

Коммерческое предложение

**УНИВЕРСАЛЬНАЯ ТЕРМОКАМЕРА**

# **ИЖИЦА-Z250А**



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 системы 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 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 объем 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 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 копчёного 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

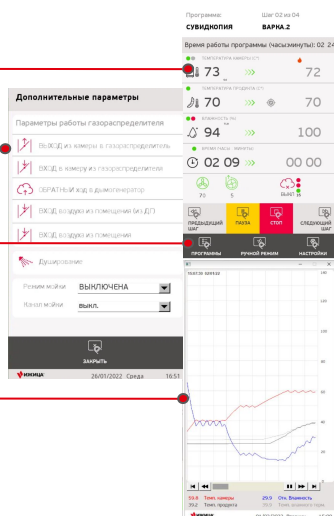
- Работа в ручном режиме и по программе;
- 99 программ с 99 шагами;
- Автоматизация всех технологических процессов;
- Удаленный доступ с мобильного устройства;
- Журнал технолога;
- Контроль доступа;
- Ведение логов.

### 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 максимальной 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 шаре 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	7 кВт*Час
2	Мощность нагревательных элементов	25 кВт
3	Подключение	380 вольт /3 фазы/ 40 кВт
4	Панель управления	Сенсорная
5	Габаритные размеры установки (ШхГхВ)*	1,97 x 1,39 x 2,95 м
6	Размер закатной еврорамы	1 x 1 x 2 м
7	Масса	1 000 кг



МИНИМАЛЬНЫЕ  
ПАРАМЕТРЫ  
ПОМЕЩЕНИЯ:

ВЫСОТА  
ПОТОЛКОВ  
3,2м,

ПЛОЩАДЬ - 20м2

Для подключения  
камеры требуется  
компрессор

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

## 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%



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

### Вытяжной зонт (код v0701)

Вытяжной зонт двойного значения. Забирает дым из камеры и воздух из помещения

Кол-во: 1 шт. Цена: 42 600 руб.

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

Кол-во: 1 шт. Цена: 389 800 руб.

### 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.



## Стоимость и порядок оплаты

**Стоимость Ижица – Z250A**  
 в базовой комплектации

**1 829 000 руб**



### ПОРЯДОК ОПЛАТЫ:

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



### СРОК ИЗГОТОВЛЕНИЯ :

50 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.

## ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ СИСТЕМЫ АВТОМАТИЗАЦИИ



### ПОЛНАЯ АВТОМАТИЗАЦИЯ И ПОВЫШЕНИЕ ЭФФЕКТИВНОСТИ

№	Оборудование	Кол-во
1	<p><b>Система душирования колбасой продукции (v0704)</b> (на одну секцию)</p> <hr/> <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> <hr/> <p><b>Назначение</b> Позволяет автоматически закрывать и приоткрывать 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> <hr/> <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.

В камере Z250A есть возможность производства продуктов методом традиционного холодного копчения и сыровяления с помощью дополнительных опций:

#### Блок охлаждения с компрессором (v0703)

**Назначение**

Охлаждение дымовоздушной смеси. Испарители расположены внутри камеры.

Цена 389 800 рублей

#### Внешний блок охлаждения и осушения (без компрессора)(v01)

**Назначение**

Охлаждение и осушение входящего воздуха.



#### Возможно многограмное исполнение

1 829 000 р - с загрузкой на 1 еврораму (250 кг)

2 692 000 р - с загрузкой на 2 еврорамы (500 кг)

3 555 000 р - с загрузкой на 3 еврорамы (750 кг)

4 417 800 р - с загрузкой на 4 еврорамы (1000 кг)

# КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

## ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ КОМПЛЕКТУЮЩИЕ

№	Наименование	Цена	Кол-во	Стоимость
1	Еврорама Н образная (1x1x2, нерж., 6 рядов)	41 300 р.	4	165 200 р.
2	Еврорама Н образная (1x1x2, нерж., 8 рядов)	45 600 р.	4	182 400 р.
3	Еврорама Н образная (1x1x2, 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.

## 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

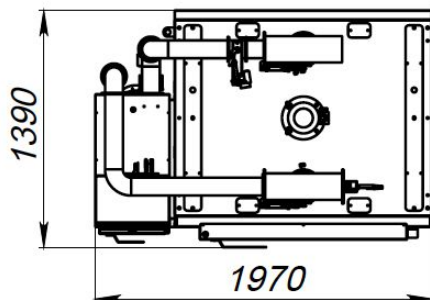
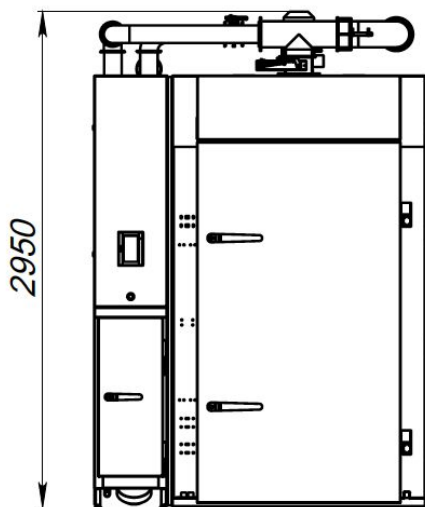
Обязательны шеф-монтаж и пусконаладка специалистами Ижица.

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 20 м<sup>2</sup>



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 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**