

КОПТИЛЬНАЯ ТЕРМОКАМЕРА

ИЖИЦА-Z250 и ИЖИЦА-Z250-А (автомат)

однорамное и многорамное исполнение



КОММЕРЧЕСКОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ

ООО «КБ ИЖИЦА», +7(905)222-40-77, mr@ijiza.ru



Промышленная термокамера ИЖИЦА-Z250 предназначена для копчения, проварки паром, запекания, сушки и вяления продуктов питания. Выполнена полностью из нержавеющей стали, возможна поставка как в сборном, так и в разборном виде для удобства установки внутри помещения. Долговечная герметичность внутреннего объема обеспечивается сплошной проваркой стыков панелей.

УЖЕ В БАЗОВОЙ КОМПЛЕКТАЦИИ

- Сенсорная панель управления, позволяющая удобно управлять всеми технологическими процессами;
- Плавная регулировка вращения основного вентилятора: 3000 об/сек для сушки, 1500 об/сек для копчения, 1700 об/сек для варки и других режимов. Позволяет повысить эффективность работы термокамеры на каждом этапе;
- Автоматическая заслонка регулировки выброса воздуха.

ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Разовая загрузка камеры - до 300 кг;
- Влажность при температуре +80°C до 94%;
- Среднее время полного приготовления продукта - 2,5 часа;
- Технологические перерывы между копчением - не более 10 минут;
- Максимальная производительность в сутки - 2000 кг.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

№	Характеристика	Значение
1	Мощность подключения	35 кВт
2	Средняя потребляемая мощность	7 кВт/Час
3	Мощность нагревательных элементов	25 кВт
4	Размер закатной евроамы	1,0 x 1,0 x 2,0 м
5	Подключение	380 вольт / 3 фазы

СЕНСОРНАЯ ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

- Разработана на базе лучших контроллеров для коптильных камер и рекомендаций ведущих технологов;
- Реализована возможность работы по сохраненной программе (до 99), а также в ручном режиме для отладки рецептур;
- Интуитивно проста и легка в освоении;
- Сохраняет историю работы и изменения всех параметров.

Реализованы такие функции как:

- библиотека рецептов;
- 99 программ с 99 шагами;
- переход по нескольким условиям;
- запись истории работы камеры;
- ведение логов;
- контроль доступа;
- удаленный доступ с мобильного устройства;
- графики изменения температуры в камере, температуры влажного термометра, температуры внутри продукта, влажности в камере.



ПРЕИМУЩЕСТВА ТЕРМОКАМЕРЫ ИЖИЦА-Z250

- Внутренний объем коптильной камеры состоит из цельносварных панелей, что обеспечивает полную герметичность внутреннего объема;
- 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;
- Нагревательные элементы (ТЭНы) выполнены из термостойкой нержавеющей стали, что обеспечивает их долгий срок службы;
- Камера позволяет плавно менять параметры температуры, скорость воздушного потока, влажность и плотность дыма;
- Благодаря детально рассчитанной аэродинамике, дым распределяется равномерно между рядами продукта, что обеспечивает равномерность золотистого колера и максимальных выход готового продукта.

РЕЖИМЫ РАБОТЫ

1. СУШКА

Предназначена для удаления влаги с поверхности продукта. Применяется перед копчением, а также для предварительного нагрева продукции.

2. ЖАРКА

Применяется для создания на поверхности продукта «корочки», придающей ему «красивый» товарный вид, а также сокращающей потери на усушку.

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

Аналогично варке предназначен для доведения продукта до готовности. Происходит при температуре выше 100 С°. Парогенератор работает в импульсном режиме.

5. КОПЧЕНИЕ

Предназначены для придания коптильных органолептических свойств продукту при обработке дымом.

6. ПРОВЕТРИВАНИЕ

Применяется для удаления из камеры остатков дыма и пара.

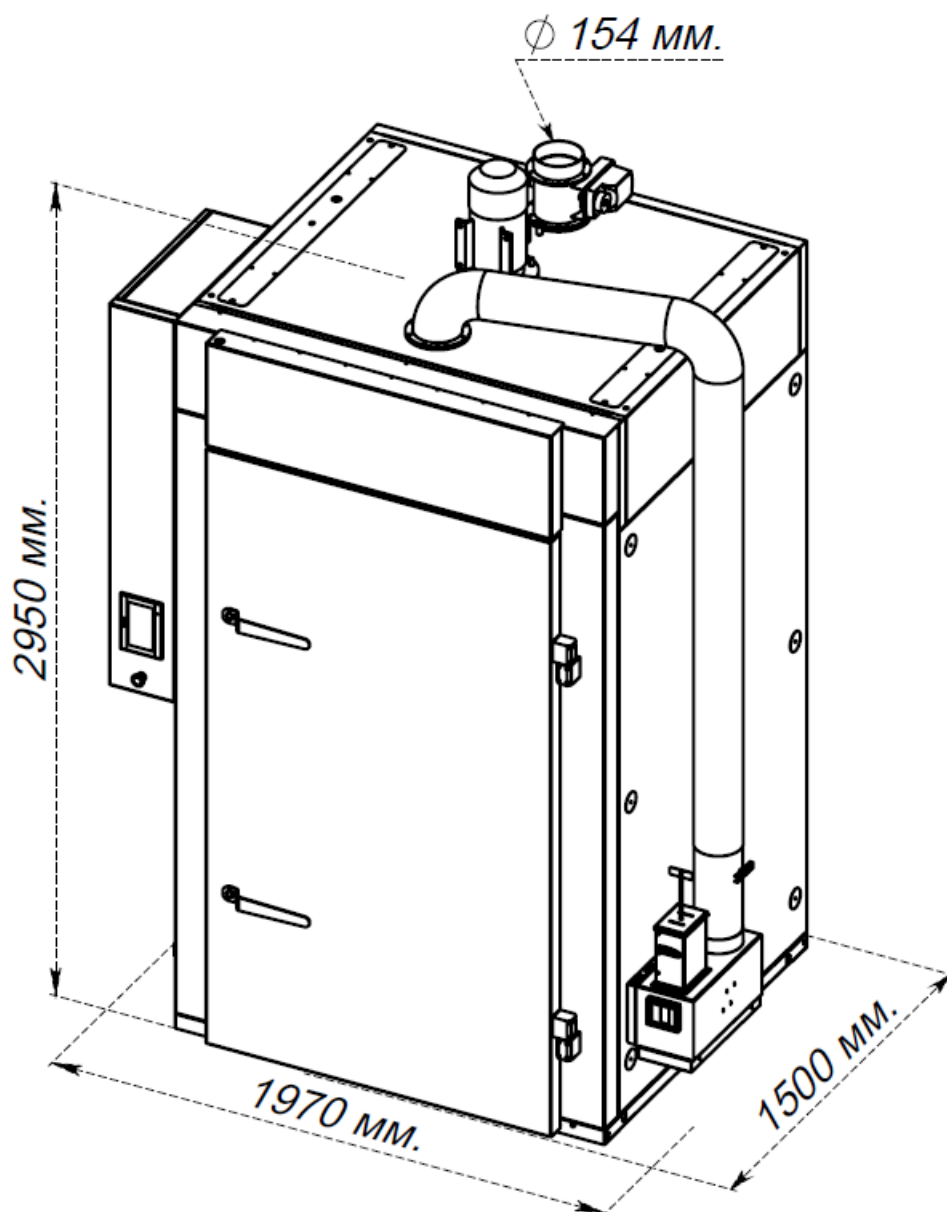
7. МОЙКА

Автоматическая мойка паром или активной пеной (опция).

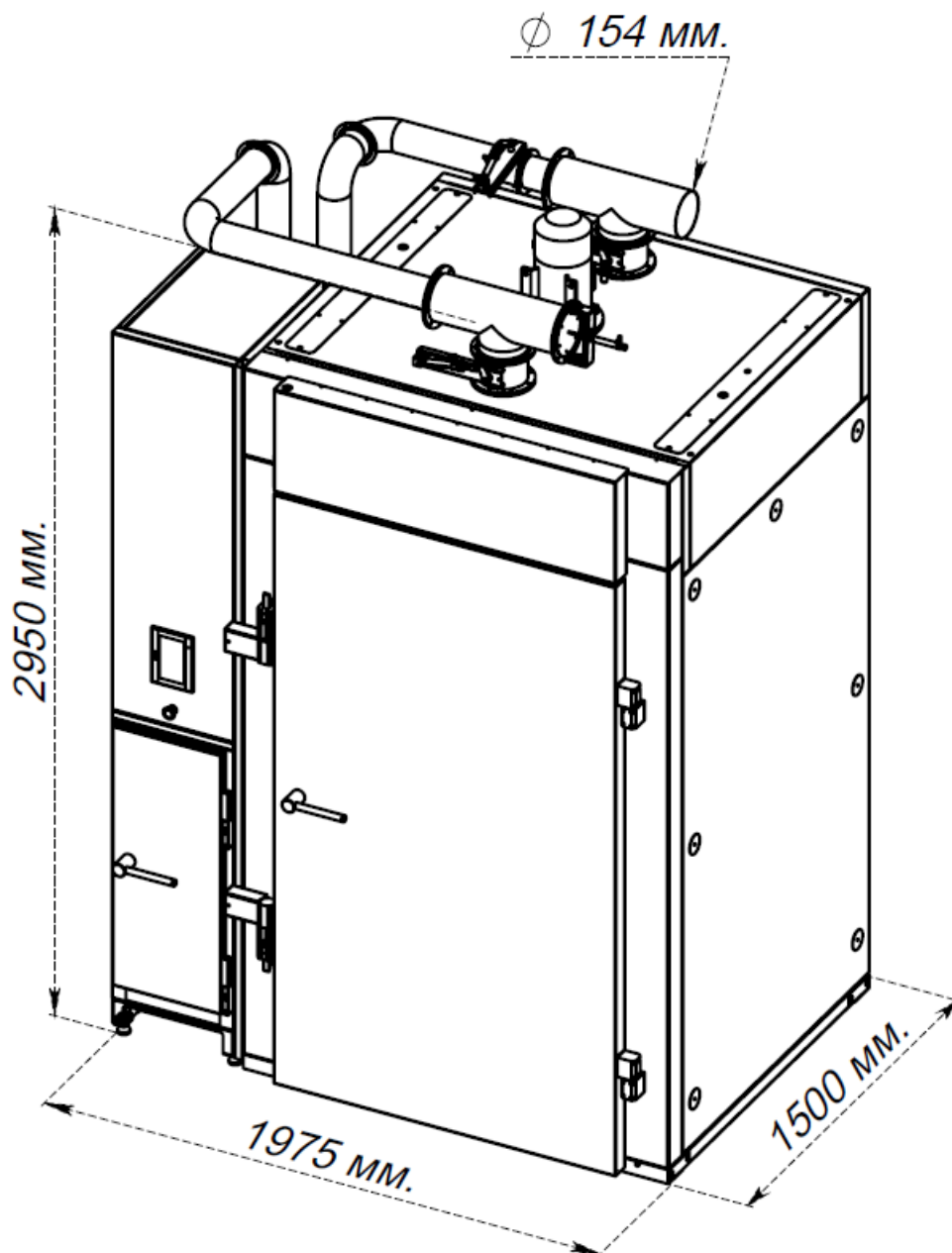
8. ДУШИРОВАНИЕ (опция)

Душирование продукции для резкого охлаждения после готовности. Позволяет снизить термические потери и улучшить внешний вид колбасной продукции.

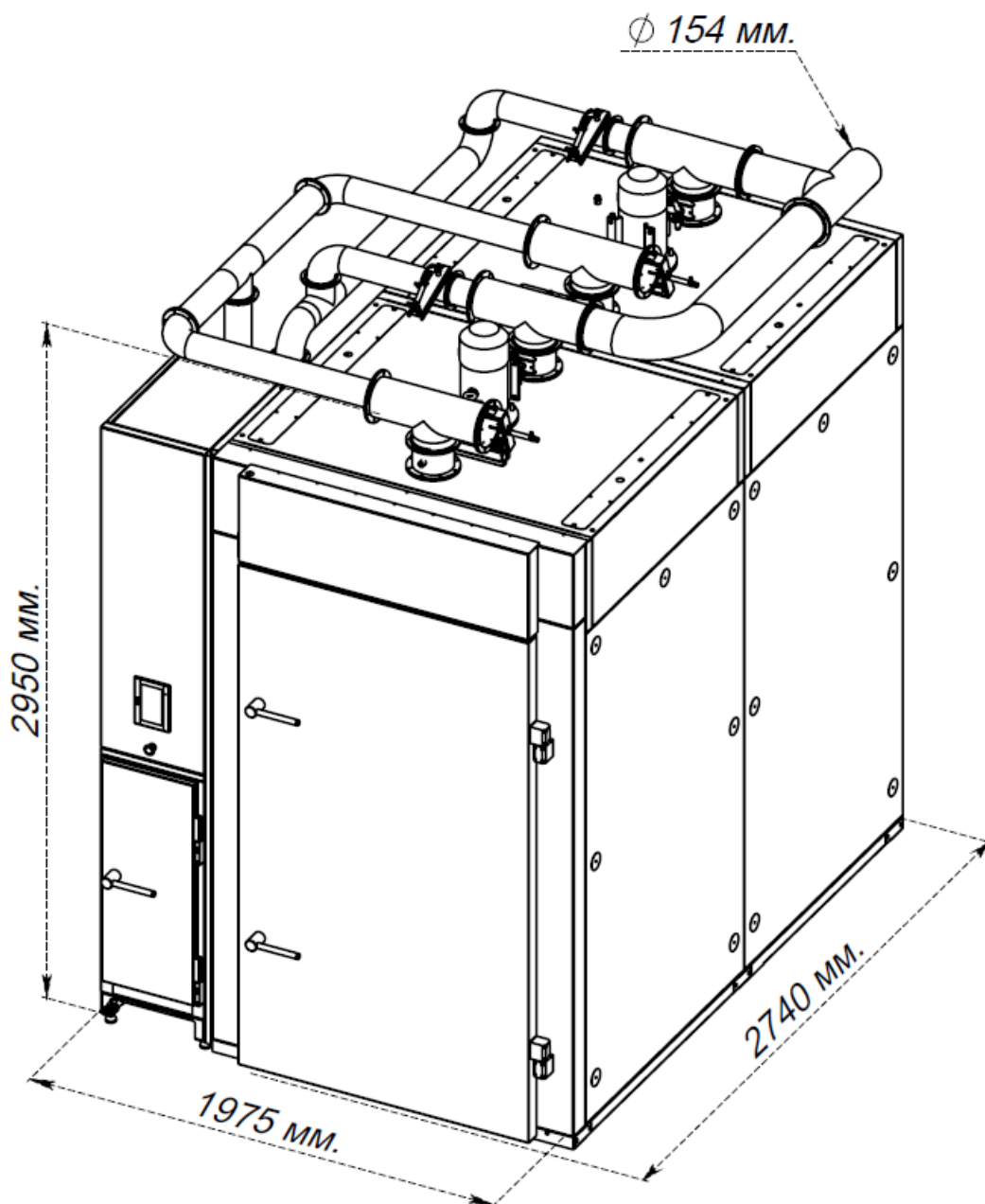
ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ
ПОЛУАВТОМАТИЧЕСКОГО ОДНОРАМНОГО ИСПОЛНЕНИЯ
ИЖИЦА-Z250



ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ
АВТОМАТИЧЕСКОГО ОДНОРАМНОГО ИСПОЛНЕНИЯ
ИЖИЦА-Z250А



ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ
АВТОМАТИЧЕСКОГО ДВУХРАМНОГО ИСПОЛНЕНИЯ
ИЖИЦА-Z500А



КОММЕРЧЕСКОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ

ООО «КБ ИЖИЦА», +7(905)222-40-77, mr@ijiza.ru



КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

- Корпус коптильной камеры;
- **Блок управления с сенсорным экраном;**
- **Система плавной регулировки скорости обдува**
- Встраиваемая система парогенерации;
- Система мойки паром;
- Датчик температуры и влажности в камере с платиновым сердечником;
- Датчик температуры внутри продукта с платиновым сердечником;
- Дымогенератор щеповой нерж. с лабиринтом для очистки дыма;
- Комплект труб для подключения дымогенератора;
- Две заслонки для регулировки тяги дымогенератора и количества свежего воздуха, поступающего в камеру;
- Комплект труб для сбора конденсата при выходе из камеры;
- Вентилятор выброса воздуха из камеры с плавной регулировкой тяги от 500 до 3000 об/сек.

ЦЕНА ИЖИЦА-Z250

- 805 000,00 руб. – с загрузкой на одну Еврораму (250 кг.)
- 1 336 300,00 руб. – с загрузкой на две Еврорамы (500 кг.)
- 1 867 600,00 руб. – с загрузкой на три Еврорамы (750 кг.)

Дополнительные КОМПЛЕКТУЮЩИЕ

№	Наименование	Кол-во	Цена	Стоимость
1	Еврорама Н образная (1x1x2, нерж.)	28 500,00	1	28 500,00
2	Комплект вешалов 64 шт. по 1000 мм	11 300,00	1	11 300,00
3	Комплект крючков для развески продукции 128 шт.	4 750,00	1	4 750,00
4	Решетка для копчения 1/2, 1 шт. (915x500, ячейка 30x30, d3)	3 900,00	16	62 400,00
5	Евросетка для копчения 1/2, 1 шт. (915x500, 20x20, d2, ЧР)	4 410,00	16	70 560,00
6	Евросетка для копчения 1/2, 1 шт. (915x500, 10x10, d2, ЧР)	4 680,00	16	74 880,00

ОПЦИИ И СИСТЕМЫ АВТОМАТИЗАЦИИ

№	Наименование	Цена
1	(v0116) Дымогенератор фрикционный автомат. F15 (до трех секций)	420 000,00
2	(v0710) Автоматизация заслонок Ижица-Z250 (на одну секцию)	145 000,00
3	(v0701) Вытяжной зонт Ижица- Z250	32 000,00
4	(v0709) Вентилятор дымоудаления Ижица- Z250 (для вытяжного зонта)	22 000,00
5	(v0703) Блок охлаждения с компрессором Ижица- Z250 (на одну секцию)	275 000,00
6	(v0705) Система мойки активной пеной Ижица- Z250 (на одну секцию)	220 000,00
7	(v0704) Система душирования колбасной продукции Ижица- Z250 (на одну секцию)	125 000,00
8	(v0706) Пневматический запирающий механизм Ижица-Z250 с датчиком положения двери	42 000,00
9	(v0717)Смотровое окно Ижица-Z250	27 000,00

Для базовой автоматизации достаточно использование систем 1 и 2, общей стоимостью 565 000,00 руб. Автоматизированная коптильная камера на одну раму будет стоить 805 000 + 565 000 = **1 370 000 руб.**, маркировка камеры **Ижица-Z250А**.

Стоимость пуско-наладочных работ – 80 000 руб. за 4 дня работы, 2 специалиста. Проезд и проживание оплачиваются дополнительно.

Срок поставки – 2 месяца с даты поступления аванса (30%).

Гарантийный срок – 1 год.