

Коммерческое предложение

УНИВЕРСАЛЬНАЯ ТЕРМОКАМЕРА

ИЖИЦА-Z500А



Коммерческое
предложение

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

СОДЕРЖАНИЕ

ИЖИЦА-Z500A	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
Сопровождение технолога	13
Дополнительная информация	14
Чертежи ИЖИЦА-Z500A.....	15
Тестирование работы оборудования.....	16
Для заметок	



Промышленная термокамера Ижица Z500A

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

ИЖИЦА-Z500A

УНИВЕРСАЛЬНАЯ АВТОМАТИЗИРОВАННАЯ ТЕРМОКАМЕРА



ПРЕИМУЩЕСТВА

Уже в базовую комплектацию Ижица-Z500A 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-Z500A

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-Z500A 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

(мелькодисперсная 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 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 2 цикла копчения

ВОЗДУШНЫЕ ПОТОКИ

Нагревательные элементы (ТЭНы)

Схема движения воздушных потоков

Подача дыма сверху как в большинстве промышленных термокамер.



СИСТЕМА УПРАВЛЕНИЯ

Базовый функционал

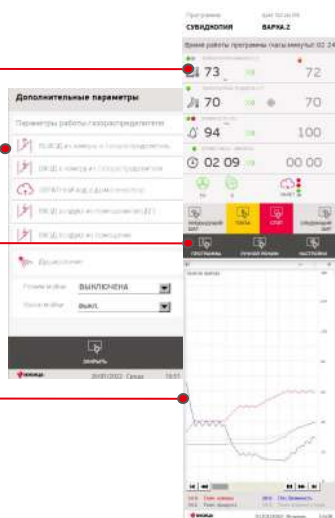
- Работа в ручном режиме и по программе;
- 99 программ с 99 шагами;
- Автоматизация всех технологических процессов;
- Удаленный доступ с мобильного устройства;
- Журнал технолога;
- Контроль доступа;
- Ведение логов.

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 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 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	24 кВт*Час
2	Мощность нагревательных элементов	42 кВт
3	Подключение	380 вольт /3 фазы/ 60 кВт
4	Панель управления	Сенсорная
5	Габаритные размеры установки (ШхГхВ)*	1,98 x 2,53 x 2,95 м
6	Размер закатной еврорамы	1 x 1 x 2 м
7	Масса	1 600 кг



**МИНИМАЛЬНЫЕ
ПАРАМЕТРЫ
ПОМЕЩЕНИЯ:**

**ВЫСОТА
ПОТОЛКОВ
3,5м,**

ПЛОЩАДЬ - 25 м2

**Для подключения
камеры требуется
компрессор**

*Подробный чертёж в разделе «Чертежи» в конце КП

ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

№	Характеристики	Значение
1	Средняя загрузка	600 кг
2	Среднее время полного приготовления продукта	2,5 часа
3	Средняя производительность в смену 8 часов	1 600 кг
4	Средняя производительность в смену 12 часов	2 400 кг
5	Средняя производительность в смену 24 часа	4 200 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

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 — Z500A
в базовой комплектации

3 263 000
руб



ПОРЯДОК ОПЛАТЫ:

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



СРОК ИЗГОТОВЛЕНИЯ :

70 рабочих дней с момента предоплаты

КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ КОМПЛЕКТУЮЩИЕ

№	Наименование	Цена	Кол-во	Стоимость комплекта
1	Еврорама Н образная (1x1x2, нерж., 6 рядов)	47 700 р.	4	190 800 р.
2	Еврорама Н образная (1x1x2, нерж., 8 рядов)	52 700 р.	4	210 800 р.
3	Еврорама Н образная (1x1x2, нерж, 10 рядов)	57 500 р.	4	230 000 р.
4	Комплект вешалов 64 шт. по 1000 мм	18 800 р.	1	18 800 р.
5	Комплект крючков для развески продукции (128 шт.)	14 500 р.	1	14 500 р.
6	Решетка для копчения 1/2, 1 шт. (915x500, ячейка 30x30, d3)	6 200 р.	32	198 400 р.
7	Евросетка для копчения 1/2, 1 шт. (915x500, 20x20, d2, ЧР)	6 500 р.	32	208 000 р.
8	Евросетка для копчения 1/2, 1 шт. (915x500, 10x10, d2, ЧР)	7 300 р.	32	233 600 р.

Найдите информацию
об этой камере
на нашем youtube-канале.



ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ СИСТЕМЫ АВТОМАТИЗАЦИИ



ПОЛНАЯ АВТОМАТИЗАЦИЯ И ПОВЫШЕНИЕ ЭФФЕКТИВНОСТИ

№	Оборудование	Кол-во
1	<p>Система душирования колбасой продукции (v0704)</p> <hr/> <p>Назначение Повышает скорость охлаждения колбасной продукции сразу после готовности в автоматическом режиме. Уменьшает процент потерь и улучшает внешний вид.</p>	400 000 руб.
2	<p>Автодверь с окном</p> <hr/> <p>Назначение Позволяет автоматически закрывать и открывать дверь на 1см в режимах автоматической мойки и душирования для избежания излишнего набора воды в камере.</p>	169 000 руб.
3	<p>Система мойки активной пеной (v0705)</p> <hr/> <p>Назначение Автоматическая мойка камеры и дымогенератора пенным раствором.</p>	500 000 руб.



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 сыровяления мы предлагаем нашу индустриальную линейку термокамер **VARMEN**

Универсальная термокамера VARMEN-UTR.500

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 4 815 000 рублей

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	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 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: от 40 000 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

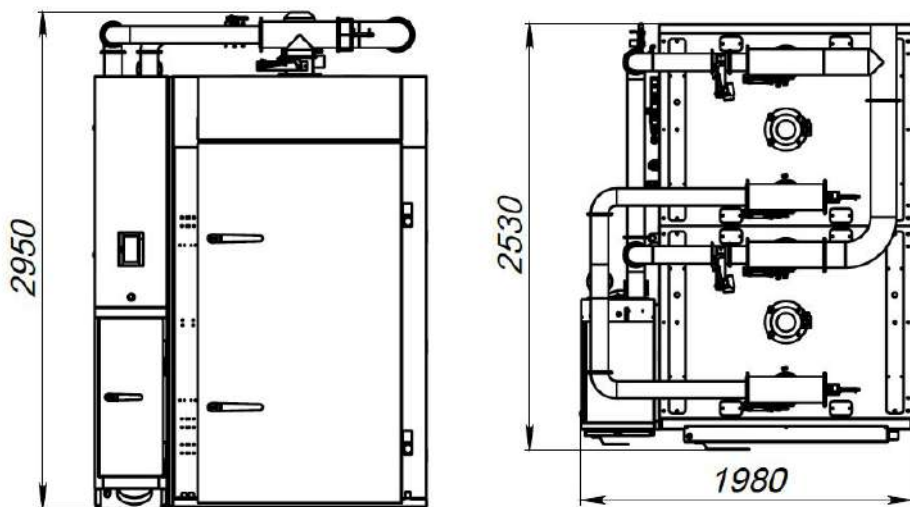
Рекомендуется выезд специалиста для шеф-монтажа и обучения сотрудников, по запросу.

Для заказа пришлите, пожалуйста, ваши реквизиты на почту order@ijiza.ru или позвоните по тел.: **+7 (812) 467-42-10**

Менеджер - Имя Фамилия

МОНТАЖ

ТРАНСПОРТИРОВОЧНЫЕ ГАБАРИТЫ



Рекомендации по подготовке помещения



Площадь — от 25 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 (812) 467-42-10

+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