

АВТОМАТИЧЕСКАЯ ТЕРМОКАМЕРА ИЖИЦА-Z115А



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

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-А входит автоматизированный дымогенератор F15, автоматическая система управления заслонками v0110 и расширенный блок управления из нержавеющей стали.

ПРИМЕНЕНИЕ

1. В копильных цехах - для горячего копчения и запекания изделий из рыбы, мяса, птицы, сала и сыра;
2. В фермерских хозяйствах – для приготовления продукции горячего копчения 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 томленые копченые ребра (свинные, говяжьи, бараньи и т.д.), 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;
 - точно контролирует все технологические шаги;
 - отображает в удобном виде все параметры работы камеры;
 - 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 выдерживают 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

Камера оборудована щеповым дымогенератором из нержавеющей стали толщиной 1,5 мм. с возможностью создания дыма разной густоты и температуры. В дымогенератор заливается вода для создания водяного зеркала, которое служит для дополнительной очистки дыма.

Преимущества дымогенератора:

- 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.



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.
- 6. ПРОВЕТРИВАНИЕ** - Этот режим обычно применяется для удаления из камеры остатков дымовоздушной смеси после копчения.
Нагрев в камере выключен, парогенератор выключен, обе заслонки открыты на 100%.
- 7. МОЙКА** – Активная мойка паром

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

№	Характеристика	Значение
1	Средняя разовая загрузка	100 кг
2	Средняя потребляемая мощность	3,5 кВт/Час
3	Мощность нагревательных элементов	14 кВт
4	Панель управления	Сенсорная
5	Напряжение в сети	380В / 3 фазы
6	Габаритные размеры (ШхГхВ)	1.45 x 1.1 x 2.2 м
7	Размер закатной еврорама (ШхГхВ)	0.76 x 0.70 x 1.25 м
8	Вес	600 кг

КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

№	Оборудование	Количество, параметры
1	Коптильная камера с автоматическими заслонками	1 шт
2	Блок управления с сенсорной панелью	1 шт
3	Автоматизированный фрикционный дымогенератор F15	1 шт
4	Система автоматического управления заслонками	1 шт
5	Еврорама для развески продукции	1 шт (нерж)
6	Комплект вешалов	24 шт (700мм)
7	Комплект крючков	64 шт
8	Система плавной регулировки скорости обдува	1 шт

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ КОМПЛЕКТУЮЩИЕ

1. Вытяжной зонт (код v0501)

Вытяжной зонт двойного назначения.
Забирает дым из камеры, воздух из помещения.



Кол-во: 1 шт.

Цена: 38 650 р.

2. Решетки для копчения

Предназначены для копчения
крупной продукции в
горизонтальном положении.

Размер 700x700,
ячейка 30x30, d3

Кол-во: 6 шт.

Цена: 39 700р.

3. Евросетки для копчения

Предназначены для копчения
продукции в горизонтальном
положении. Оставляют на
продукте красивый
рифлёный след.

Размер 700x700,
ячейка 20x20, d2, ЧР



Кол-во: 6 шт.

Цена: 43 000 р.

4. Система регулировки скорости обдува (код v0102)

- Увеличивает эффективность режимов сушки и проветривания (на 3000 об/мин.)
- Увеличивает эффективность копчения (на 1050 об/мин.)
- Увеличивает производительность камеры на 10-15%.

Опция наиболее актуальна при повышенном требовании к производительности.

Кол-во: 1 шт.

Цена: 50 400 р.

5. Вентилятор дымоудаления (код v0009)

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

Расход: 1500 м³/час.;
Мощность подключения 1,5 кВт.



Кол-во: 1 шт.

Цена: 31 400 р.

6. Еврорама

Кол-во: 1 шт.

Цена: 33 050 р.

7. Комплект поддонов для сбора жира на еврораму (код v0102)

Кол-во: 2 шт.

Цена: 5 300 р.

ОПЦИИ И СИСТЕМЫ АВТОМАТИЗАЦИИ

№	Название	Назначение	Стоимость
Повышение эффективности			
1	Система душирования колбасной продукции v0104	Повышает скорость охлаждения колбасной продукции сразу после готовности в автоматическом режиме. Уменьшает процент потерь и улучшает внешний вид.	173 600 р.
2	Прозрачная дверь с подсветкой v0118	Позволяет наблюдать за процессом копчения без открытия двери	66 100 р.
3	Система мойки активной пеной v0105	Автоматическая мойка камеры и дымогенератора пенным раствором.	263 200 р.
Автоматизация			
4	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.	88 500 р.
Классическое холодное копчение и сыровяление			
5	Блок охлаждения с компрессором v0103	Охлаждение дымовоздушной смеси для классического холодного копчения и сыровяления. Испарители внутри камеры.	215 000 р.
6	Внешний блок охлаждения и осушения v0503	Охлаждение и осушение входящего воздуха для холодного копчения и сыровяления.	266 600 р.

СТОИМОСТЬ И ПОРЯДОК ОПЛАТЫ

- Стоимость Ижица-Z115A в базовой комплектации **1 271 000 р.**
- Предоплата 70%, оставшиеся 30% - 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 тел.: +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.