

ТЕРМОКАМЕРА ДЛЯ КОПЧЕНИЯ МЯСА И РЫБЫ ИЖИЦА - Z115



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.

Внутренний объем термокамеры Ижица Z-115 полностью герметичен благодаря сплошной проварке стыков конструктивных элементов, а также высококачественному силиконовому уплотнителю на двери камеры. Петли и прижимная ручка также изготавливаются из нержавеющей стали с высоким запасом прочности.

Возможно полностью автоматизированное исполнение – Ижица-Z115А.

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. В ресторанах - для приготовления премиальных копченых продуктов, таких как томленные копченые ребра (свинные, говяжьи, бараньи и т.д.), нарезок из копченых колбас, варено-копченого сала, деликатесной рыбы горячего копчения;
4. 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.

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.
5. Петли и запорные механизмы выполнены из нержавеющей стали с большим запасом прочности;
6. Уплотнение на двери выполнено из высококачественного силикона, который плотно прилегает к корпусу и обеспечивает герметичность;
7. Нагревательные элементы выполнены из термостойкой нержавеющей стали, что обеспечивает их долгий срок службы;
8. Камера позволяет плавно менять параметры температуры, скорость воздушного потока, влажность и плотность дыма;
9. Благодаря детально рассчитанной аэродинамике, дым распределяется равномерно между рядами продукта, что обеспечивает равномерность золотистого колера и максимальных выход готового продукта;

ЩЕПОВОЙ ДЫМОГЕНЕРАТОР СИГАРЕТНОГО ТИПА

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:

- В корпус встроен лабиринт для очистки дыма перед попаданием в камеру. Дым дважды проходит по лабиринту (3) вверх-вниз, ударяясь о водяное зеркало. Это обеспечивает чистоту дыма и отсутствие сажи на копченном продукте.
- Плотность и температура дыма регулируются заслонками (1) и (2).
- Можно и нужно коптить на сухой щепе. Эта возможность реализована с благодарю тонкой настройке воздушного потока, проходящего через кассету дымогенератора. Из-за копчения на мокрой щепе возможно возникновение кислого или горького привкуса у копченого продукта.
- Высокая плотность дыма. Для копчения достаточно 15-30 минут для создания яркого копченого колера (цвета).



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 нагрузка | 100 кг |
| 2 | Средняя потребляемая мощность | 4 кВт/Час |
| 3 | Мощность нагревательных элементов | 12 кВт |
| 4 | Панель управления | Сенсорная |
| 5 | Габаритные размеры установки (ШхГхВ) | 1,24 x 1,02 x 1,82 |
| 6 | Размер закатной еврорама | 760 x 708 x 1250 мм |
| 7 | Вес | 300 кг |

КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

| № | Оборудование | Количество, параметры |
|---|---|-----------------------|
| 1 | Коптильная камера | 1 шт |
| 2 | Блок управления с сенсорной панелью | 1 шт |
| 3 | Дымогенератор щеповой с комплектом труб | 1 шт |
| 4 | Еврорама для развески продукции | 1 шт (нерж) |
| 5 | Комплект вешалов | 32 шт (700мм) |
| 6 | Комплект крючков | 64 шт |

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ КОМПЛЕКТУЮЩИЕ

1. Вытяжной зонт (код v0101)

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



Кол-во: 1 шт.

Цена: 32 600 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 | Автоматизированный фрикционный дымогенератор F15 | Копчение на экологически чистом дыме. | 556 300 р. |
| 2 | Автоматизация заслонок | | 120 000 р. |

СТОИМОСТЬ И ПОРЯДОК ОПЛАТЫ

- Стоимость Ижица-Z115 в базовой комплектации **594 700 р.**
 - Предоплата 70%, оставшиеся 30% - по готовности оборудования к отгрузке.
-
-

СРОК ИЗГОТОВЛЕНИЯ - 5 недель с момента предоплаты.

ТЕСТИРОВАНИЕ РАБОТЫ ОБОРУДОВАНИЯ

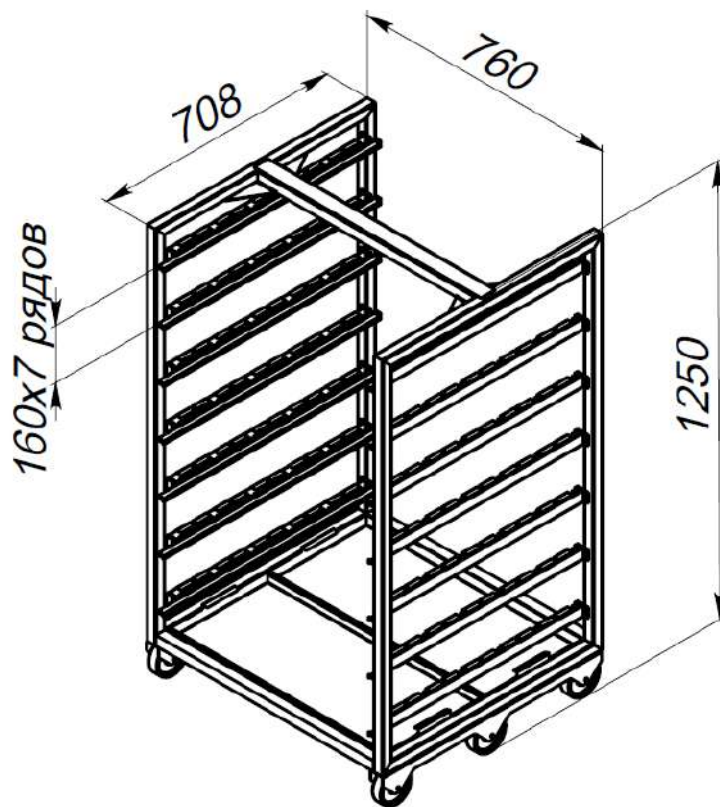
Для Вас всегда открыт наш тестовый цех для бесплатного обучения, отработки рецептуры и демонстрации работы оборудования.

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.

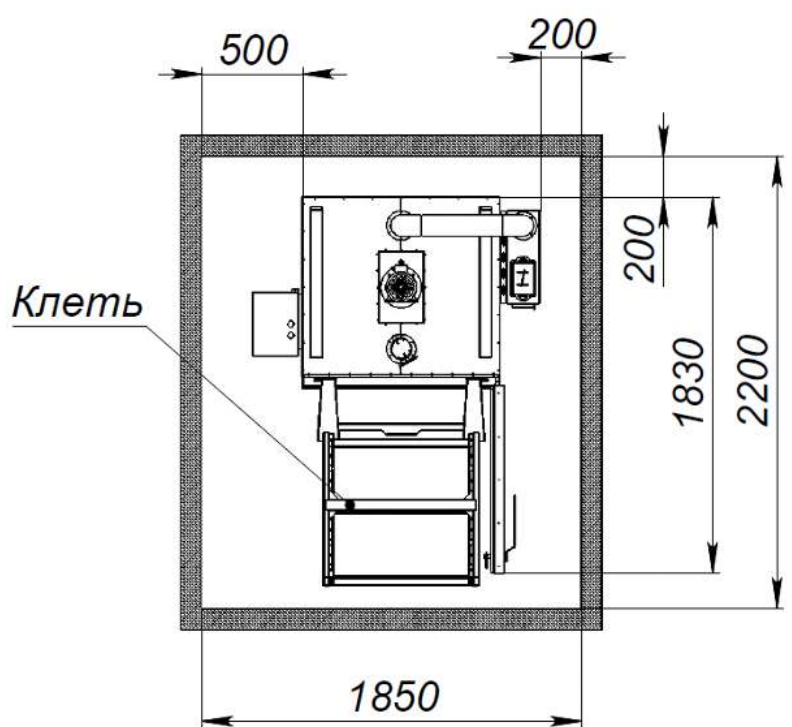
Для заказа пришлите пожалуйста Ваши реквизиты на почту mr@ijiza.ru или позвоните по тел.: +7(905)222-40-77

ЧЕРТЕЖИ ИЖИЦА - Z115

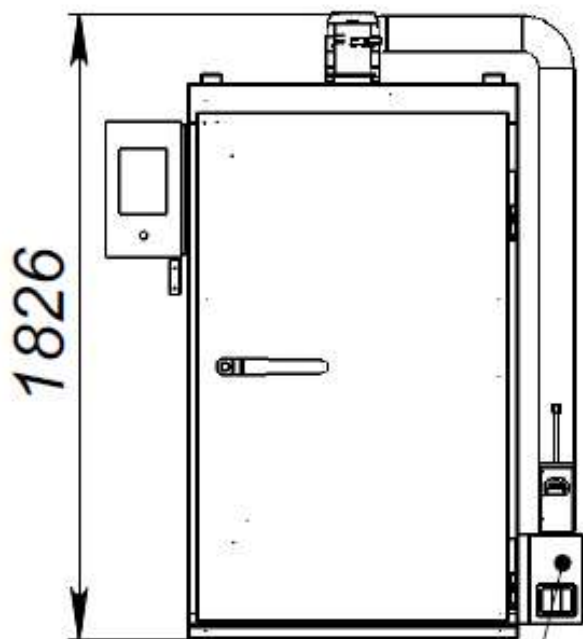
ЧЕРТЕЖ ЗАКАТНОЙ ЕВРОРАМЫ



ЗАНИМАЕМАЯ
ПЛОЩАДЬ В
КОПТИЛЬНОМ
ПОМЕЩЕНИИ - 4 м²



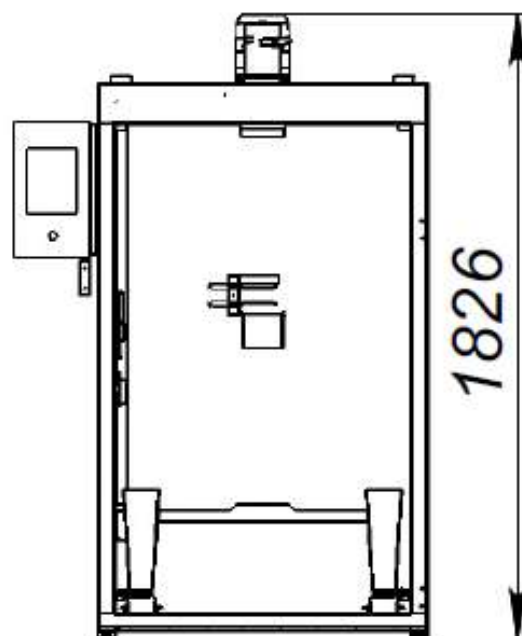
Габаритные размеры



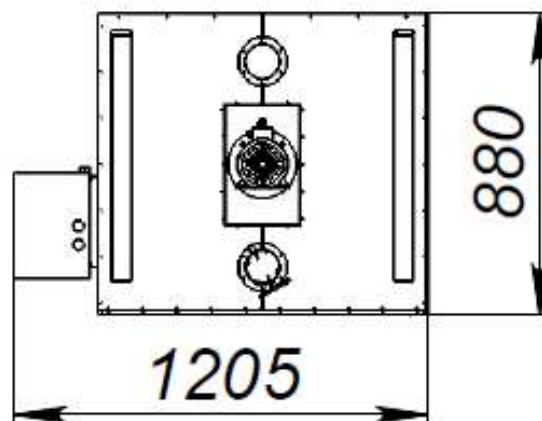
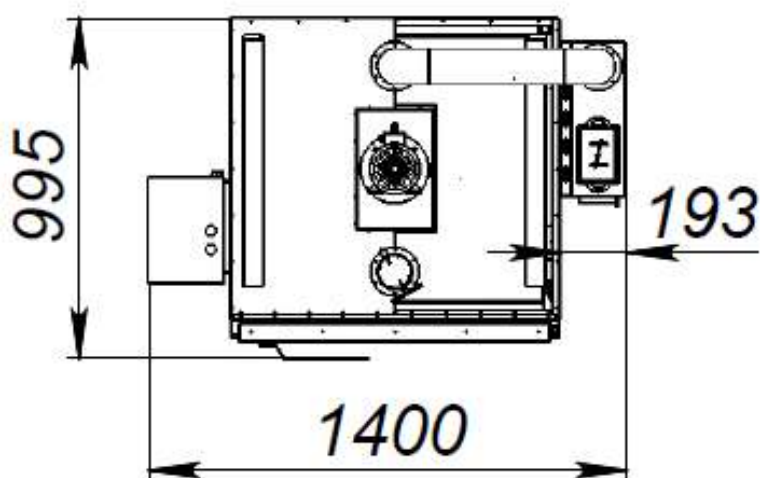
Съёмный элемент

*Масса комплекта
поставки 270 кг.*

*Габаритные размеры
без двери*

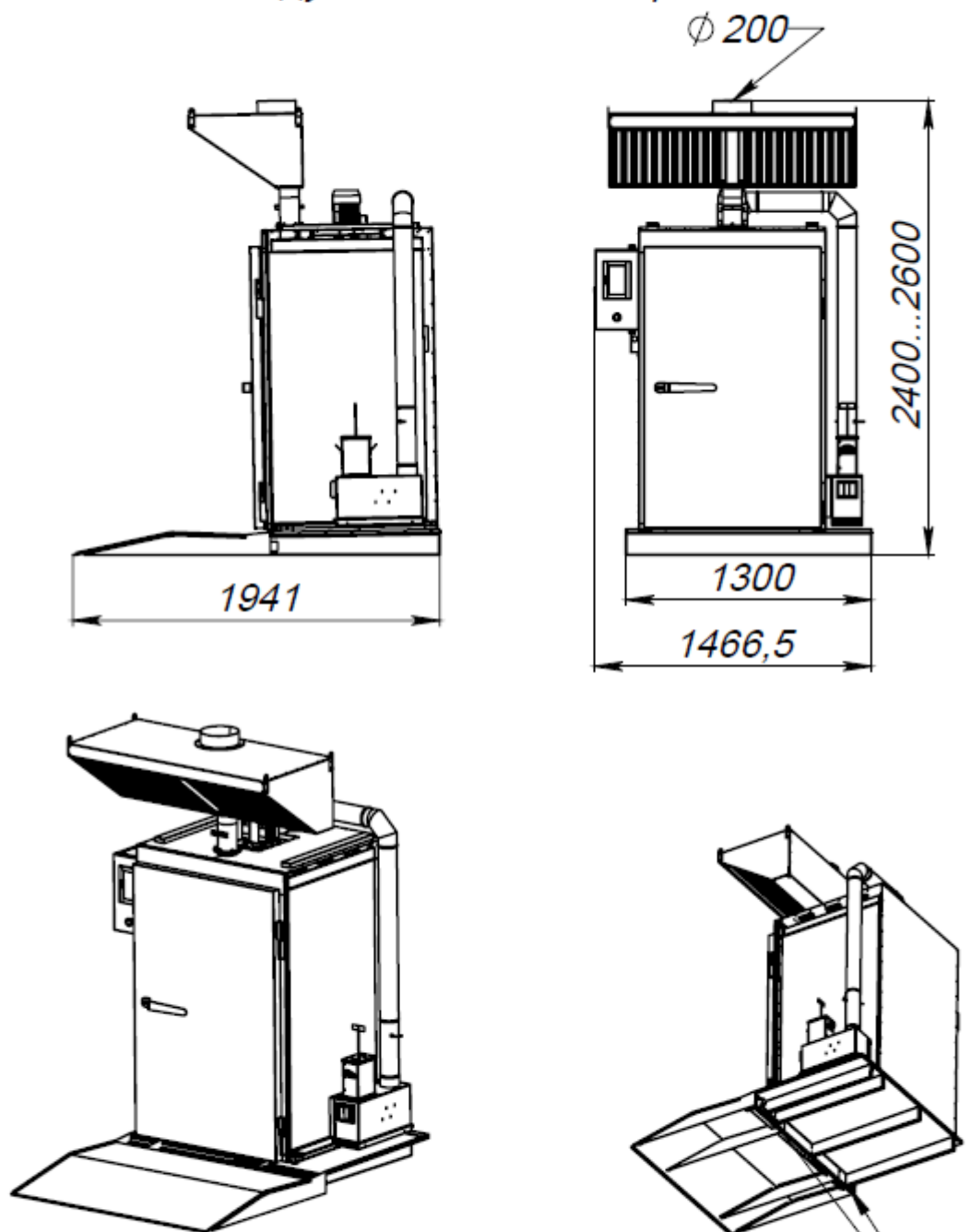


*Масса без двери и
без клетки 180 кг.*



*Минимальный размер
дверного проема
1830*900*

*Термокамера для горячего копчения Ижица-Z115
с вытяжным зонтом двойного назначения
и пандусом со сливным трапом*



*Подключение канализационной трубы ϕ 50
(перед заказом необходимо уточнить с какой
стороны, с правой или левой,
необходимо сделать отвод для канализации)*