

АВТОМАТИЧЕСКАЯ ТЕРМОКАМЕРА

ИЖИЦА-Z115-A



Уникальная разработка инженеров компании Ижица, созданная на основании многолетнего опыта в копчении и проектировании оборудования.

Наше нововведение - расположение нагревательных элементов вдоль стенок коптильной камеры (а не в крыше), что позволило значительно повысить энергоэффективность и равномерность прогрева продукта.

Решена проблема забрызгивания боковых рядов продукта дымным конденсатом, что является частой проблемой даже в самых дорогих коптильнях. В немецких камерах данная проблема решается исключительно мытьем камеры раз в смену.

В комплект Ижица-Z115-A входит автоматизированный дымогенератор F15, автоматическая система управления заслонками v0110 и расширенный блок управления из нержавеющей стали.

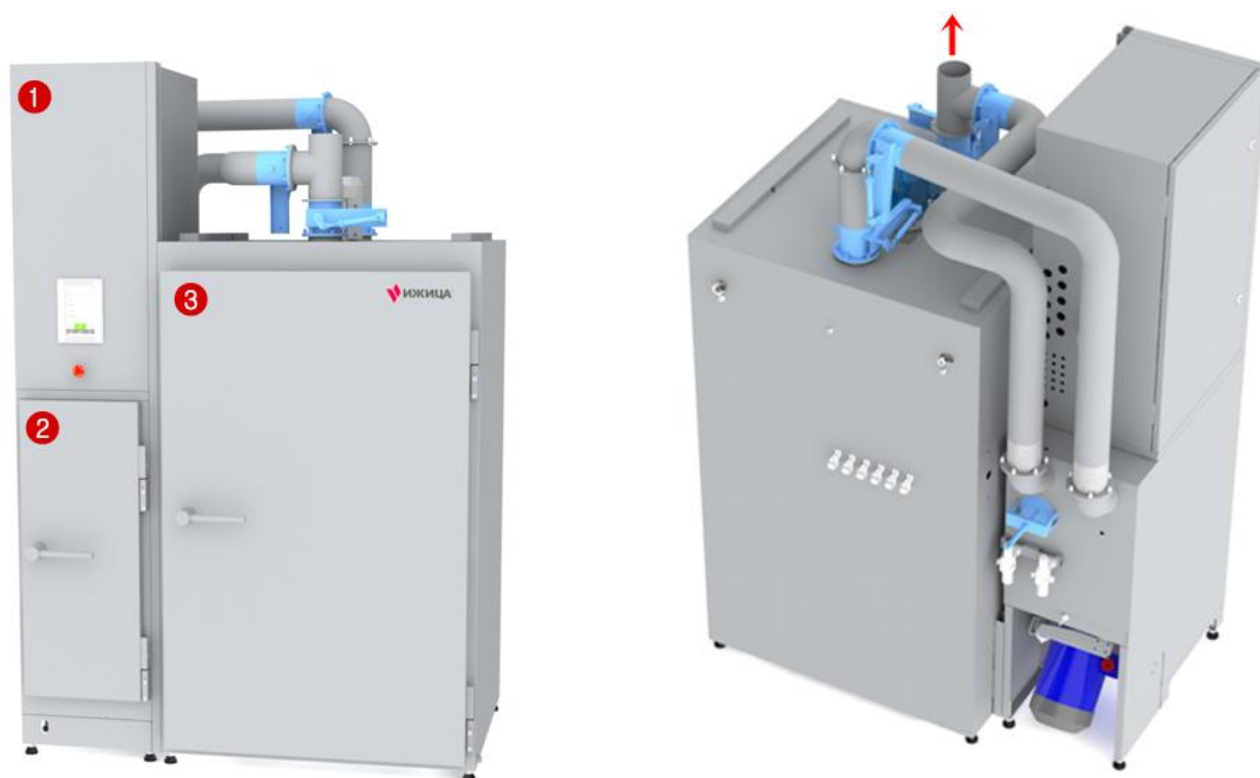
ПРИМЕНЕНИЕ

1. В копильных цехах - для копчения и запекания изделий из рыбы, мяса, птицы, сала и сыра;
2. В фермерских хозяйствах – для приготовления копченой продукции высокого качества из имеющегося сырья;
3. Для традиционного холодного копчения и сыровяления (опция);
4. В ресторанах и фабриках-кухнях - для приготовления премиальных копченых продуктов, таких как томленные копченые ребра по-Техасски (свинные, говяжьи, бараньи и т.д.), продуктов BBQ, нарезок из копченых колбас, варено-копченого сала, деликатесной рыбы горячего копчения;
5. Для приготовления мясных чипсов и джерок.

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

КОНСТРУКЦИЯ

- | | |
|-----------------------|--|
| 1. Блок управления | • Синим обозначены четыре автоматические заслонки, которые управляют воздушными потоками на всех режимах работы термокамеры. |
| 2. Дымогенератор | |
| 3. Корпус термокамеры | • Красная стрелка – место выброса дыма из камеры. |



КОНКУРЕНТНЫЕ ПРЕИМУЩЕСТВА

1. Расположение нагревательных элементов (ТЭНов) вдоль стенок корпуса
 - **снижает энергопотребление на 30%;**
 - повышает эффективность парогенерации, т.к. мелкодисперсная водяная пыль проходит через нагревательные элементы вдоль корпуса и успевает полностью превратиться в пар;
 - нагревательные элементы изолированы друг от друга, благодаря чему они не перегреваются и дольше служат;
2. Подача дыма снизу **исключает попадание черных капель дымного конденсата на продукт;**
3. Влажность при варке выше аналогов на 12%, это означает **уменьшение процента потерь и увеличение скорости варки на 15-20%**
4. Уникальная система управления собственной разработки.
 - быстро осваивается сотрудниками;
 - тонкая настройка парогенерации под давление воды;
 - библиотека пошаговых рецептов.
5. Швы соединения конструкции полностью проварены, что обеспечивает полную герметичность внутреннего объема на долгий срок;
6. Особая форма рабочего колеса камеры предохраняет двигатель от перегрева и попадания влаги. Двигатели служат более 5 лет.
7. Датчики температуры с платиновым сердечником. Они дороже аналогов, надежнее и выдерживает более высокие температуры.
6. Петли и запорные механизмы выполнены из нержавеющей стали с большим запасом прочности;
7. Уплотнение на двери выполнено из высококачественного силикона, который плотно прилегает к корпусу и обеспечивает герметичность;
8. Нагревательные элементы выполнены из термостойкой нержавеющей стали, что обеспечивает их долгий срок службы;
9. Камера позволяет плавно менять параметры температуры, скорость воздушного потока, влажность и плотность дыма;
10. Благодаря детально рассчитанной аэродинамике, дым распределяете равномерно между рядами продукта, что обеспечивает равномерность золотистого колера и максимальных выход готового продукта;

ДЫМОГЕНЕРАТОР АВТОМАТИЗИРОВАННЫЙ ФРИКЦИОННЫЙ F15

- 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 изготовлении премиальных продуктов, в которых собственный вкус нужно не заместить запахом копчения, а дополнить.
- Настоящие деликатесы получаются при правильном слиянии аромата дыма и собственного вкуса качественного сырья.
- Дымогенератор работает на бруске размером 80x80x600 мм.
- Возможно использование разных пород древесины: ольха, бук, осина, древесина фруктовых деревьев, в том числе сушеная сосна.



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

№	Характеристика	Значение
1	Средняя потребляемая мощность	3,5 кВт/час
2	Мощность подключения	14 кВт
3	Напряжение в сети	380В / 3 фазы
4	Средняя разовая загрузка	100 кг
5	Габаритные размеры (ШхГхВ)	1.45 x 1.1 x 2.2 м
6	Размер закатной рамы (ШхГхВ)	0.76 x 0.70 x 1.25 м
7	Панель управления	Сенсорная

ОПЦИИ И СИСТЕМЫ АВТОМАТИЗАЦИИ

№	Название	Назначение	Стоимость
Организация вентиляции			
1	Вытяжной зонт v0501	Удаление дыма из коптильни, вентиляция помещения.	28 900 р.
2	Вентилятор дымоудаления v0009	Забор воздуха из вытяжного зонта.	17 400 р.
Повышение эффективности			
3	Система регулировки скорости обдува v0102	Плавная регулировка скорости обдува при разных технологических процессах.	38 500 р.
4	Система душирования колбасной продукции v0104	Повышает скорость охлаждения колбасной продукции сразу после готовности в автоматическом режиме. Уменьшает процент потерь и улучшает внешний вид.	115 000 р.
5	Прозрачная дверь с подсветкой v0118	Позволяет наблюдать за процессом копчения без открытия двери	37 000 р.
6	Система мойки активной пеной v0105	Автоматическая мойка камеры и дымогенератора пенным раствором.	142 000 р.
Автоматизация			
7	Автоматизация запирающего механизма v0106	Позволяет автоматически закрывать и приоткрывать дверь на 1 см. в режимах автоматической мойки и душирования для избежания излишнего набора воды в камере.	68 000 р.
Классическое холодное копчение и сыровяление			
8	Блок охлаждения с компрессором v0103	Охлаждение дымовоздушной смеси для классического холодного копчения и сыровяления. Испарители внутри камеры.	140 000 р.
9	Внешний блок охлаждения и осушения v0503	Охлаждение и осушение входящего воздуха для холодного копчения и сыровяления.	162 000 р.

КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

- Термокамера с автоматическими заслонками – 1 шт.
- Блок управления с сенсорной панелью – 1 шт.
- Автоматизированный фрикционный дымогенератор F15 – 1 шт.
- Система автоматического управления заслонками – 1 шт.
- Рама для развески продукции – 1 шт.
- Комплект вешалов – 24 шт. 700 мм.
- Комплект крючков – 64 шт.

ПОРЯДОК ОПЛАТЫ И СТОИМОСТЬ

- Стоимость Ижица-Z115-A в базовой комплектации **890 000 р.**
- Предоплата 30%, оставшиеся 70% - по готовности оборудования к отгрузке.

СРОК ИЗГОТОВЛЕНИЯ

5 недель с момента предоплаты.

ДОСТАВКА

Самовывоз или транспортной компанией по выборку клиента в деревянной обрешётке. Забор груза с завода ООО «КБ ИЖИЦА» в Санкт-Петербурге.

МОНТАЖ И ОБУЧЕНИЕ

Возможен выезд специалиста для шеф-монтажа и обучения. Срок 3 дня. Стоимость 30 000 р. + перелет и проживание.

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 телефону +7(905)222-40-77.

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