

Коммерческое предложение

**УНИВЕРСАЛЬНАЯ ТЕРМОКАМЕРА**

# **ИЖИЦА-Z200А**



Коммерческое  
предложение

ООО «НПП ИЖИЦА»  
+7 (812) 467-42-10  
order@ijiza.ru

## СОДЕРЖАНИЕ

ИЖИЦА-Z200A .....	4
Конкурентные преимущества .....	5
Дымогенератор .....	6
Воздушные потоки и система управления .....	7
Режим работы .....	8
Технические характеристики .....	9
Комплект поставки, сроки, стоимость .....	10
Дополнительные системы автоматизации.....	11
Дополнительные комплектующие .....	12
Дополнительная информация .....	13
Транспортировочные габариты .....	14
Тестирование работы оборудования.....	15
Для заметок .....	16



### **Промышленная термокамера Ижица Z200A**

предназначена для копчения, проварки паром, запекания, сушки и вяления продуктов питания в автоматическом режиме.

## ИЖИЦА-Z200A

УНИВЕРСАЛЬНАЯ  
АВТОМАТИЗИРОВАННАЯ  
ТЕРМОКАМЕРА



### ПРЕИМУЩЕСТВА

Уже в базовую комплектацию **Ижица-Z200A** входит:

-автоматизированный  
дымогенератор F15,

-сенсорная панель управления,  
позволяющая удобно управлять  
всеми технологическими  
процессами

-плавная регулировка вращения  
основного вентилятора:

- 3000 об/мин для сушки,
- 1500 об/мин для  
копчения,
- 1700 об/мин для варки и  
др режимов

Позволяет повысить  
эффективность на каждом из  
этапов.

-пневматические заслонки,  
позволяющие управлять  
направлением воздушного  
потока в автоматическом режиме

Нагревательные элементы  
расположены сверху, как и во  
всех термокамерах для  
промышленного  
производства.

### Отсутствие проблемы забрызгивания боковых рядов 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 мытьём  
камеры раз в смену.

### Внутренний объём термокамеры ИЖИЦА-Z200A

Внутренний объём  
термокамеры полностью  
герметичен благодаря  
сплошной проварке стыков  
конструктивных элементов, а  
также высококачественному  
силиконовому уплотнителю  
на двери камеры.

### Высокий запас прочности

Петли и прижимная ручка  
также изготавливаются из  
нержавеющей стали с  
высоким запасом  
прочности.

**Ижица-Z200A** выполнена полностью из  
нержавеющей стали.

Возможна поставка как в сборном. так и в разборном  
виде для удобства установки внутри помещения.



# КОНКУРЕНТНЫЕ ПРЕИМУЩЕСТВА

## Расположение ТЭНов вдоль стенок корпуса

### 01



Снижает  
энергопотребление  
на **30%**

### 02



Повышает эффективность  
парогенерации

(мелкодисперсная водяная пыль  
успевает полностью превратиться  
в пар)

### 03



Нагревательные  
элементы (ТЭНы)  
дольше служат

(они изолированы друг от друга,  
благодаря чему продлевается  
срок службы)

### Технологии

- Швы соединения конструкции полностью проварены, что обеспечивает полную герметичность внутреннего объёма на долгий срок;
- Особая форма рабочего колеса камеры предохраняет двигатель от перегрева и попадания влаги. Двигатели служат более 5 лет;
- Датчики температуры с платиновым сердечником. Они дороже аналогов, надёжнее и выдерживают более высокие температуры;
- Нагревательные элементы выполнены из термостойкой нержавеющей стали;



Подача дыма снизу  
исключает попадание чёрных  
капель дымного конденсата  
на продукт

- Камера позволяет плавно менять параметры температуры, скорость воздушного потока, влажность и плотность дыма.

### Система управления

- Уникальная система управления собственной разработки.
- быстро осваивается сотрудниками;
- точно контролирует все технологические шаги;
- тонкая настройка парогенерации;



Влажность при варке выше аналогов на 12%, это означает уменьшение процента потерь и **увеличение скорости варки на 15–20%**

### Материалы

- Петли и запорные механизмы выполнены из нержавеющей стали с большим запасом прочности;
- Уплотнение на двери выполнено из высококачественного силикона, который плотно прилегает к корпусу и обеспечивает герметичность.

### Аэродинамика

- Благодаря детальной рассчитанной аэродинамике, дым распределяется равномерно между рядами продукта, что обеспечивает равномерность золотистого колера и максимальных выходов готового продукта.

# ДЫМОГЕНЕРАТОР

ТИП: ЩЕПОВОЙ / ФРИКЦИОННЫЙ / АТОМИЗАТОР

## Описание

- 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 приготовлении премиальных продуктов, в которых собственный вкус нужно не заместить запахом копчения, а дополнить.
- Настоящие деликатесы получаются при правильном слиянии ароматного дыма и собственного вкуса качественного сырья
- Дымогенератор работает на бруске размером 80\*80\*600мм
- Возможно использование разных пород древесины: ольха, бук, осина, древесина фруктовых деревьев, в том числе сушеная сосна.



Высокая плотность дыма. Для копчения достаточно 12–20 минут для создания яркого копченого колера (цвета).



**Дымогенератор  
фрикционный F15**



**Расходный материал на одну загрузку**  
1 бруска хватает на 5 циклов копчения

## ВОЗДУШНЫЕ ПОТОКИ

### Нагревательные элементы (ТЭНы)

#### Схема движения воздушных потоков

Подача дыма снизу исключает попадание чёрных капель дымного конденсата на продукт



## СИСТЕМА УПРАВЛЕНИЯ

### Базовый функционал

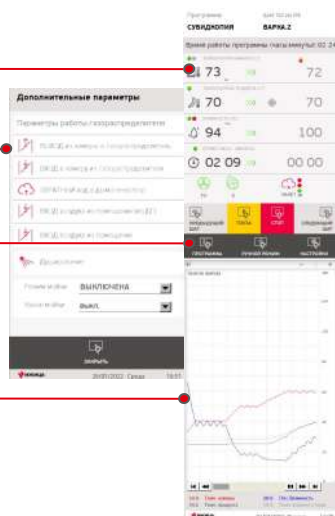
- Работа в ручном режиме и по программе;
- 99 программ с 99 шагами;
- Автоматизация всех технологических процессов;
- Удаленный доступ с мобильного устройства;
- Журнал технолога;
- Контроль доступа;
- Ведение логов.

#### Индикация текущих и заданных параметров

#### Управление заслонками

#### Сохраненная библиотека готовых программ

#### Отображение графика показателей в реальном времени



## РЕЖИМ РАБОТЫ



### 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°.



### ЖАРКА

Предназначена 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.



### МОЙКА

Активная мойка термокамеры паром.



### ВАРКА

Является основным шагом термообработки. Его цель — достижение кулинарной готовности продукта.

Шаг завершается при достижении необходимой температуры внутри продукта (зависит 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.



### 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.



### 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.



### 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%.



### ДУШИРОВАНИЕ (ОПЦИЯ)

Душирование продукции для резкого охлаждения после готовности.

Позволяет снизить термические потери и улучшить внешний вид колбасной продукции.



# ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

## ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

№	Характеристики	Значение
1	Средняя потребляемая мощность	<b>15 кВт*Час</b>
2	Мощность нагревательных элементов	<b>21 кВт</b>
3	Подключение	<b>380 вольт /3 фазы/ 40 кВт</b>
4	Панель управления	<b>Сенсорная</b>
5	Габаритные размеры установки (ШхГхВ)*	<b>1,97 x 1,6 x 2,87 м</b>
6	Размер закатной еврорамы	<b>1 x 1 x 1,7 м</b>
7	Масса	<b>950 кг</b>



**МИНИМАЛЬНЫЕ  
ПАРАМЕТРЫ  
ПОМЕЩЕНИЯ:**

**ВЫСОТА  
ПОТОЛКОВ  
2,9м,**

**ПЛОЩАДЬ - 15м2**

**Для подключения  
камеры требуется  
компрессор**

\*Подробный чертёж в разделе «Чертежи» в конце КП

## ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

№	Характеристики	Значение
1	Средняя загрузка	<b>200 кг</b>
2	Среднее время полного приготовления продукта	<b>2,5 часа</b>
3	Средняя производительность в смену 8 часов	<b>600 кг</b>
4	Средняя производительность в смену 12 часов	<b>900 кг</b>
5	Средняя производительность в смену 24 часа	<b>1 200 кг</b>
6	Влажность при температуре +80 С°	<b>до 94%</b>



**Технологические  
перерывы  
между копчением -  
не более 10 минут**

## КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

### БАЗОВЫЙ КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

№	Оборудование	Кол-во
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 плавной регулировки скорости обдува	1 шт
5	Встраиваемая система парогенерации	1 шт
6	Система мойки паром	1 шт
7	Датчик температуры и влажности в камере с платиновым сердечником	1 шт
8	Датчик температуры внутри продукта с платиновым сердечником	1 шт
9	Комплект труб и заслонок с пневматическим приводом	1 шт

### РЕКОМЕНДОВАННЫЕ КОМПЛЕКТУЮЩИЕ

#### Вентилятор дымоудаления (код v0709)

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

**Кол-во: 1 шт. Цена: 32 500 руб.**

#### Блок охлаждения с компрессором (код v0703) (на одну секцию)

**Кол-во: 1 шт. Цена: 389 800 руб.**

## Стоимость и порядок оплаты

**Стоимость Ижица — Z200A**  
в базовой комплектации

**2 040 000**  
**руб**



#### ПОРЯДОК ОПЛАТЫ:

Предоплата 30%. Оставшиеся 70% — по готовности оборудования к отгрузке



#### СРОК ИЗГОТОВЛЕНИЯ :

55 рабочих дней с момента предоплаты



#### ШЕФ-МОНТАЖ И ПУСКОНАЛАДКА\* :

Стоимость пуско-наладочных работ составляет 6-8% от стоимости оборудования (без учета стоимости доп. комплектующих)

\*Перелет и проживание оплачиваются дополнительно.

## ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ СИСТЕМЫ АВТОМАТИЗАЦИИ



### ПОЛНАЯ АВТОМАТИЗАЦИЯ И ПОВЫШЕНИЕ ЭФФЕКТИВНОСТИ

№	Оборудование	Кол-во
1	<p><b>Система душирования колбасой продукции (v0704)</b> (на одну секцию)</p> <p><b>Назначение</b> Повышает скорость охлаждения колбасной продукции сразу после готовности в автоматическом режиме. Уменьшает процент потерь и улучшает внешний вид.</p>	201 600 руб.
2	<p><b>Пневматический запирающий механизм с датчиком положения двери (v0706)</b></p> <p><b>Назначение</b> Позволяет автоматически закрывать и открывать дверь на 1 см в режимах автоматической мойки и душирования для избежания излишнего набора воды в камере.</p>	81 800 руб.
3	<p><b>Система мойки активной пеной (v0705)</b> (на одну секцию)</p> <p><b>Назначение</b> Автоматическая мойка камеры и дымогенератора пенным раствором.</p>	302 400 руб.
4	<p><b>Прозрачная дверь (v0717)</b></p>	66 100 руб.



#### Возможно многогранное исполнение

**2 050 000 р** - с загрузкой на 1 еврораму (250 кг)

**3 060 000 р** - с загрузкой на 2 еврорамы (500 кг)

**4 025 000 р** - с загрузкой на 3 еврорамы (750 кг)

**4 992 000 р** - с загрузкой на 4 еврорамы (1000 кг)

Для производства продуктов методом традиционного холодного копчения и сыровяления мы предлагаем нашу промышленную линейку термокамер **VARMEN**

#### Универсальная термокамера VARMEN-UTR.250

##### Назначение

Предназначена для выполнения всех базовых операций термической и дымовой обработки продуктов питания. Подойдет в том числе для классического холодного копчения рыбы. Возможно исполнение

- с **фрикционным** дымогенератором
- с **щеповым** дымогенератором
- с **атомизатором**.

Цена 3 111 000 рублей

## КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

### ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ КОМПЛЕКТУЮЩИЕ

№	Наименование	Цена	Кол-во	Стоимость
1	Еврорама Н образная (1x1x1,7, нерж., 6 рядов)	41 300 р.	4	165 200 р.
2	Еврорама Н образная (1x1x1,7, нерж., 8 рядов)	45 600 р.	4	182 400 р.
3	Еврорама Н образная (1x1x1,7, нерж., 10 рядов)	49 800 р.	4	199 200 р.
4	Комплект вешалов 64 шт. по 1000 мм	14 900 р.	1	14 900 р.
5	Комплект крючков для развески продукции (128 шт.)	12 040 р.	1	12 040 р.
6	Решетка для копчения 1/2, 1 шт. (915x500, ячейка 30x30, d3)	5 000 р.	32	160 000 р.
7	Евросетка для копчения 1/2, 1 шт. (915x500, 20x20, d2, ЧР)	5 150 р.	32	164 800 р.
8	Евросетка для копчения 1/2, 1 шт. (915x500, 10x10, d2, ЧР)	5 900 р.	32	188 800 р.

## СОПРОВОЖДЕНИЕ

**ИНДИВИДУАЛЬНАЯ КОНСУЛЬТАЦИОННАЯ ПОДДЕРЖКА** осуществляется штатным технологом или сервисным инженером по телефону в удобные для вас часы. Также возможна очная отработки технологии.

### ВИДЫ СОПРОВОЖДЕНИЯ

№	Название	Время
1	Сопровождение сервисной службы	<b>8 часов</b>
2	Сопровождение технолога пищевых производств	<b>8 часов</b>
3	Очный семинар (группа)	<b>2 дня</b>
4	Отработка технологии (индивидуально)	<b>от 2 дней</b>

Стоимость выезда технолога на локацию заказчика для отработки технологии и рецептов обсуждается индивидуально

### ДЕТАЛИ СОПРОВОЖДЕНИЯ

#### Сопровождение сервисной службы

Подключение коммуникаций, настройка панели управления.

Время: 8 часов      Цена: 30 000 руб.

#### Сопровождение технолога

Детали приготовления разных видов продукции. 1 тех. карта на заказ.

Время: 8 часов      Цена: 30 000 руб.

#### Очный семинар в лаборатории Ижица

по типовой программе в доступные даты

Время: 2 дня      Цена: 60 000 руб.

#### Отработка технологии

в лаборатории Ижица. ТЗ и виды продукции согласовываются предварительно с технологом.

Время: от 2 дней      Цена: от 90 000 руб.

## Ваш консультант

**Сопровождение** — специалист будет отвечать на ваши вопросы в удобное время

**30 000 руб**



#### ПОРЯДОК ОПЛАТЫ:

Оплата выбранного пакета консультаций отдельно, услуга действительна 3 месяца.



#### ОНЛАЙН-КУРС:

Также возможно прохождение дистанционного курса. Детали у представителя компании.

## ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ



### ДОСТАВКА

Отправка оборудования осуществляется с территории компании «Ижица» по адресу: СПб, п. Новосаратовка, Покровская дорога, частная территория «Уткина Заводь», здание компании «Ижица».



### УПАКОВКА

Упаковка оборудования осуществляется силами транспортной компании.



### ПОСТАВКА

Поставка осуществляется транспортной компанией по вашему выбору либо самовывозом.



### МОНТАЖ

Обязательны шеф-монтаж и пусконаладка специалистами Ижица.

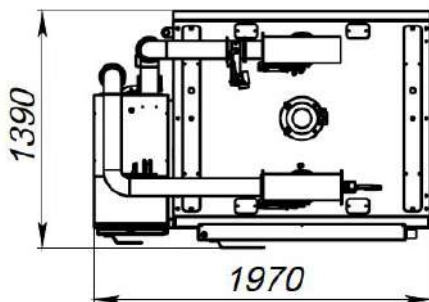
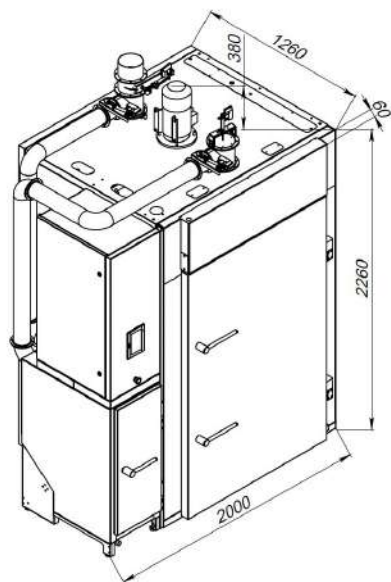
Для заказа пришлите, пожалуйста, ваши реквизиты на почту [order@ijiza.ru](mailto:order@ijiza.ru) или позвоните по тел.: **+7 905 222-40-77**

Менеджер -

---

## МОНТАЖ

### ТРАНСПОРТИРОВОЧНЫЕ ГАБАРИТЫ



### Рекомендации по подготовке помещения



Площадь — от 15 м<sup>2</sup>



Мощность подключения — 30 кВт



Высота потолка от 3 м



Назначение помещения — нежилое

## ТЕСТИРОВАНИЕ РАБОТЫ ОБОРУДОВАНИЯ

### Открыт тестовый цех

Для вас всегда открыт наш тестовый цех.  
Услуга предоставляется **бесплатно**.

### Зачем нужен тестовый цех?

- Обучите своих сотрудников работать на оборудовании;
- отработайте рецептуру под нашим чутким руководством;
- просто приходите посмотреть на демонстрацию работы оборудования



Для организации отработки технологии на вашей территории обратитесь к вашему менеджеру



**Запись на демонстрацию  
производится по телефону**

**+7 (905) 222-40-77**



**Адрес тестового цеха**

Санкт-Петербург, п. Новосаратовка,  
Покровская дорога, частная территория  
«Уткина Заводь», здание компании  
«Ижица».



## ДЛЯ ЗАМЕТОК

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....



**ОБОРУДОВАНИЕ  
ДЛЯ КОПЧЕНИЯ  
«ИЖИЦА»**

**КОНТАКТЫ**

---

**ООО «НПП ИЖИЦА»  
+7 (812) 467-42-10  
order@ijiza.ru**