

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  
**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  
**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](http://www.ijiza.nt-rt.ru) || [zsa@nt-rt.ru](mailto:zsa@nt-rt.ru)

## Технические характеристики на термокамеры для горячего копчения Z500A





### **Промышленная термокамера Ижица Z500A**

предназначена для копчения, проварки паром, запекания, сушки и вяления продуктов питания в автоматическом режиме.

# ИЖИЦА-Z500A

## УНИВЕРСАЛЬНАЯ АВТОМАТИЗИРОВАННАЯ ТЕРМОКАМЕРА



## ПРЕИМУЩЕСТВА

Уже в базовую комплектацию Ижица-Z500A входит:

-автоматизированный дымогенератор F15,

-сенсорная панель управления, позволяющая удобно управлять всеми технологическими процессами

-плавная регулировка вращения основного вентилятора:

- 3000 об/мин для сушки,
- 1500 об/мин для копчения,
- 1700 об/мин для варки и др режимов

Позволяет повысить эффективность на каждом из этапов.

-пневматические заслонки, позволяющие управлять направлением воздушного потока в автоматическом режиме

Нагревательные элементы расположены сверху как и во всех термокамерах для промышленного производства.

### Отсутствие проблемы забрызгивания боковых рядов 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 мытьём камеры раз в смену.

### Внутренний объем термокамеры ИЖИЦА-Z500A

Внутренний объем термокамеры полностью герметичен благодаря сплошной проварке стыков конструктивных элементов, а также высококачественному силиконовому уплотнителю на двери камеры.

### Высокий запас прочности

Петли и прижимная ручка также изготавливаются из нержавеющей стали с высоким запасом прочности.

**Ижица-Z500A** выполнена полностью из нержавеющей стали.

Возможна поставка в разобранном виде, детали уточняйте у менеджера Ижица.



# КОНКУРЕНТНЫЕ ПРЕИМУЩЕСТВА

## Расположение ТЭНов вдоль стенок корпуса

01



Снижает энергопотребление на **30%**

02



Повышает эффективность парогенерации

(мелькодисперсная 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, скорость воздушного потока, влажность и плотность дыма.

### Система управления

- Уникальная система управления собственной разработки.
- быстро осваивается сотрудниками;
- точно контролирует все технологические шаги;
- тонкая настройка парогенерации;

### 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 расчётной аэродинамике, дым распределяется равномерно между рядами продукта, что обеспечивает равномерность золотистого колера и максимальных выходов готового продукта.



Влажность при варке выше аналогов на 12%, это означает уменьшение процента потерь и **увеличение скорости варки на 15–20%**

# ДЫМОГЕНЕРАТОР

ТИП: ЩЕПОВОЙ / ФРИКЦИОННЫЙ / АТОМИЗАТОР

## Описание

- Дым вырабатывается от трения бруска о фрезу специальной формы
- Древесина не перегревается, поэтому копченый продукт получается с прекрасным запахом и без канцерогенов
- Такой аромат особенно ценится при приготовлении премиальных продуктов, в которых собственный вкус нужно не заместить запахом копчения, а дополнить.
- Настоящие деликатесы получаются при правильном слиянии ароматного дыма и собственного вкуса качественного сырья
- Дымогенератор работает на бруске размером 80\*80\*600мм
- Возможно использование разных пород древесины: ольха, бук, осина, древесина фруктовых деревьев, в том числе сушеная сосна.



Высокая плотность дыма. Для копчения достаточно 12–20 минут для создания яркого копченого колера (цвета).



**Дымогенератор  
фрикционный F15**



**Расходный материал на одну загрузку**  
1 бруска хватает на 2 цикла копчения

## ВОЗДУШНЫЕ ПОТОКИ

**Нагревательные элементы (ТЭНы)**

**Схема движения воздушных потоков**

Подача дыма сверху как в большинстве промышленных термокамер.



## СИСТЕМА УПРАВЛЕНИЯ

### Базовый функционал

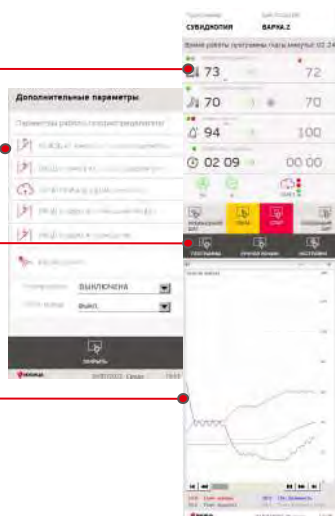
- Работа в ручном режиме и по программе;
- 99 программ с 99 шагами;
- Автоматизация всех технологических процессов;
- Удаленный доступ с мобильного устройства;
- Журнал технолога;
- Контроль доступа;
- Ведение логов.

**Индикация текущих и заданных параметров**

**Управление заслонками**

**Сохраненная библиотека готовых программ**

**Отображение графика показателей в реальном времени**



## РЕЖИМ РАБОТЫ



### 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°.



### ЖАРКА

Предназначена 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.



### МОЙКА

Активная мойка термокамеры паром.



### ВАРКА

Является основным шагом термообработки. Его цель — достижение кулинарной готовности продукта.

Шаг завершается при достижении необходимой температуры внутри продукта (зависит 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.



### ЗАПЕКАНИЕ И ПОДРУМЯНИВАНИЕ

Режим предназначен для придания продукту особого вкуса.

Происходит при температуре в камере выше 90 С°. На шаре возможна работа парогенератора в импульсном режиме (кратковременная подача воды с большими паузами) для придания продукту «хрустящей корочки». Заслонки закрыты.



### 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.



### 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%.



### ДУШИРОВАНИЕ (ОПЦИЯ)

Душирование продукции для резкого охлаждения после готовности.

Позволяет снизить термические потери и улучшить внешний вид колбасной продукции.

# ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

## ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

№	Характеристики	Значение
1	Средняя потребляемая мощность	<b>24 кВт*Час</b>
2	Мощность нагревательных элементов	<b>42 кВт</b>
3	Подключение	<b>380 вольт /3 фазы/ 60 кВт</b>
4	Панель управления	<b>Сенсорная</b>
5	Габаритные размеры установки (ШхГхВ)*	<b>1,98 x 2,53 x 2,95 м</b>
6	Размер закатной еврокрышки	<b>1 x 1 x 2 м</b>
7	Масса	<b>1 600 кг</b>



**МИНИМАЛЬНЫЕ  
ПАРАМЕТРЫ  
ПОМЕЩЕНИЯ:**

**ВЫСОТА  
ПОТОЛКОВ  
3,5м,**

**ПЛОЩАДЬ - 25 м2**

**Для подключения  
камеры требуется  
компрессор**

\*Подробный чертёж в разделе «Чертежи» в конце КП

## ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

№	Характеристики	Значение
1	Средняя загрузка	<b>600 кг</b>
2	Среднее время полного приготовления продукта	<b>2,5 часа</b>
3	Средняя производительность в смену 8 часов	<b>1 600 кг</b>
4	Средняя производительность в смену 12 часов	<b>2 400 кг</b>
5	Средняя производительность в смену 24 часа	<b>4 200 кг</b>
6	Влажность при температуре +80 С°	<b>до 94%</b>

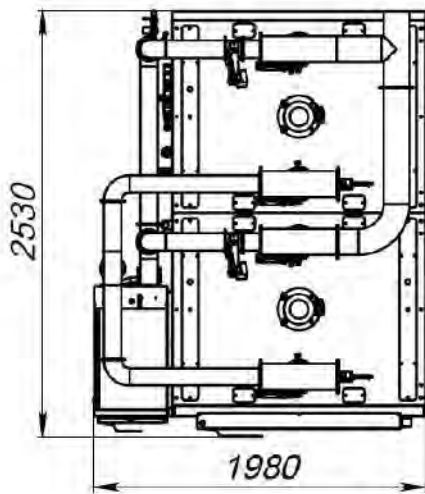
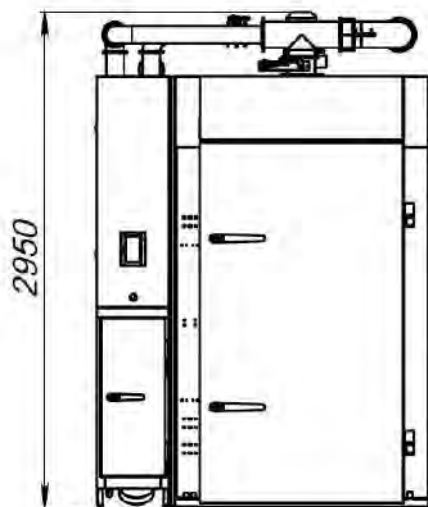


**Технологические  
перерывы  
между копчением -  
не более 10 минут**



## МОНТАЖ

### ТРАНСПОРТИРОВОЧНЫЕ ГАБАРИТЫ



### Рекомендации по подготовке помещения



Площадь — от 25 м<sup>2</sup>



Мощность подключения — 60 кВт



Высота потолка от 3,2 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](http://www.ijiza.nt-rt.ru) || [zsa@nt-rt.ru](mailto:zsa@nt-rt.ru)