

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 объём 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 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

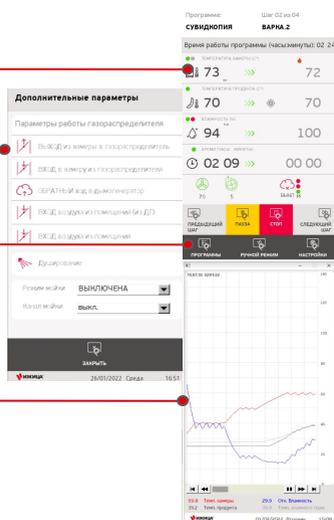
- Работа в ручном режиме и по программе;
- 99 программ с 99 шагами;
- Автоматизация всех технологических процессов;
- Удаленный доступ с мобильного устройства;
- Журнал технолога;
- Контроль доступа;
- Ведение логов.

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 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 шаре возможна работа парогенератора в импульсном режиме (кратковременная подача воды с большими паузами) для придания продукту «хрустящей корочки». Заслонки закрыты.



КОПЧЕНИЕ

Придаёт продукту копильные 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>Система душирования колбасой продукции (v0704) (на одну секцию)</p> <hr/> <p>Назначение Повышает скорость охлаждения колбасной продукции сразу после готовности в автоматическом режиме. Уменьшает процент потерь и улучшает внешний вид.</p>	201 600 руб.
2	<p>Пневматический запирающий механизм с датчиком положения двери (v0706)</p> <hr/> <p>Назначение 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>Система мойки активной пеной (v0705) (на одну секцию)</p> <hr/> <p>Назначение Автоматическая мойка камеры и дымогенератора пенным раствором.</p>	302 400 руб.
4	<p>Прозрачная дверь (v0717)</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)(vbo1)

Назначение

Охлаждение и осушение входящего воздуха.



Возможно многорамное 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

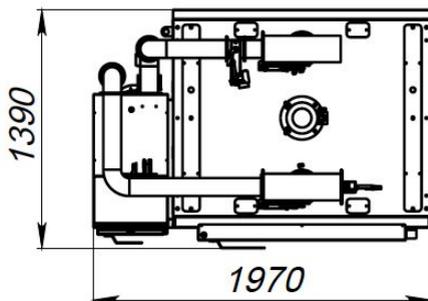
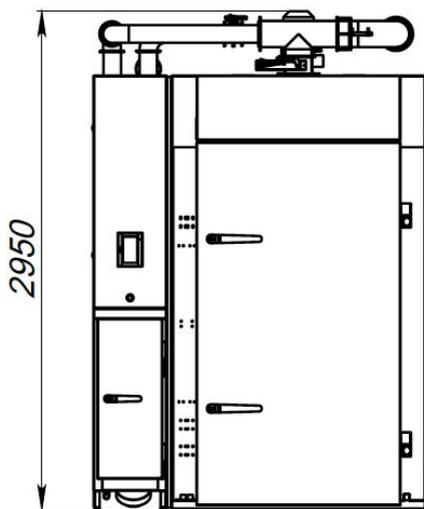
Обязательны шеф-монтаж и пусконаладка специалистами Ижица.

Для заказа пришлите, пожалуйста, ваши реквизиты на почту order@ijiza.ru 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 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».



**ОБОРУДОВАНИЕ
ДЛЯ КОПЧЕНИЯ
«ИЖИЦА»**

КОНТАКТЫ

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