

По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:

Алматы (7273)495-231
Ангарск (3955)60-70-56
Архангельск (8182)63-90-72
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Благовещенск (4162)22-76-07
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Владикавказ (8672)28-90-48
Владимир (4922)49-43-18
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)364-55-89
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
Коломна (4966)23-41-49
Кострома (4942)77-07-48
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курган (3522)50-90-47
Курск (4712)77-13-04
Липецк (4742)52-20-81
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
Ноябрьск(3496)41-32-12

Омск (3812)21-46-40
Орен (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Пермь (342)205-81-47
Петрозаводск (8142)55-98-37
Псков (8112)59-10-37
Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саранск (8342)22-96-24
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
Сургут (3462)77-98-35

Сыктывкар (8212)25-95-17
Тамбов (4752)50-40-97
Тверь (4822)63-31-35
Тольятти (8462)63-91-07
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)33-79-87
Тюмень (3452)66-21-18
Улан-Удэ (3012)59-97-51
Ульяновск (8422)24-23-59
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Чебоксары (8352)28-53-07
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Чита (3022)38-34-83
Якутск (4112)23-90-97
Ярославль (4852)69-52-93

Россия +7(495)268-04-70

Казахстан +7(7172)727-132

Киргизия +996(312)96-26-47

www.ijiza.nt-rt.ru || zsa@nt-rt.ru

Технические характеристики на камеры горячего копчения miniGK





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;



Поддача 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

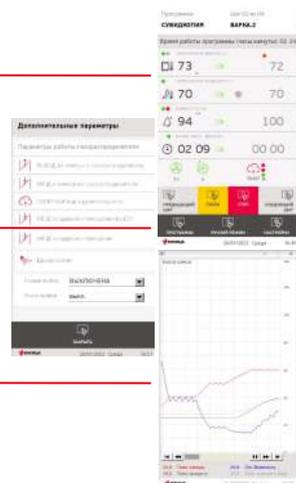
- Работа в ручном режиме и по программе;
- 99 программ с 99 шагами;
- Автоматизация всех технологических процессов;
- Удаленный доступ с мобильного устройства;
- Журнал технолога;
- Контроль доступа;
- Ведение логов.

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

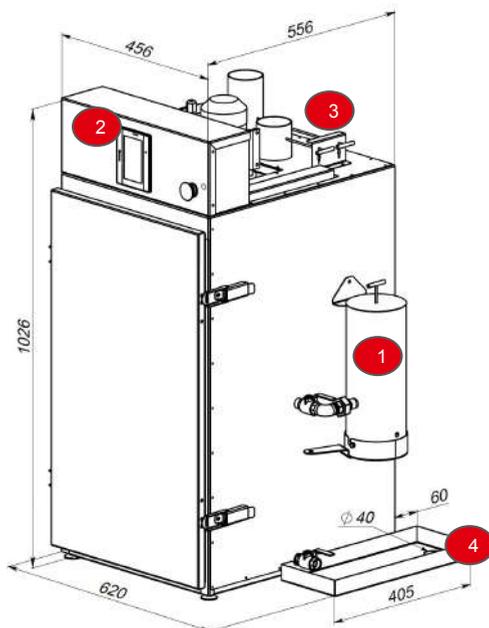
ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

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

ПОДКЛЮЧЕНИЕ

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

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

По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:

Алматы (7273)495-231
Ангарск (3955)60-70-56
Архангельск (8182)63-90-72
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Благовещенск (4162)22-76-07
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Владикавказ (8672)28-90-48
Владимир (4922)49-43-18
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
Коломна (4966)23-41-49
Кострома (4942)77-07-48
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курган (3522)50-90-47
Курск (4712)77-13-04
Липецк (4742)52-20-81
Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Новосибирск (383)227-86-73
Ноябрьск (3496)41-32-12

Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Пермь (342)205-81-47
Петрозаводск (8142)55-98-37
Псков (8112)59-10-37
Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саранск (8342)22-96-24
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
Сургут (3462)77-98-35

Сыктывкар (8212)25-95-17
Тамбов (4752)50-40-97
Тверь (4822)63-31-35
Тольятти (8482)63-91-07
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)33-79-87
Тумень (3452)66-21-18
Улан-Удэ (3012)59-97-51
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Чебоксары (8352)28-53-07
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Чита (3022)38-34-83
Якутск (4112)23-90-97
Ярославль (4852)69-52-93

Россия +7(495)268-04-70

Казахстан +7(7172)727-132

Киргизия +996(312)96-26-47

www.ijiza.nt-rt.ru || zsa@nt-rt.ru