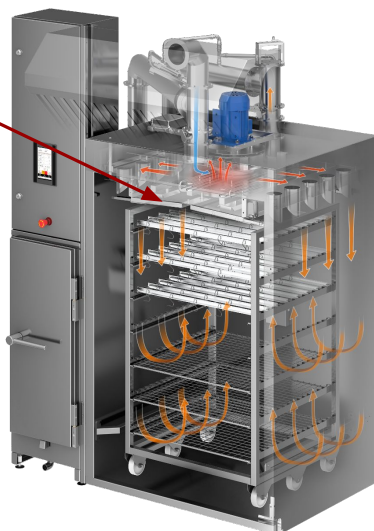
- **индустриальные технологии в оборудовании для средних и крафтовых цехов**
- **новый мощный вентилятор с плавной регулировкой скоростей**
- **воздухообмен на сушке - до 2 500 куб.м/час**
- **равномерность сушки и цвета**

ИСПОЛНЕНИЕ ТЕРМОКАМЕРЫ ИЖИЦА-Z115.2АС:

- Ижица-Z115.2АС - однорамная установка, предназначенная для работы с напольной закатной рамой (тележкой) габаритами 760x708x1250 мм;
- **габаритные размеры камеры ШхГхВ: 1750x1550x2250 мм;**
- камера изготовлена из нержавеющей стали толщиной до 3мм;
- стены, потолок и дверь имеют теплоизоляцию из минеральной ваты толщиной до 75 мм;
- направление открывания дверей вправо или влево (указывается при заказе);
- пульт управления и дымогенератор монтируются с удобной стороны — справа либо слева (указывается при заказе);
- камера оснащена датчиками для контроля температуры, относительной влажности и температуры внутри продукта (кern, игольчатого типа);
- система предотвращения перегрева оборудования;
- автоматическая многоканальная система мойки камеры, дымогенератора, дымовых труб;
- нагрев воздуха осуществляется ТЭНами;
- при наличии испарителя возможно использование режима холодного копчения с диапазоном температур от +18 °С (опция).



Нагревательные
элементы
(ТЭНы)



ОРГАНИЗАЦИЯ ВОЗДУШНЫХ ПОТОКОВ

Равномерность движения воздуха рассчитана на всех режимах работы камеры.

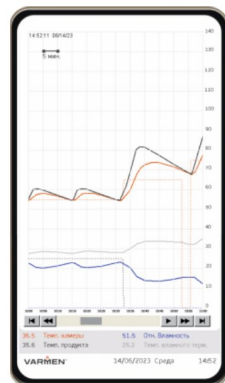
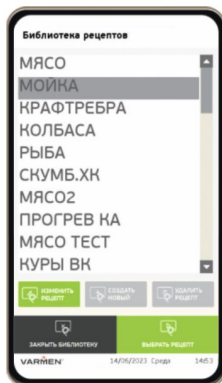
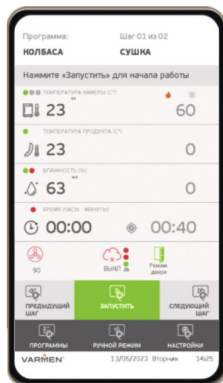
На максимальных оборотах в режиме сушки общий воздухообмен камеры достигает 2500 м³/час, что обеспечивает высокую скорость и равномерность сушки.

Нагрев обеспечивается четырьмя группами ТЭНов, что повышает точность контроля температуры в камере, а также снижает энергопотребление.

ЩЕПОВОЙ АВТОМАТИЗИРОВАННЫЙ ДЫМОГЕНЕРАТОР DL400

- Автоматический дымогенератор тления с контролем температуры и интенсивности дымообразования
- Закрытая система тления, исключающая попадание дыма в помещение
- Фильтр очистки дыма и искрогашения на выходе из дымогенератора
- Легкая очистка зоны тления за счет разборной конструкции
- Легкосъемный колосник
- Низкий расход щепы
- Размер щепы 8-10 мм
- Система пожаротушения





Система управления термокамерой Varmen

Система управления термокамер Varmen оснащена сенсорным экраном с интуитивно понятным, удобным интерфейсом. Система постоянно ведет журналирование основных параметров. Журнал можно посмотреть в любой момент на удобном графике. Время обучения оператора установки составляет, обычно, не более 15 минут. Система управления может быть адаптирована для другого оборудования. Она уже успешно работает на камерах дефростации, варочных камерах, камерах климатической сушки и даже вакуумных массажерах.

Система аналитики технологического процесса в термокамерах Varmen

Термокамеры, оснащенные системой управления Varmen могут быть подключены к системе удаленного мониторинга. Информация о ходе выполнения технологического процесса размещается в базе данных на локальном сервере клиента и в облачной базе данных, доступной пользователю из любой точки земного шара. Такая система позволяет выявить отклонения от стандартных режимов, контролировать работу термистов, принимать меры по повышению качества выпускаемой продукции.



Все трубы изготовлены из нержавеющей стали

СИСТЕМА АВТОМАТИЧЕСКОЙ МОЙКИ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ДОЗИРУЮЩЕГО НАСОСА

Термокамеры Ижица оснащены системой автоматической мойки.

Система не занимает дополнительного места, что позволяет избавиться от открытых баков (где сотрудники вынуждены вручную готовить раствор моющего средства,) и центробежных электрических насосов. Дозатор герметичен, прост в применении, и поддерживает постоянную концентрацию моющего средства, вне зависимости от давления воды в системе. Форсунки моечной системы установлены во всех труднодоступных местах термокамеры, в трубах и дымогенераторе.

В системе мойки нет съемных вращающихся форсунок, которые необходимо вручную устанавливать перед мойкой и снимать после ее окончания.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Подключаемая мощность:	12 кВт, 380V, 50–60 Гц
Сжатый воздух без масляного тумана:	0,6 МПа
Вода на увлажнение:	0,15-0,3 МПа
Вода на мойку:	0,4 МПа
Канализационный трап в передней части камеры на всю ширину: Рекомендованная ширина 300 мм Рекомендованная длина 1600 мм	
Отвод конденсата из конденсатосборника на выходе из установки	

КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ:

- Термокамера
- Блок управления с сенсорной панелью
- Автоматизированный щеповой дымогенератор DL400
- Автоматическая система мойки
- Пневматическая система автоматического управления заслонками
- Система плавной регулировки скорости вентилятора
- Вытяжной зонт
- Еврорама для развески продукции, комплект вешалов и крючков

Трубы и фитинги для подключения к вентиляции, воде, пару и электричеству на месте заказчика в комплект поставки **не входят**

СТОИМОСТЬ И ПОРЯДОК ОПЛАТЫ

Ижица — Z115.2-AC в базовой комплектации

2 100 000 руб



ПОРЯДОК ОПЛАТЫ:

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



СРОК ИЗГОТОВЛЕНИЯ :

50 рабочих дней с момента предоплаты

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ОПЦИИ

Система душирования колбасой продукции	236 800 руб.
Смотровое окно	80 800 руб.
Блок охлаждения с компрессором	284 200 руб.
Вентилятор дымоудаления 1 шт.	39 800 руб.
Регулировка скорости вентилятора дымоудаления 1 шт.	60 900 руб.

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ КОМПЛЕКТУЮЩИЕ

Еврорама 1 шт.	35 750 руб.
Комплект вешалов (32 шт. по 700 мм.)	7 500 руб.
Комплект крючков для развески продукции (64 шт.)	6 600 руб.
Евросетки для копчения 6 шт. (700*700, ячейка 10)	52 400 руб.
Евросетки для копчения 6 шт. (700*700, ячейка 20)	46 500 руб.
Комплект поддонов для сбора жира 2 шт.	6 600 руб.

ПРЕИМУЩЕСТВА ТЕРМОКАМЕР ИЖИЦА

- Гарантия 1 год
- Полная автоматизация технологического процесса
- Система управления VARMEN-12 и программное обеспечение к ней собственной разработки
- Высокая технологичность сборки и надежность конструкции



+7 (812) 467-42-10



+7 (905) 222-40-77



order@ijiza.ru



ijiza.ru

