

## УНИВЕРСАЛЬНАЯ ТЕРМОКАМЕРА ДЛЯ ХОЛОДНОГО И ГОРЯЧЕГО КОПЧЕНИЯ

### ИЖИЦА UNI-100



Уникальная разработка инженеров компании Ижица, созданная на основании многолетнего опыта в копчении и разработке оборудования для термообработки.

Камера уже включает в себя холодильный агрегат с испарителями, который необходим для эффективной сушки продукта и охлаждения дыма при традиционном холодном копчении. Нет необходимости подключать внешний холодильный агрегат.

В базовой комплектации есть возможность управлять скоростью обдува продукта для повышения эффективности сушки.

Центральное управление холодильным агрегатом и нагревательными элементами значительно повышает энергоэффективность работы коптильни.

Наше нововведение - расположение нагревательных элементов вдоль стенок коптильной камеры (а не в крыше), что позволило значительно повысить энергоэффективность и равномерность прогрева 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 мытьем камеры раз в смену.

Внутренний объем термокамеры Ижица UNI-100 полностью герметичен благодаря сплошной проварке стыков конструктивных элементов, а также высококачественному силиконовому уплотнителю на двери камеры. Петли и прижимная ручка также изготавливаются из нержавеющей стали с высоким запасом прочности.

## ПРИМЕНЕНИЕ

1. В копильных цехах, для приготовления продукции горячего и традиционного холодного копчения: рыбы, мяса, птицы, сала, сыра, варено-копченых и сыровяленых колбас, запечённых рулетов и т.д.;
2. В ресторанах, для приготовления премиальных копченых продуктов, таких как томленные копченые ребра (свинные, говяжьи, бараньи и т.д.), нарезок из копченых колбас, варено-копченого сала, деликатесной рыбы горячего и холодного копчения.
3. Для запекания мясных и рыбных рулетов;

*Высокая производительность и минимальные требования к площади размещения позволяют использовать копильню как для небольшого, так и для крупного копильного цеха.*

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

| № | Характеристика                    | Значение              |
|---|-----------------------------------|-----------------------|
| 1 | Средняя разовая загрузка          | 100 кг                |
| 2 | Средняя потребляемая мощность     | 3 кВт/Час             |
| 3 | Мощность нагревательных элементов | 12 кВт                |
| 4 | Панель управления                 | Сенсорная             |
| 5 | Размер закатной еврорама (ШхГхВ)  | 0,76 x 0,708 x 1,25 м |
| 6 | Габаритные размеры (ШхГхВ)        | 1,40 x 0,994 x 2,0 м  |
| 7 | Масса                             | 360 кг                |

## КОНКУРЕНТНЫЕ ПРЕИМУЩЕСТВА

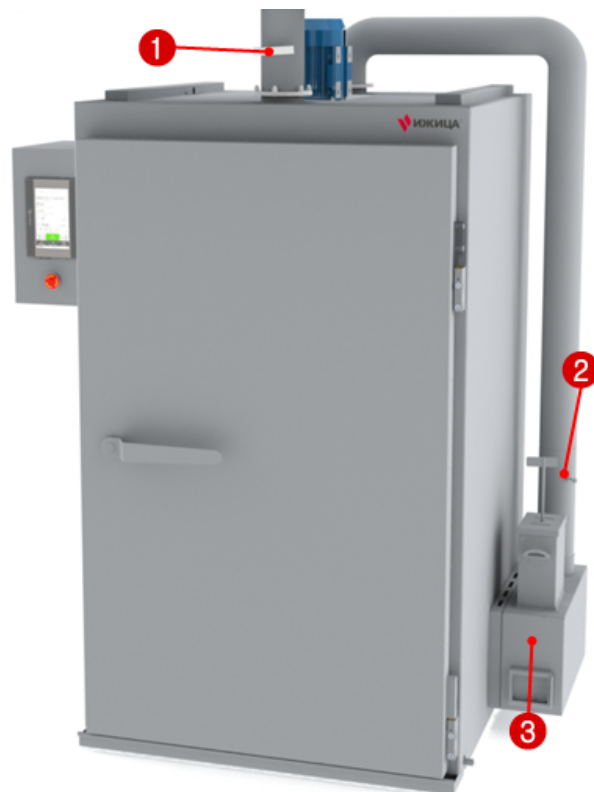
1. Холодильный агрегат уже встроен в коптильню и управляется контроллером в соответствии с заданной программой копчения.
2. Расположение нагревательных элементов (ТЭНов) вдоль корпуса:
  - снижает энергопотребление на 30%;
  - исключает попадание черных капель дымного конденсата на продукт;
  - повышает эффективность парогенерации, т.к. мелкодисперсная водяная пыль проходит через нагревательные элементы вдоль корпуса и успевает полностью превратиться в пар;
  - нагревательные элементы изолированы друг от друга, благодаря чему они не перегреваются и дольше служат;
3. Влажность при варке выше аналогов на 12%, это означает **уменьшение процента потерь и увеличение скорости варки на 15-20%**.
4. Уникальная система управления собственной разработки.
  - быстро осваивается сотрудниками;
  - точно контролирует все технологические шаги;
  - отображает в удобном виде все параметры работы камеры;
  - тонкая настройка парогенерации;
  - библиотека пошаговых рецептов.
5. Швы соединения конструкции полностью проварены, что обеспечивает полную герметичность внутреннего объема на долгий срок;
6. Особая форма рабочего колеса камеры предохраняет двигатель от перегрева и попадания влаги. Двигатели служат более 5 лет.
7. Датчики температуры с платиновым сердечником. Они дороже аналогов, надежнее и выдерживает более высокие температуры.
8. Петли и запорные механизмы выполнены из нержавеющей стали с большим запасом прочности;
9. Уплотнение на двери выполнено из высококачественного силикона, который плотно прилегает к корпусу и обеспечивает герметичность;
10. Нагревательные элементы выполнены из термостойкой нержавеющей стали, что обеспечивает их долгий срок службы;
11. Камера позволяет плавно менять параметры температуры, скорость воздушного потока, влажность и плотность дыма;
12. Благодаря детально рассчитанной аэродинамике, дым распределяется равномерно между рядами продукта, что обеспечивает равномерность золотистого колера и максимальных выход готового продукта;

## ЩЕПОВОЙ ДЫМОГЕНЕРАТОР СИГАРЕТНОГО ТИПА

Камера оборудована щеповым дымогенератором из нержавеющей стали толщиной 1,5 мм. с возможностью создания дыма разной густоты и температуры. В дымогенератор заливается вода для создания водяного зеркала, которое служит для дополнительной очистки дыма.

### Преимущества дымогенератора:

- В корпус встроен лабиринт для очистки дыма перед попаданием в камеру. Дым дважды проходит по лабиринту **(3)** вверх-вниз, ударяясь о водяное зеркало. Это обеспечивает чистоту дыма и отсутствие сажи на копченом продукте.
- Плотность и температура дыма регулируются заслонками **(1)** и **(2)**.
- Можно и нужно коптить на сухой щепе. Эта возможность реализована с благодаря тонкой настройке воздушного потока, проходящего через кассету дымогенератора. Из-за копчения на мокрой щепе возможно возникновение кислого или горького привкуса у копченого продукта.
- Высокая плотность дыма. Для копчения достаточно 15-30 минут для создания яркого копченого колера (цвета).



## КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

| №  | Оборудование                                             | Количество, параметры |
|----|----------------------------------------------------------|-----------------------|
| 1  | Коптильная камера                                        | 1 шт                  |
| 2  | Блок управления с сенсорной панелью                      | 1 шт                  |
| 3  | Система плавной регулировки скорости обдува              | 1 шт                  |
| 4  | Дымогенератор щеповой                                    | 1 шт                  |
| 5  | Комплект труб для подключения дымогенератора             | 1 шт                  |
| 6  | Холодильный агрегат для осуществления холодного копчения | 1 шт                  |
| 7  | Дополнительная кассета дымогенератора                    | 1 шт                  |
| 8  | Еврорама для развески продукции                          | 1 шт                  |
| 9  | Комплект вешалов (700мм)                                 | 32 шт                 |
| 10 | Комплект крючков                                         | 64 шт                 |

## ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ КОМПЛЕКТУЮЩИЕ

1. Вытяжной зонт (код v0101)

Вытяжной зонт двойного назначения.  
Забирает дым из камеры, воздух из помещения.



Кол-во: 1 шт.

Цена: 32 600 р.

## 2. Евросетки для копчения

Предназначены для копчения продукции в горизонтальном положении. Оставляют на продукте красивый рифлёный след.

Размер 700x700,  
ячейка 20x20, d2, ЧР



Кол-во: 6 шт.

Цена: 36 550 р.

## 3. Вентилятор дымоудаления (код v0009)

Предназначен для забора воздуха из вытяжного зонта и отведения конденсата. Выполнен из нержавеющей стали.

Расход: 1500 м<sup>3</sup>/час.;  
Мощность подключения 1,5 кВт.



Кол-во: 1 шт.

Цена: 31 400 р.

## СТОИМОСТЬ И ПОРЯДОК ОПЛАТЫ

- Стоимость Ижица UNI-100 в базовой комплектации **779 800 р.**
- Предоплата 70%, оставшиеся 30% - по готовности оборудования к отгрузке.

**СРОК ИЗГОТОВЛЕНИЯ** - 6 недель с момента предоплаты.

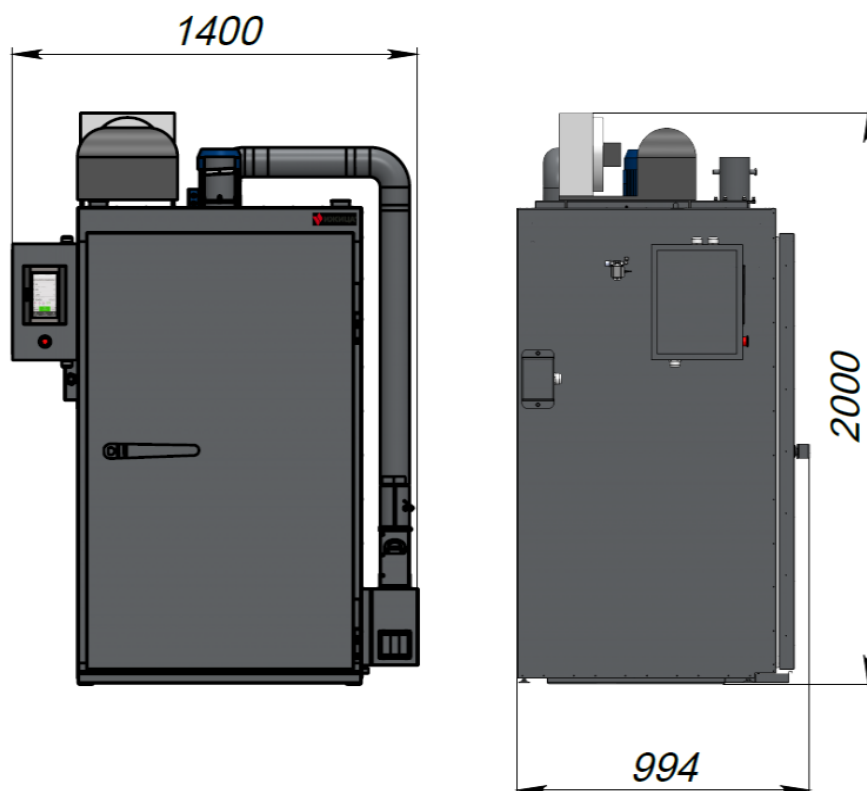
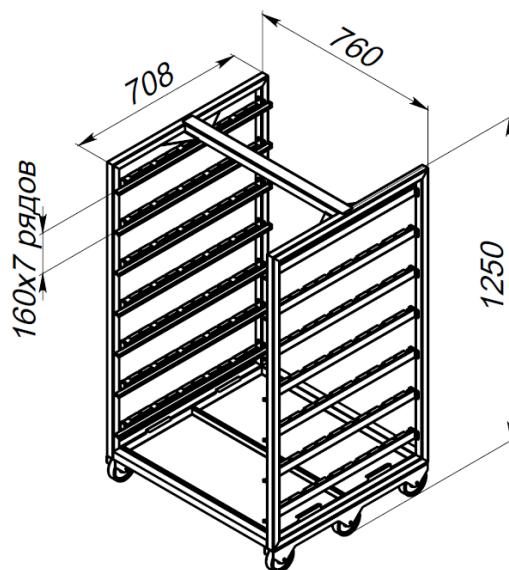
## ТЕСТИРОВАНИЕ РАБОТЫ ОБОРУДОВАНИЯ

Для Вас всегда открыт наш тестовый цех для бесплатного обучения, отработки рецептуры и демонстрации работы оборудования.

Адрес тестового цеха: Санкт-Петербург, п. Новосаратовка, Покровская дорога, частная территория «Уткина Заводь», здание компании «Ижица». Запись на демонстрацию производится по тел.: +7(905)222-40-77.

*Для заказа пришлите пожалуйста Ваши реквизиты на почту [order@ijiza.ru](mailto:order@ijiza.ru) или позвоните по тел.: +7(905)222-40-77.*

ЧЕРТЕЖ ЗАКАТНОЙ ЕВРОРАМЫ



ЗАНИМАЕМАЯ ПЛОЩАДЬ В КОПТИЛЬНОМ ПОМЕЩЕНИИ - 4 м<sup>2</sup>