



Коммерческое предложение

УНИВЕРСАЛЬНАЯ ТЕРМОКАМЕРА

ИЖИЦА-Z250A



Коммерческое
предложение

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

СОДЕРЖАНИЕ

ИЖИЦА-Z250A	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
Сопровождение технолога	14
Транспортировочные габариты	15
Тестирование работы оборудования.....	16
Для заметок	17

УНИВЕРСАЛЬНЫЕ ТЕРМОКАМЕРЫ • ХОЛОДНОЕ КОПЧЕНИЕ

СУШКА

• ВЯЛЕНИЕ

• ИНЪЕКТОРЫ

 ИЖИЦА®



Промышленная термокамера Ижица Z250A

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

ИЖИЦА-Z250A

УНИВЕРСАЛЬНАЯ
АВТОМАТИЗИРОВАННАЯ
ТЕРМОКАМЕРА



ПРЕИМУЩЕСТВА

Уже в базовую комплектацию Ижица-Z250A 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 объем термокамеры ИЖИЦА-Z250A

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-Z250A выполнена полностью из нержавеющей стали.

Возможна поставка в разобранном виде, детали уточняйте у менеджера Ижица.

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

- Стыки элементов конструкции полностью проварены, что обеспечивает полную герметичность внутреннего объема 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 сверху как в большинстве промышленных термокамер.

- 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 детально рассчитанной аэродинамике, дым распределяется равномерно между рядами продукта, что обеспечивает равномерность золотистого колера и максимальных выход 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 копчёного колера (цвета).



Дымогенератор
фрикционный F15



Расходный материал на одну загрузку

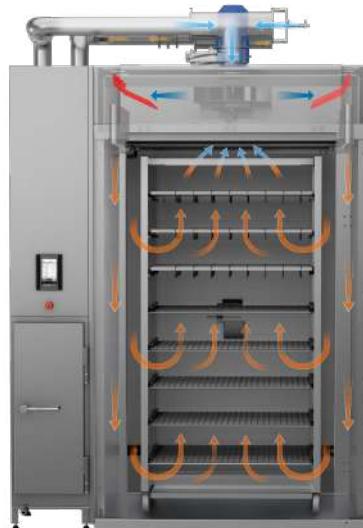
1 бруска хватает до 5 циклов копчения

ВОЗДУШНЫЕ ПОТОКИ

Нагревательные элементы (ТЭНЫ)

Схема движения воздушных потоков

Подача дыма сверху как в большинстве промышленных термокамер.



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 для обеспечения максимального потока воздуха. Температура в камере обычно поддерживается в диапазоне от 30 до 60 °C.



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 °C). Температура в камере поддерживается на уровне 75–95 °C. Парогенератор работает в автоматическом режиме для поддержания максимально возможной относительной влажности в камере (до 94%). Заслонки находятся в закрытом положении.



КОПЧЕНИЕ

Придаёт продукту коптильные органолептические свойства с помощью обработки дымом. Температура в камере поддерживается на уровне 55–65 °C. Заслонки находятся в режиме "Копчение". Копчение можно комбинировать с режимом варки.



ПРОВЕТРИВАНИЕ

Этот режим обычно применяется для удаления из камеры остатков дымовоздушной смеси после копчения.



ЗАПЕКАНИЕ И ПОДРУМЯНИВАНИЕ

Режим предназначен для придания продукту особого вкуса.

Происходит при температуре в камере выше 90 °C. На шаге возможна работа парогенератора в импульсном режиме (кратковременная подача воды с большими паузами) для придания продукту «хрустящей корочки». Заслонки закрыты.



ДУШИРОВАНИЕ (ОПЦИЯ)

Душевание продукции для резкого охлаждения после готовности.

Позволяет снизить термические потери и улучшить внешний вид колбасной продукции.



МОЙКА

Предназначена для создания на поверхности продукта "корочки", придающей ему "красивый" товарный вид. В этом режиме происходит резкий набор температуры в камере до 70-85 °C. При этом заслонки находятся в закрытом положении. Парогенератор выключен.



Активная мойка термокамеры паром.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

№	Характеристики	Значение
1	Средняя потребляемая мощность	11,5 кВт*Час
2	Мощность нагревательных элементов	24 кВт
3	Подключение	380 вольт /3 фазы/ 35 кВт
4	Панель управления	Сенсорная
5	Габаритные размеры установки (ШxГxВ)*	1,97 x 1,39 x 3,1 м
6	Размер закатной еврорамы	1 x 1 x 2 м
7	Масса	1 000 кг

ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

№	Характеристики	Значение
1	Средняя загрузка	300 кг
2	Среднее время полного приготовления продукта	2,5 часа
3	Средняя производительность в смену 8 часов	800 кг
4	Средняя производительность в смену 12 часов	1 100 кг
5	Средняя производительность в смену 24 часа	2 000 кг
6	Влажность при температуре +80 С°	до 94%



МИНИМАЛЬНЫЕ ПАРАМЕТРЫ ПОМЕЩЕНИЯ:

ВЫСОТА ПОТОЛКОВ 3,5м,

ПЛОЩАДЬ - 20м²

Для подключения камеры требуется компрессор

*Подробный чертёж в разделе «Чертежи» в конце КП



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



Для подключения данной термокамеры обязательно проведение пусконаладочных работ.

Работы включают в себя:

- Подключение термокамеры к коммуникациям.

Занос оборудования в помещение - ответственность заказчика.

На момент монтажа камера должна быть установлена на месте эксплуатации.

К камере должны быть проведены коммуникации: вода, электричество и вентиляция.

Для подключения камеры требуется компрессор (не входит в комплектацию).

- Тестовый запуск установки

Услуга отработки технологии с участием технолога оплачивается дополнительно.

Стоимость и порядок оплаты

Стоимость Ижица – Z250A
в базовой комплектации

2 255 000 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 пусконаладочных работ составляет 6-8% от стоимости оборудования (без учета стоимости доп. комплектующих)

*Перелет и проживание оплачиваются дополнительно.

КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ КОМПЛЕКТУЮЩИЕ

№	Наименование	Цена	Кол-во	Стоимость комплекта
1	Еврорама Н образная (1x1x2, нерж., 6 рядов)	45 500 р.	4	182 000 р.
2	Еврорама Н образная (1x1x2, нерж., 8 рядов)	50 200 р.	4	200 800 р.
3	Еврорама Н образная (1x1x2, нерж., 10 рядов)	54 800 р.	4	219 200 р.
4	Комплект вешалов 64 шт. по 1000 мм	16 400 р.	1	14 900 р.
5	Комплект крючков для развески продукции (128 шт.)	13 250 р.	1	13 250 р.
6	Решетка для копчения 1/2, 1 шт. (915x500, ячейка 30x30, d3)	5 650 р.	32	180 800 р.
7	Евросетка для копчения 1/2, 1 шт. (915x500, 20x20, d2, ЧР)	6 000 р.	32	192 000 р.
8	Евросетка для копчения 1/2, 1 шт. (915x500, 10x10, d2, ЧР)	6 750 р.	32	216 000 р.

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ СИСТЕМЫ АВТОМАТИЗАЦИИ



ПОЛНАЯ АВТОМАТИЗАЦИЯ И ПОВЫШЕНИЕ ЭФФЕКТИВНОСТИ

№	Оборудование	Кол-во
1	<p>Система душирования колбасой продукции (v0704)</p> <p>Назначение Повышает скорость охлаждения колбасной продукции сразу после готовности в автоматическом режиме. Уменьшает процент потерь и улучшает внешний вид.</p>	<p>262 100 руб.</p>
2	<p>Автодверь с окном</p> <p>Назначение Позволяет визуально отслеживать процесс термообработки.</p>	<p>161 800 руб.</p>
3	<p>Система мойки активной пеной (v0705)</p> <p>Назначение Автоматическая мойка камеры и дымогенератора пенным раствором.</p>	<p>332 700 руб.</p>

Возможно многорамное исполнение. Индустриальная линейка термокамер VARMEN.

3 422 000 р - с загрузкой на 1 еврораму (250 кг)

4 200 000 р - с загрузкой на 2 еврорамы (500 кг)

4 960 000 р - с загрузкой на 3 еврорамы (750 кг)

5 730 000 р - с загрузкой на 4 еврорамы (1000 кг)

Для производства продуктов методом традиционного холодного копчения и сырцевления мы предлагаем нашу индустриальную 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 щеповым дымогенератором

Цена 3 870 000 рублей

СОПРОВОЖДЕНИЕ

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

ВИДЫ СОПРОВОЖДЕНИЯ

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

Стоимость выезда технолога на локацию заказчика для отработки технологии и рецептур 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



ПОРЯДОК ОПЛАТЫ:

Оплата выбранного пакета консультаций отдельно, услуга действительна 3 месяца.



ОНЛАЙН-КУРС:

Также возможно прохождение дистанционного курса.
Детали у представителя компании.

30 000 руб

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ



ДОСТАВКА

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



ПОСТАВКА

Поставка осуществляется транспортной компанией по вашему выбору либо самовывозом.



УПАКОВКА

Упаковка оборудования осуществляется силами транспортной компании.



МОНТАЖ

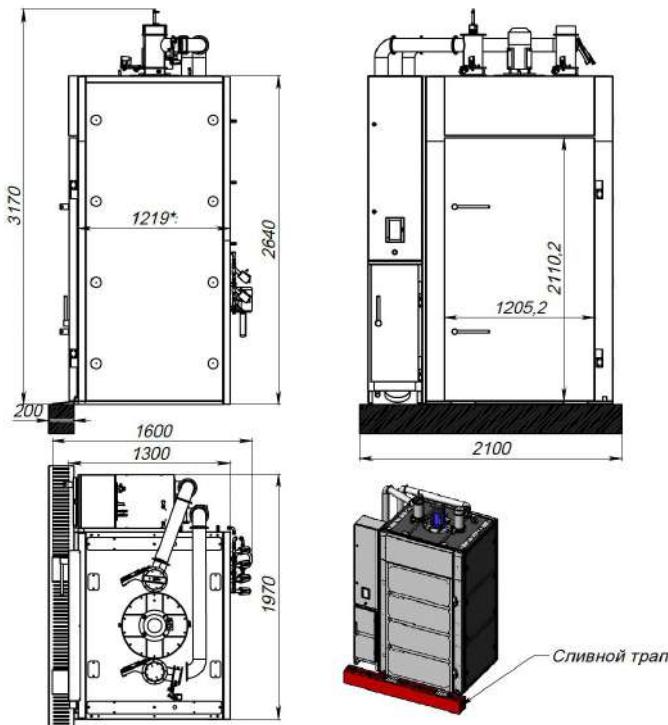
Обязательны шеф-монтаж и пусконаладка специалистами Ижица.

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

Менеджер -

МОНТАЖ

ТРАНСПОРТИРОВОЧНЫЕ ГАБАРИТЫ



Рекомендации по подготовке помещения



Площадь – от 20 м²



Мощность подключения – 60 кВт



Высота потолка от 3,2 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 нашему менеджеру



Запись на демонстрацию производится по телефону

+7 (812) 467-42-10
+7 (905) 222-40-77



Адрес тестового цеха

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

УНИВЕРСАЛЬНЫЕ ТЕРМОКАМЕРЫ

- ХОЛОДНОЕ КОПЧЕНИЕ

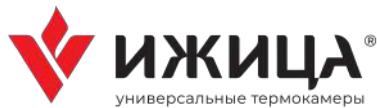
СУШКА

● ВЯЛЕНИЕ

● ИНЪЕКТОРЫ



для заметок



ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ КОПЧЕНИЯ «ИЖИЦА»

КОНТАКТЫ

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