

## 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.

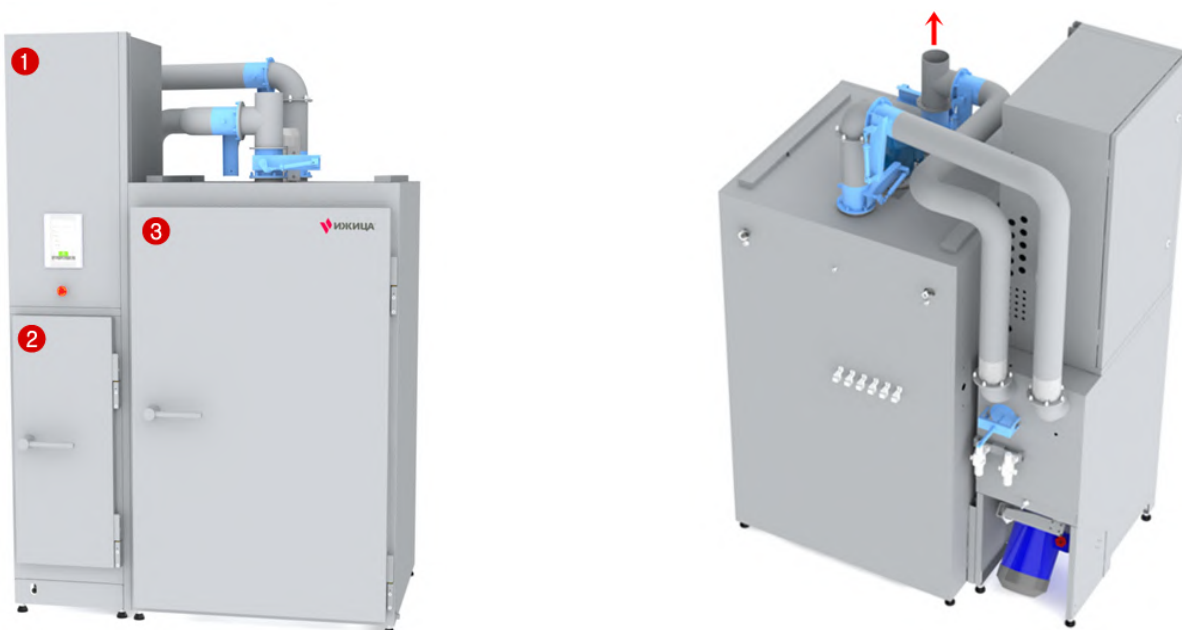
## ПРИМЕНЕНИЕ

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 (свиные, 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 евроарамы (ШхГхВ)	0.76 x 0.70 x 1.25 м

## ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ КОМПЛЕКТУЮЩИЕ

### 1. Решетки для копчения

Предназначены для копчения крупной продукции в горизонтальном положении. Размер 700x700, ячейка 30x30, d3

Кол-во: 6 шт.

Цена: 32 000

### 2. Евросетки для копчения

Предназначены для копчения продукции в горизонтальном положении. Оставляют на продукте красивый рифленый след. Размер 700x700, ячейка 20x20, d2, ЧР



Кол-во: 6 шт.

Цена: 33 800

**3. Вариант исполнения с вытяжным зонтом**

**(код v0101)**

Вытяжной зонт двойного назначения.  
Улавливает воздух при открытии камеры, а также забирает дым из камеры



Кол-во: 1 шт.

Цена: 24 800

**4. Вентилятор дымоудаления (код v0009)**

Предназначен для забора воздуха из вытяжного зонта и отведения конденсата.  
Расход: 1500 м<sup>3</sup>/час.;  
Мощность подключения 1,5 кВт.  
Выполнен из нержавеющей стали.



Кол-во: 1 шт.

Цена: 18 600

**5. 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: 41 200



## ОПЦИИ И СИСТЕМЫ АВТОМАТИЗАЦИИ

№	Название	Назначение	Стоимость
<b>Организация вентиляции</b>			
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.
<b>Повышение эффективности</b>			
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.
<b>Автоматизация</b>			
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.
<b>Классическое холодное копчение и сыровяление</b>			
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.

---

---

## СТОИМОСТЬ И ПОРЯДОК ОПЛАТЫ

- Стоимость Ижица-Z115A в базовой комплектации **970 000 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 тел.: +7(905)222-40-77.

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