

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
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пenza (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.ijza.nt-rt.ru || zsa@nt-rt.ru

Технические характеристики на камеры горячего копчения VARMEN Mini





Универсальная термокамера VARMEN MINI

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

VARMEN MINI

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 VARMEN MINI

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.



Возможна полная автоматизация технологического процесса

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 детальной 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 разрежение 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

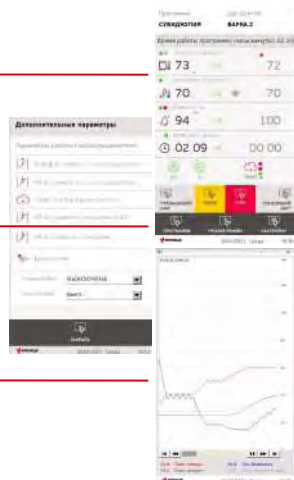
- Работа в ручном режиме и по программе;
- 99 программ с 99 шагами;
- Автоматизация всех технологических процессов;
- Удаленный доступ с мобильного устройства;
- Журнал технолога;
- Контроль доступа;
- Ведение логов.

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

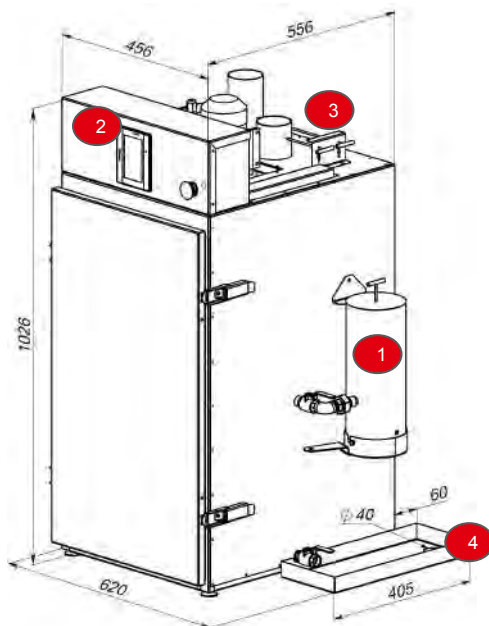
ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

№	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 VARMEN MINI



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)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