

# ТЕРМОКАМЕРЫ КОПТИЛЬНЫЕ ИЖИЦА Z250-A

## 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 КОПТИЛЬНЫЕ ИЖИЦА Z250-А (автоматические)  
однорамное и многорамное исполнение



Промышленная термокамера ИЖИЦА Z250-А предназначена для копчения, проварки паром, запекания, сушки и вяления продуктов питания в автоматическом режиме.

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.
- Пневматические заслонки, позволяющие управлять направлением воздушного потока в автоматическом режиме.

### **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**

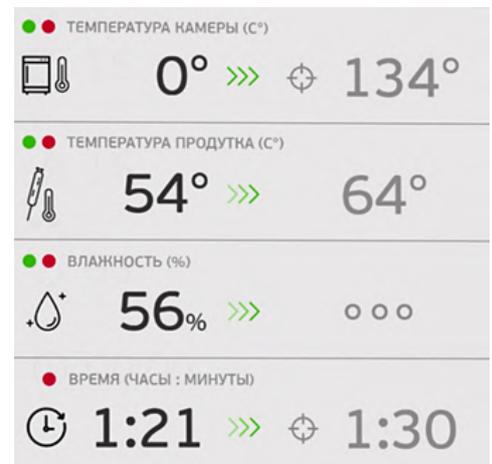
	<b>Характеристика</b>	<b>Значение</b>
1	Мощность подключения	40 кВт
2	Средняя потребляемая мощность	7 кВт/Час
3	Мощность нагревательных элементов	25 кВт
4	Размер закатной евроарамы	1,0 x 1,0 x 2,0 м
5	Подключение	380 вольт / 3 фазы

## 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-A

- Внутренний объем коптильной камеры состоит из цельносварных панелей, что обеспечивает долгосрочную 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** - Режим предназначен для придания продукту особого вкуса.  
Происходит при температуре в камере выше 100 С°. На шаге возможна работа парогенератора в импульсном режиме (кратковременная подача воды с большими паузами) для придания продукту «хрустящей корочки».
- 5. КОПЧЕНИЕ** - придаёт продукту копильные органолептические свойства с помощью обработки 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.

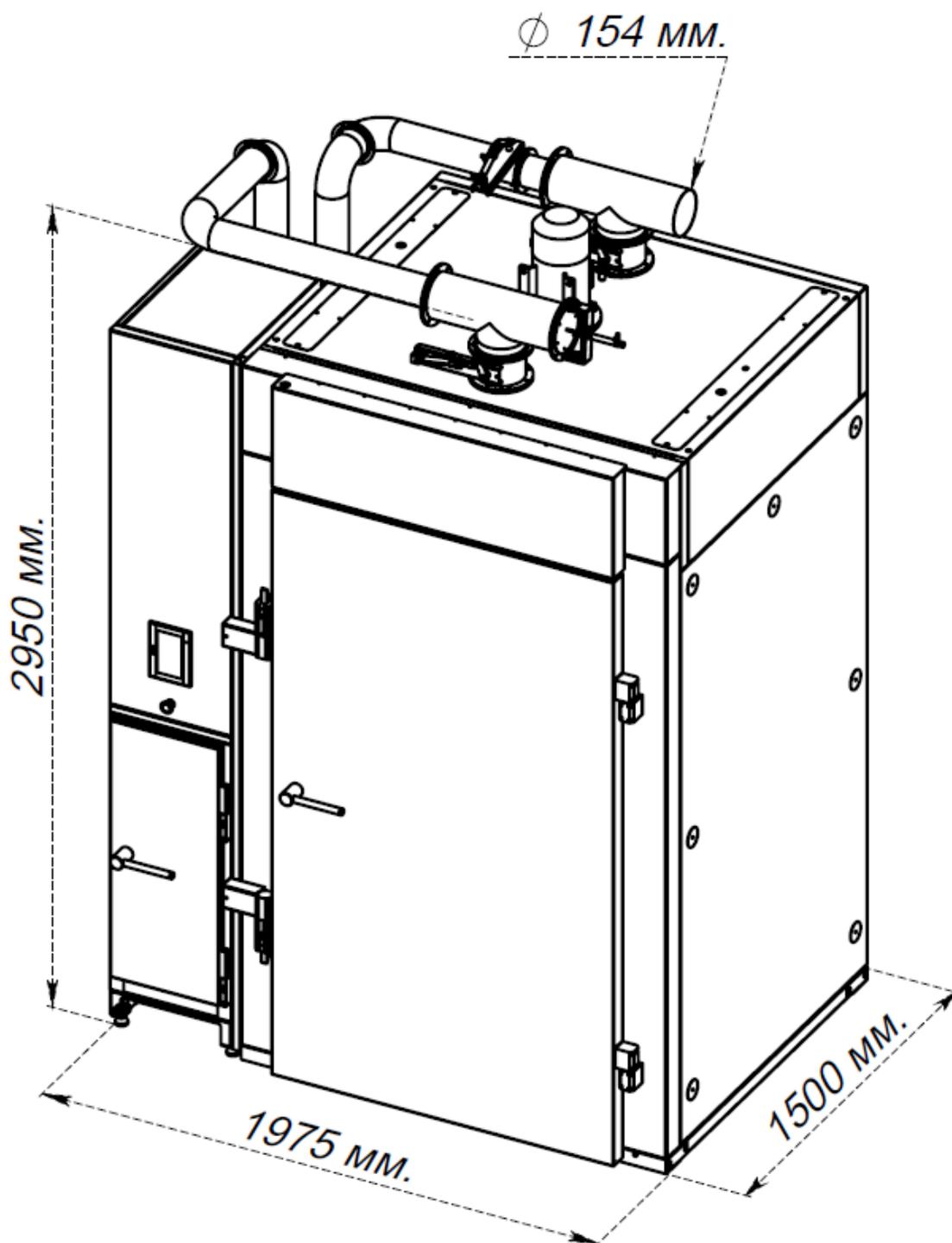
## ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ КОМПЛЕКТУЮЩИЕ

№	Наименование
1	Еврорама Н образная (1x1x2, нерж.)
2	Комплект вешалов 64 шт. по 1000 мм
3	Комплект крючков для развески продукции 128 шт.
4	Решетка для копчения 1/2, 1 шт. (915x500, ячейка 30x30, d3)
5	Евросетка для копчения 1/2, 1 шт. (915x500, 20x20, d2, ЧР)
6	Евросетка для копчения 1/2, 1 шт. (915x500, 10x10, d2, ЧР)

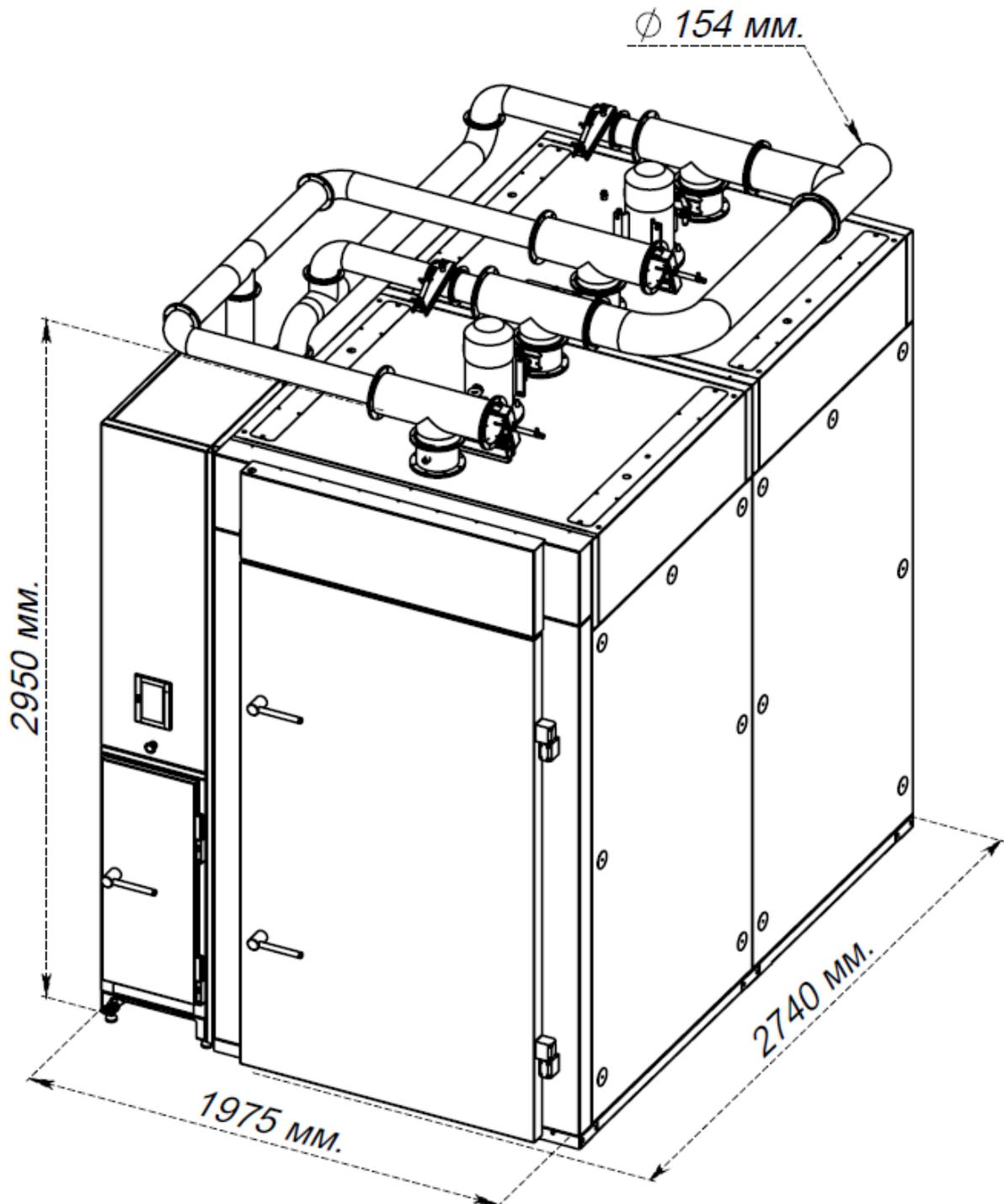
## ОПЦИИ И СИСТЕМЫ АВТОМАТИЗАЦИИ

№	Наименование
1	(v0701) Вытяжной зонт Ижица- Z250
2	(v0709) Вентилятор дымоудаления Ижица- Z250 (для вытяжного зонта)
3	(v0703) Блок охлаждения с компрессором Ижица- Z250 (на одну секцию)
4	(v0705) Система мойки активной пеной Ижица- Z250 (на одну секцию)
5	(v0704) Система душирования колбасной продукции Ижица- Z250 (на одну секцию)
6	(v0706) Пневматический запирающий механизм Ижица- Z250 с датчиком положения двери
7	(v0717)Смотровое окно Ижица-Z250

ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ  
АВТОМАТИЧЕСКОГО ОДНОРАМНОГО ИСПОЛНЕНИЯ  
ИЖИЦА-Z250А



ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ  
АВТОМАТИЧЕСКОГО ДВУХРАМНОГО ИСПОЛНЕНИЯ  
ИЖИЦА-Z250А



## 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 фрикционный автоматический F15;
- Комплект труб и заслонок с пневматическим приводом;

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