

## 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 (свиные, 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 копченом 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 загрузка	100 кг
2	Средняя потребляемая мощность	3 кВт/Час
3	Мощность нагревательных элементов	12 кВт
4	Панель управления	Сенсорная
5	Размер закатной еврорамы	760 x 708 x 1250 мм

## 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. Выполнен из нержавеющей стали.  
Расход: 1500 м<sup>3</sup>/час.;  
Мощность подключения 1,5 кВт.



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

## КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

- Термокамера – 1 шт.
- Дымогенератор щеповой с комплектом труб – 1 шт.
- Блок управления с сенсорной панелью – 1 шт.
- Еврорама для развески продукции – 1 шт.
- Комплект вешалов – 32 шт. 700 мм
- Комплект крючков – 64 шт.

---

---

## СТОИМОСТЬ И ПОРЯДОК ОПЛАТЫ

- Стоимость Ижица-Z115 в базовой комплектации **450 000 р.**
- Предоплата 30%, оставшиеся 70% - по готовности оборудования к отгрузке.

---

---

**СРОК ИЗГОТОВЛЕНИЯ** - 5 недель с момента предоплаты.

## ТЕСТИРОВАНИЕ РАБОТЫ ОБОРУДОВАНИЯ

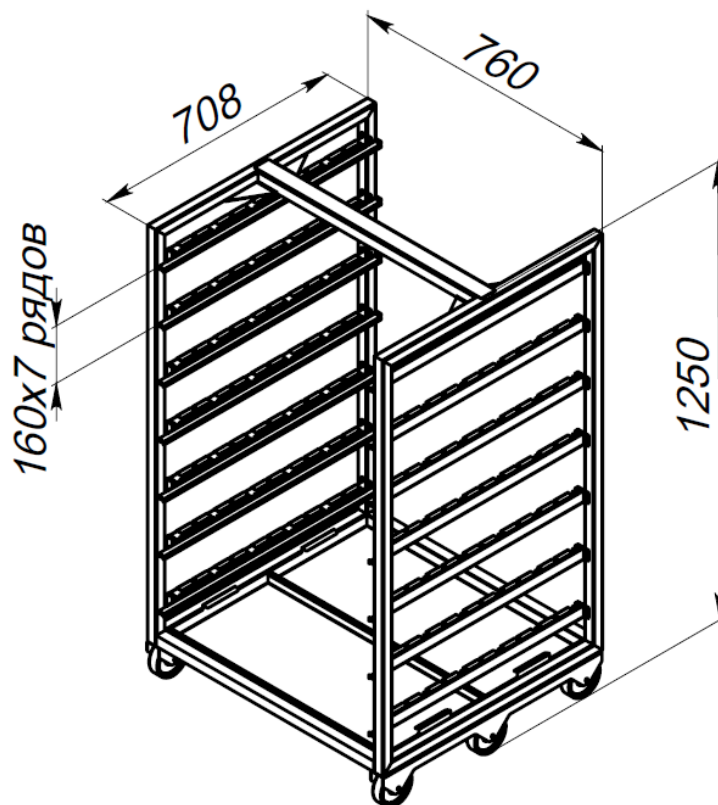
Для Вас всегда открыт наш тестовый цех для бесплатного обучения, отработки рецептуры и демонстрации работы оборудования.

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.

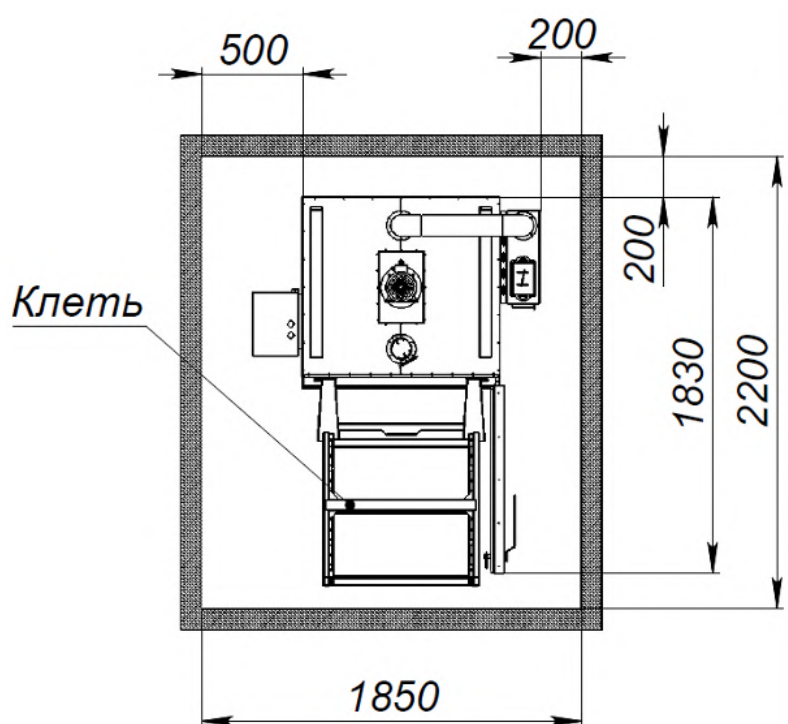
*Для заказа пришлите пожалуйста Ваши реквизиты на почту [mr@ijiza.ru](mailto:mr@ijiza.ru) или позвоните по тел.: +7(905)222-40-77*

## ЧЕРТЕЖИ ИЖИЦА - Z115

### ЧЕРТЕЖ ЗАКАТНОЙ ЕВРОРАМЫ

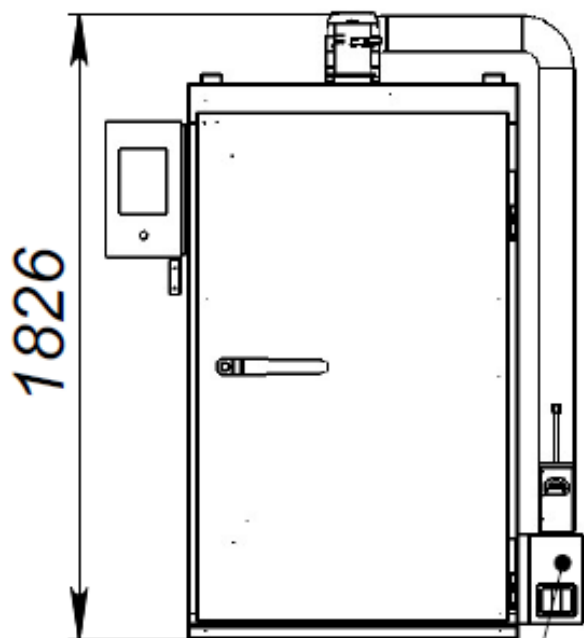


ЗАНИМАЕМАЯ  
ПЛОЩАДЬ В  
КОПТИЛЬНОМ  
ПОМЕЩЕНИИ - 4 м<sup>2</sup>





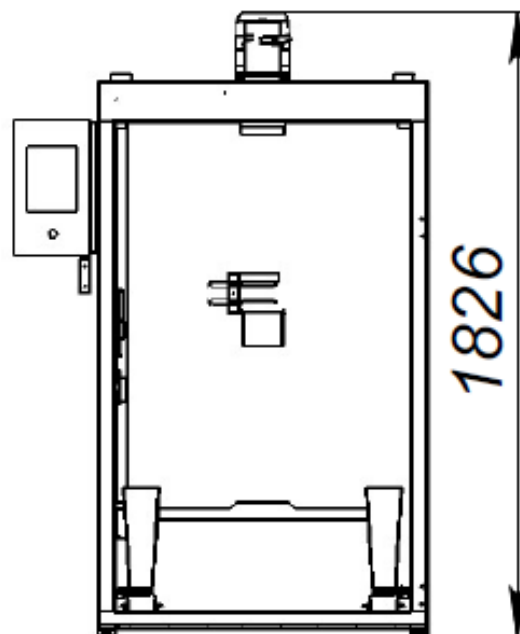
*Габаритные размеры*



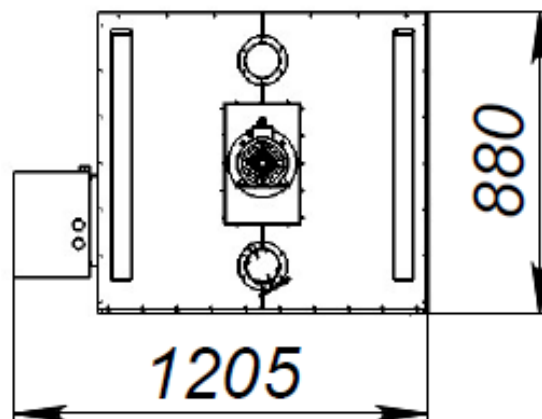
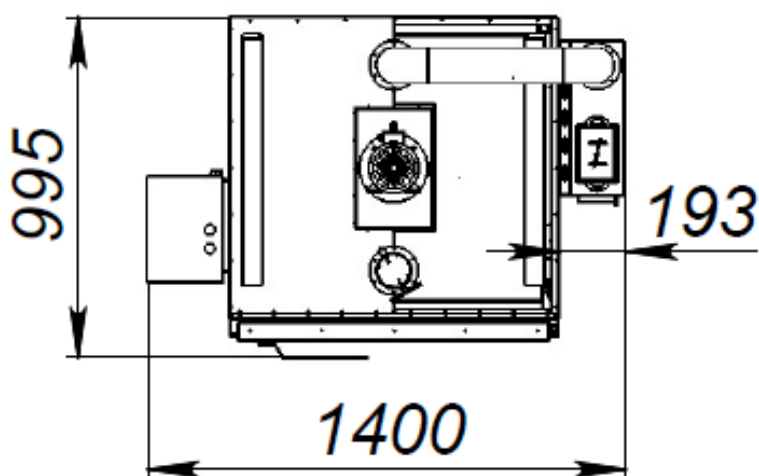
*Съёмный элемент*

*Масса комплекта  
поставки 270 кг.*

*Габаритные размеры  
без двери*

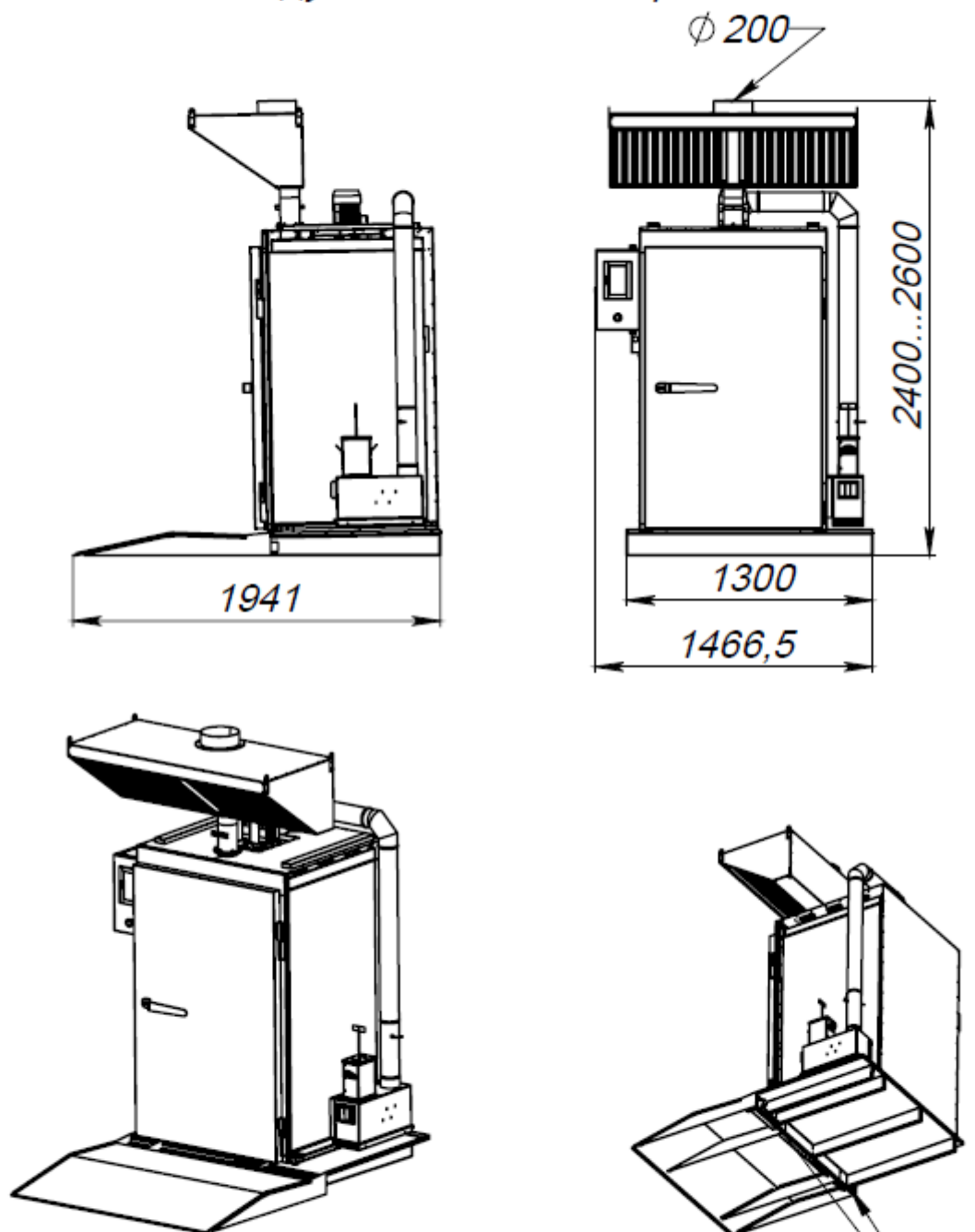


*Масса без двери и  
без клетки 180 кг.*



*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  $\phi 50$   
(перед заказом необходимо уточнить с какой  
стороны, с правой или левой,  
необходимо сделать отвод для канализации)*