



Коммерческое предложение

УНИВЕРСАЛЬНАЯ ТЕРМОКАМЕРА

ИЖИЦА-miniGK



Коммерческое
предложение

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

СОДЕРЖАНИЕ

| | |
|---|----|
| ИЖИЦА-miniGK | 4 |
| Конкурентные преимущества | 5 |
| Применение | 6 |
| Режимы работы | 6 |
| Дымогенератор | 7 |
| Система управления | 7 |
| Технические характеристики | 8 |
| Комплект поставки, сроки, стоимость | 9 |
| Конструкция и габариты | 10 |



Универсальная термокамера Ижица miniGK

предназначена для всех базовых операций термической и дымовой обработки продуктов питания, таких как мясо, птица, рыба и сыр. Для домашнего и коммерческого использования.

ИЖИЦА-miniGK

УНИВЕРСАЛЬНАЯ ТЕРМОКАМЕРА



ПРЕИМУЩЕСТВА

Уникальная разработка инженеров ИЖИЦА

На протяжении 30 лет инженеры компании Ижица делают свои разработки в области копильного оборудования и модернизируют существующие модели термокамер.

Очистка дыма

Особое внимание уделено подготовке и очистке дыма перед подачей на продукт

Универсальность

Максимальная универсальность эксплуатации камеры

Современная система управления

Современная система управления собственного производства VARMEN-12

Высокий запас прочности

Камера и комплектующие выполнены из высококачественной нержавеющей стали с высоким запасом прочности

Высокая технологичность сборки и надежность конструкции

Чистота

Особое внимание уделено чистоте работы и обслуживания термокамеры

Внутренний объем термокамеры ИЖИЦА-miniGK

Внутренний корпус термокамеры полностью герметичен благодаря сплошной проварке стыков конструктивных элементов. Это гарантирует долговечную герметичность и жесткость конструкции

Утепление

специализированной плотной минеральной ватой с защитой от слеживания

Универсальность управления

При увеличении производительности и переходе на большие по загрузке термокамеры вы сможете легко перенести существующие программы на новые установки.

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

- 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, 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 до 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 детально рассчитанной аэродинамике, дым распределяется равномерно между рядами продукта, что обеспечивает равномерность золотистого колера и максимальный выход готового продукта.

ПРИМЕНЕНИЕ



На небольших производствах



В ресторанах



В фермерских хозяйствах



В экспериментальных цехах



Из-за малой загрузки рекомендуется использование на небольших производствах с малыми требованиями к производительности.

БАЗОВЫЕ РЕЖИМЫ РАБОТЫ



СУШКА



ЗАПЕКАНИЕ ПРИ
ТЕМПЕРАТУРЕ ДО
120 С°



ГОРЯЧЕЕ
КОПЧЕНИЕ



ВАРКА ПАРОМ



ХОЛОДНОЕ КОПЧЕНИЕ
МЯСА, САЛА И СЫРА

ДЫМОГЕНЕРАТОР

ТИП: ЩЕПОВОЙ / ФРИКЦИОННЫЙ / АТОМИЗАТОР

Описание

Камера оборудована дымогенератором тления на щепе фракцией 6-12мм. Конструкция позволяет генерировать дым без использования компрессора. Благодаря герметичному исполнению камера создает разряжение воздуха в дымогенераторе.

В качестве дополнительной опции к дымогенератору можно заказать конденсатосборник с лабиринтом для дополнительной фильтрации дыма.

Высокая плотность дыма. Для копчения достаточно 15–30 минут для создания яркого копчёного колера (цвета).

Расходный материал на одну загрузку
0,3 кг щепы



Можно и нужно коптить на сухой щепе. Эта возможность реализована благодаря тонкой настройке воздушного потока, проходящего через кассету дымогенератора.

Из-за копчения на мокрой щепе возможно возникновение кислого или горького привкуса у копчёного продукта.

СИСТЕМА УПРАВЛЕНИЯ

Базовый функционал

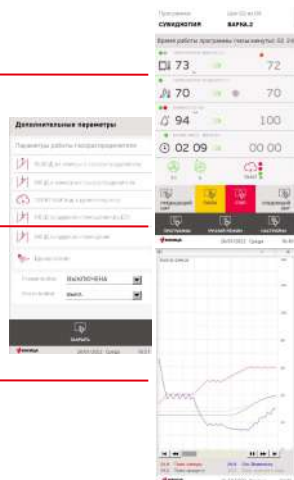
- Работа в ручном режиме и по программе;
- 99 программ с 99 шагами;
- Автоматизация всех технологических процессов;
- Удаленный доступ с мобильного устройства;
- Журнал технолога;
- Контроль доступа;
- Ведение логов.

Индикация текущих и заданных параметров

Управление заслонками

Сохраненная библиотека готовых программ

Отображение графика показателей в реальном времени



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

| № | Характеристики | Значение |
|---|---------------------------------------|----------------------------|
| 1 | Средняя потребляемая мощность | 1,5 кВт*Час |
| 2 | Панель управления | Сенсорная |
| 3 | Габаритные размеры установки (ШхГхВ)* | 0,63 х 0,65 х 1,1 м |
| 4 | Внутренний объем | 120 л |
| 5 | Масса | 70 кг |



МИНИМАЛЬНЫЕ
ПАРАМЕТРЫ
ПОМЕЩЕНИЯ:

ВЫСОТА
ПОТОЛКОВ
2,5м,

ПЛОЩАДЬ - 16м2

ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

| № | Характеристики | Значение |
|---|--|-----------------|
| 1 | Средняя загрузка | 20 кг |
| 2 | Среднее время полного приготовления продукта | 2,5 часа |

Найдите
информацию
об этой камере
на нашем
youtube-канале.

ПОДКЛЮЧЕНИЕ

| | | |
|---|--|---------------------------------|
| 1 | Электропитание | 220 В, 50 Гц, 1 фаза |
| 2 | Вода для парогенерации | 2-4 Бар |
| 3 | Канализационный отвод для слива конденсата | d40 |



КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

КАМЕРА ОБОРУДОВАНА цеповым дымогенератором из нержавеющей стали толщиной 2 мм. с возможностью создания дыма разной густоты и температуры.

БАЗОВЫЙ КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

| № | Оборудование | Кол-во |
|---|---|--------|
| 1 | Термокамера с блоком управления и дымогенератором | 1 шт |
| 2 | Сенсорная система управления Varmen-12 | 1 шт |
| 3 | Комплект вешалов (325мм) | 12 шт |
| 4 | Комплект крючков | 24 шт |

Стоимость пуско-наладочных работ составляет 8% от стоимости оборудования (без учета стоимости доп. комплектующих).

Перелет и проживание оплачиваются дополнительно.

РЕКОМЕНДОВАННЫЕ КОМПЛЕКТУЮЩИЕ

Подставка на колесах (нерж)

Для работы с термокамерой на комфортной высоте.

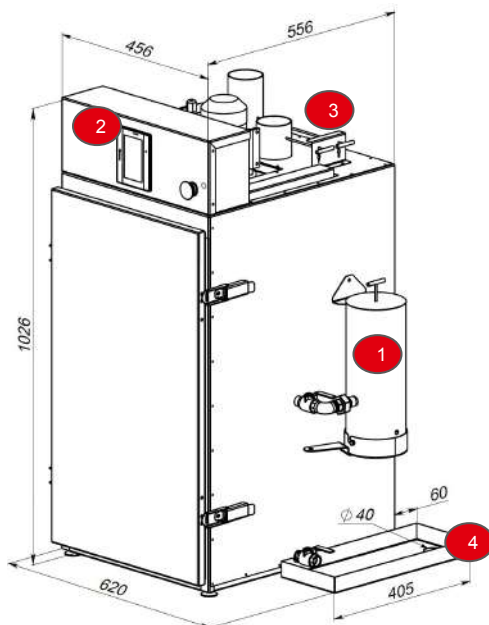
Сетка для горизонтальной раскладки продукции, ячейка 10*10 мм

Вытяжной зонт

Крючок

Вешала

КОНСТРУКЦИЯ И ГАБАРИТЫ ИЖИЦА – miniGK



1. Дымогенератор
2. Сенсорная панель управления
3. Две заслонки с ручками управления
4. Поддон для сбора конденсата со сливом d40мм

Рекомендации по подготовке помещения



Площадь — от 16 м²



Мощность подключения — 3 кВт,
50 Гц, 220 В



Высота потолка от 2,5 м



Назначение помещения — нежилое



**ОБОРУДОВАНИЕ
ДЛЯ КОПЧЕНИЯ
«ИЖИЦА»**

КОНТАКТЫ

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