

# ТЕРМОКАМЕРЫ ДЛЯ КОПЧЕНИЯ МЯСА И РЫБЫ ИЖИЦА ГК

## Технические характеристики



Архангельск (8182)63-90-72  
Астана (7172)727-132  
Астрахань (8512)99-46-04  
Барнаул (3852)73-04-60  
Белгород (4722)40-23-64  
Брянск (4832)59-03-52  
Владивосток (423)249-28-31  
Волгоград (844)278-03-48  
Вологда (8172)26-41-59  
Воронеж (473)204-51-73  
Екатеринбург (343)384-55-89  
Иваново (4932)77-34-06

Ижевск (3412)26-03-58  
Иркутск (395)279-98-46  
Казань (843)206-01-48  
Калининград (4012)72-03-81  
Калуга (4842)92-23-67  
Кемерово (3842)65-04-62  
Киров (8332)68-02-04  
Краснодар (861)203-40-90  
Красноярск (391)204-63-61  
Курск (4712)77-13-04  
Липецк (4742)52-20-81  
Киргизия (996)312-96-26-47

Магнитогорск (3519)55-03-13  
Москва (495)268-04-70  
Мурманск (8152)59-64-93  
Набережные Челны (8552)20-53-41  
Нижний Новгород (831)429-08-12  
Новокузнецк (3843)20-46-81  
Новосибирск (383)227-86-73  
Омск (3812)21-46-40  
Орел (4862)44-53-42  
Оренбург (3532)37-68-04  
Пенза (8412)22-31-16  
Россия (495)268-04-70

Пермь (342)205-81-47  
Ростов-на-Дону (863)308-18-15  
Рязань (4912)46-61-64  
Самара (846)206-03-16  
Санкт-Петербург (812)309-46-40  
Саратов (845)249-38-78  
Севастополь (8692)22-31-93  
Симферополь (3652)67-13-56  
Смоленск (4812)29-41-54  
Сочи (862)225-72-31  
Ставрополь (8652)20-65-13  
Казахстан (772)734-952-31

Сургут (3462)77-98-35  
Тверь (4822)63-31-35  
Томск (3822)98-41-53  
Тула (4872)74-02-29  
Тюмень (3452)66-21-18  
Ульяновск (8422)24-23-59  
Уфа (347)229-48-12  
Хабаровск (4212)92-98-04  
Челябинск (351)202-03-61  
Череповец (8202)49-02-64  
Ярославль (4852)69-52-93

## ТЕРМОКАМЕРЫ ДЛЯ КОПЧЕНИЯ МЯСА И РЫБЫ ИЖИЦА ГК



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

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.

## ПРИМЕНЕНИЕ

1. В копильных цехах - для горячего копчения и запекания изделий из рыбы, мяса, птицы, сала и сыра;
2. Для запекания мясных и рыбных рулетов;
3. Для традиционного холодного копчения, при использовании холодильной установки;
4. В ресторанах в качестве су-вид с большой загрузкой, а также 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 копчения.

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

## КОНКУРЕНТНЫЕ ПРЕИМУЩЕСТВА

1. Расположение нагревательных элементов (ТЭНов) вдоль стенок 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;
2. Влажность при варке выше аналогов на 12%, это означает **уменьшение процента потерь и увеличение скорости варки на 15-20%**
3. Швы соединения конструкции полностью проварены, что обеспечивает полную герметичность внутреннего объема на долгий срок;
4. Особая форма рабочего колеса камеры предохраняет двигатель от перегрева и попадания влаги. Двигатели служат более 5 лет.
5. Датчики температуры с платиновым сердечником. Они дороже аналогов, надежнее и выдерживают более высокие температуры.

## ЩЕПОВОЙ ДЫМОГЕНЕРАТОР СИГАРЕТНОГО ТИПА (в базовой комплектации)

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 вверх-вниз, ударяясь о водяное зеркало. Это обеспечивает чистоту дыма и отсутствие сажи на копченном продукте.
- Плотность и температура дыма регулируется заслонкой на передней части. Чем больше открыта заслонка, тем более холодный и разбавленный дым поступает в камеру.
- Высокая плотность дыма. Для копчения достаточно 15-30 минут для создания яркого копченого колера.



### ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

№	Характеристика	Значение
1	Средняя разовая загрузка	80 кг
2	Средняя потребляемая мощность	3,5 кВт/Час
3	Мощность нагревательных элементов	9 кВт
4	Среднее время приготовления	2,5 часа
5	Производительность в смену 12 часов	до 400 кг

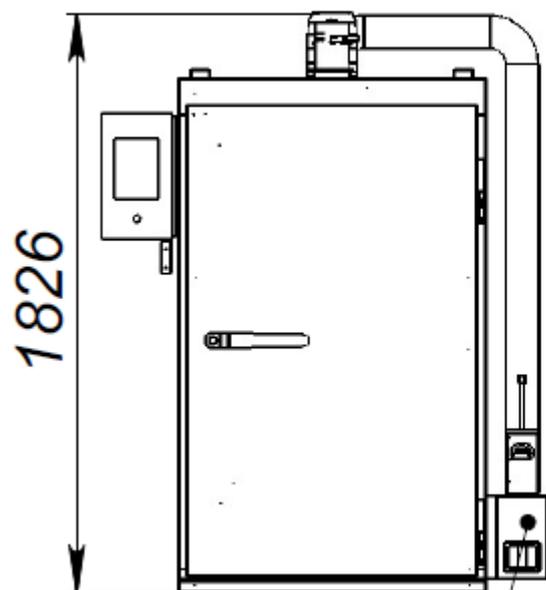
## РЕЖИМЫ РАБОТЫ

- 1. 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°.
- 2. ЖАРКА** - Применяется 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.
- 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** - Режим предназначен для придания продукту особого вкуса.  
Происходит при температуре в камере выше 90 С°. На шаге возможна работа парогенератора в импульсном режиме (кратковременная подача воды с большими паузами) для придания продукту «хрустящей корочки». Заслонки закрыты.
- 5. 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.
- 6. 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%.
- 7. МОЙКА** – Активная мойка паром. (в базовую комплектацию не входит; данная функция доступна при условии установки парогенератора)

## РЕКОМЕНДУЕМЫЕ КОМПЛЕКТУЮЩИЕ И СИСТЕМЫ

№	Название	Назначение
<b>Комплектующие</b>		
1	Клеть 4 ряда	для развески средней и крупной продукции
2	Клеть 7 рядов	для развески мелкой продукции, копчения на сетках.
3	Комплект шампуров 6 мм. 24 шт.	для наколки и развески рыбы
4	Комплект вешалов 24 шт.	для развески колбас и кускового продукта на крючках
5	Комплект крючков (64 шт.)	для развески кускового продукта на крючках
6	Комплект решеток 6 шт.	для копчения на сетках (700x700 мм, ячейка 35x35 мм, нерж.)
7	Тележка	для перемещения клеток
<b>Вентиляция</b>		
7	Вентиляционный короб двойного назначения	

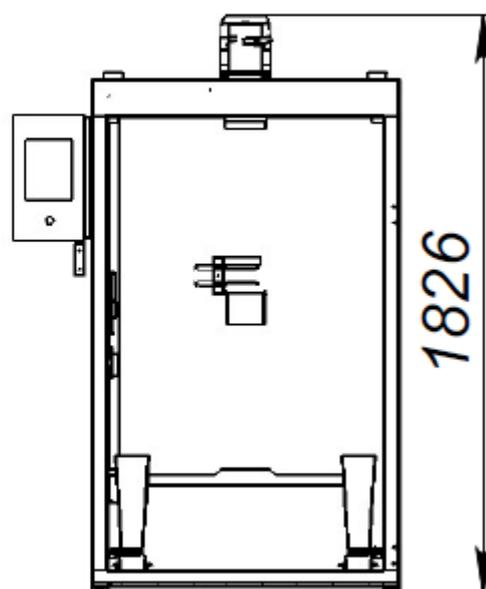
*Габаритные размеры*



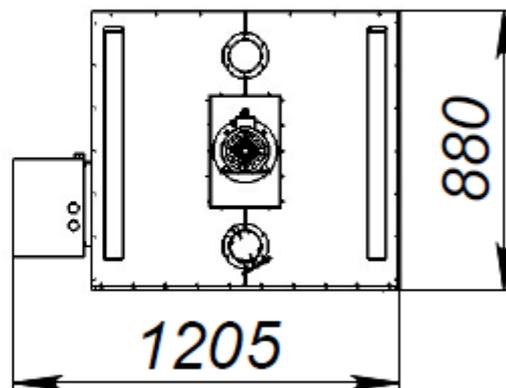
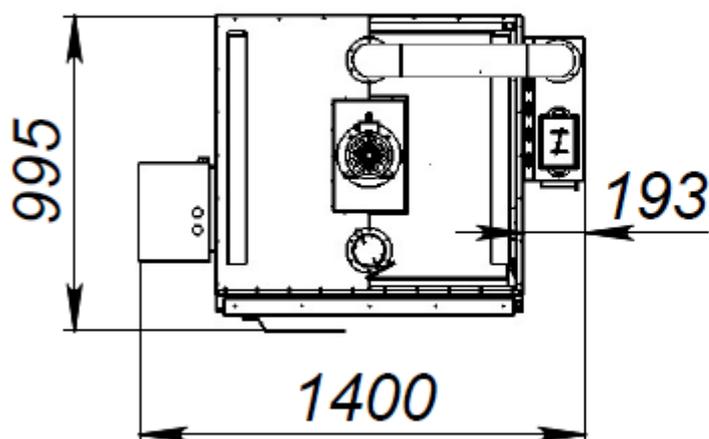
*Съёмный элемент*

*Масса комплекта поставки 270 кг.*

*Габаритные размеры без двери*

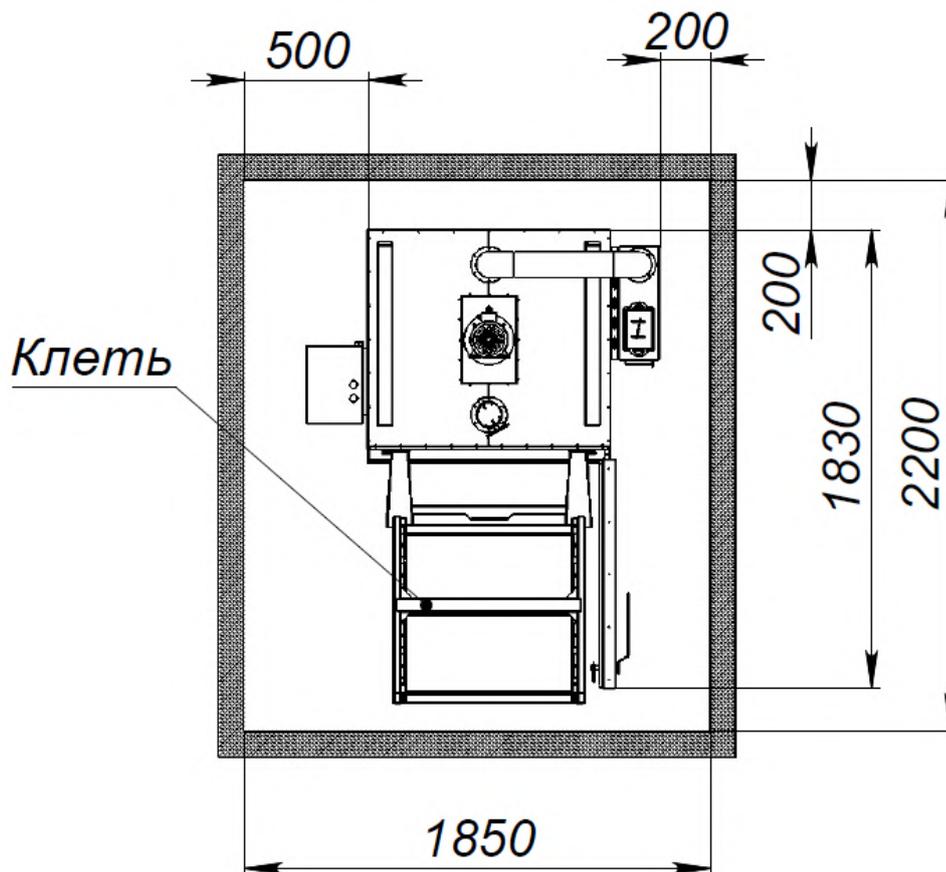


*Масса без двери и без клетки 180 кг.*



*Минимальный размер дверного проема 1830\*900*

## ЗАНИМАЕМАЯ ПЛОЩАДЬ В КОПТИЛЬНОМ ПОМЕЩЕНИИ - 4 м2



### КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

- Термокамера – 1 шт.
- Дымогенератор щеповой с комплектом труб – 1 шт.
- Блок управления с сенсорной панелью Varmen-12 – 1 шт.
- Система парогенерации – 1 шт.
- Клеть 4 ряда (ЧМ) – 1 шт.
- Тележка для перемещения клеток (ЧМ) – 1 шт.
- Комплект шампуров 6 мм. (НЕРЖ) – 24 шт.
- Паспорт на оборудование – 1 шт.
- Декларация о соответствии таможенного союза ТС № RU Д-РУ.АГ73.В.31226 – 1 шт.

Архангельск (8182)63-90-72  
 Астана (7172)727-132  
 Астрахань (8512)99-46-04  
 Барнаул (3852)73-04-60  
 Белгород (4722)40-23-64  
 Брянск (4832)59-03-52  
 Владивосток (423)249-28-31  
 Волгоград (844)278-03-48  
 Вологда (8172)26-41-59  
 Воронеж (473)204-51-73  
 Екатеринбург (343)384-55-89  
 Иваново (4932)77-34-06

Ижевск (3412)26-03-58  
 Иркутск (395)279-98-46  
 Казань (843)206-01-48  
 Калининград (4012)72-03-81  
 Калуга (4842)92-23-67  
 Кемерово (3842)65-04-62  
 Киров (8332)68-02-04  
 Краснодар (861)203-40-90  
 Красноярск (391)204-63-61  
 Курск (4712)77-13-04  
 Липецк (4742)52-20-81  
 Киргизия (996)312-96-26-47

Магнитогорск (3519)55-03-13  
 Москва (495)268-04-70  
 Мурманск (8152)59-64-93  
 Набережные Челны (8552)20-53-41  
 Нижний Новгород (831)429-08-12  
 Новокузнецк (3843)20-46-81  
 Новосибирск (383)227-86-73  
 Омск (3812)21-46-40  
 Орел (4862)44-53-42  
 Оренбург (3532)37-68-04  
 Пенза (8412)22-31-16  
 Россия (495)268-04-70

Пермь (342)205-81-47  
 Ростов-на-Дону (863)308-18-15  
 Рязань (4912)46-61-64  
 Самара (846)206-03-16  
 Санкт-Петербург (812)309-46-40  
 Саратов (845)249-38-78  
 Севастополь (8692)22-31-93  
 Симферополь (3652)67-13-56  
 Смоленск (4812)29-41-54  
 Сочи (862)225-72-31  
 Ставрополь (8652)20-65-13  
 Казахстан (772)734-952-31

Сургут (3462)77-98-35  
 Тверь (4822)63-31-35  
 Томск (3822)98-41-53  
 Тула (4872)74-02-29  
 Тюмень (3452)66-21-18  
 Ульяновск (8422)24-23-59  
 Уфа (347)229-48-12  
 Хабаровск (4212)92-98-04  
 Челябинск (351)202-03-61  
 Череповец (8202)49-02-64  
 Ярославль (4852)69-52-93