

# КАТАЛОГ

на оборудование для копчения и вяления ИЖИЦА



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

## КАМЕРЫ ХОЛОДНОГО КОПЧЕНИЯ ИЖИЦА 1200МЗ



Ижица-1200МЗ – это коптильня для современного электростатического холодного копчения. В ней используется эффект электронного ветра, который подхватывает дым и направляет его на продукт. Благодаря этому копчение занимает всего 1,5 часа вместо 8 часов при традиционном копчении.

## ПРИМЕНЕНИЕ

- Используется для холодного копчения рыбы, сыра и сала;
- Высокая производительность и минимальные требования к площади размещения позволяют использовать коптильню как для небольшого (50-300 кг в день), так и для крупного коптильного цеха (от 300 кг до 5 тонн в день);
- Также возможно использование коптильни в производстве сырокопченого мяса совместно с камерой созревания\*. В этом случае возможно поэтапное копчение по 30 минут в первый и третий дни созревания.

*\*камера созревания – это специально оборудованное помещение, в котором поддерживается температура 10-16 °С и относительная влажность 65-75%. Мясо в таких камерах созревает от 7 до 22 суток, в зависимости от технологии и использования стартовых культур.*

## ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Средняя загрузка – 80 кг
- Время копчения – 1,5 часа
- Средняя производительность за смену 8 часов – 220 кг
- Средняя производительность за смену 12 часов – 320 кг
- Средняя производительность в сутки 24 часа – 560 кг
- Средний коэффициент потерь\* при копчении – 3-5%

*\*коэффициент, на который нужно умножить вес готовой продукции, чтобы получить вес сырья для его изготовления.*

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

№	Характеристика	Значение
1	Мощность подключения	2,5 кВт
2	Средняя потребляемая мощность	1 кВт/Час
3	Габаритные размеры установки	1,3х1,9х0,9 м
4	Размер клетки для развески продукции	0,73 х 0,7 х 1,4 м
5	Подключение	380 / 220 Вольт
6	Время копчения	1,5 часа
7	Технология копчения	Электронный ветер
8	Средняя производительность в сутки	560 кг

## КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

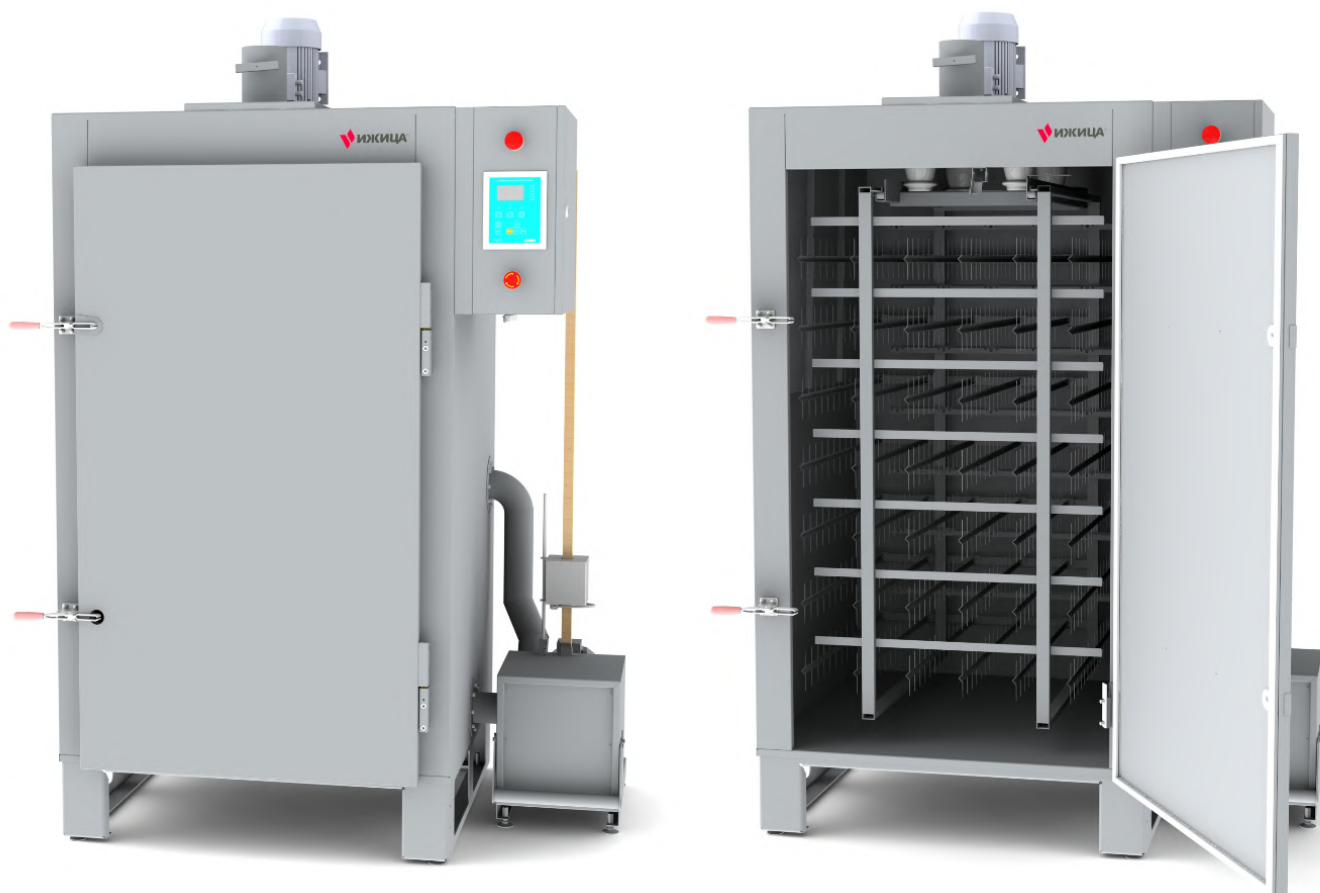
- Коптильная камера в сборе с блоком управления;
- Клеть для развески продукции 4 ряда, нерж.;
- Тележка для перемещения клеток, нерж.;
- Комплект шампуров 6 мм;
- ЗИП: высоковольтный генератор, турбина и диск дымогенератора.

Данного комплекта достаточно для старта копчения рыбы размером от 0,3 до 1,8 кг.

## ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ КОМПЛЕКТУЮЩИЕ

- Для копчения мелкой рыбы рекомендуем использовать клеть 7 рядов и шампура толщиной 4 мм, либо специализированные казачьи шампура.
- Для копчения филе рекомендуем использовать сетки размером 700 х 700 мм с ячейкой 25х25 мм.
- Для копчения мелкой рыбы и тёши (брюшек) мы специально разработали казачьи шампура. Они повышают скорость накалывания рыбы на 50% и не оставляют следов на поверхности рыбы.

## КАМЕРЫ ХОЛОДНОГО КОПЧЕНИЯ ИЖИЦА 1200М4



Ижица-1200М4 – это коптильня для современного электростатического холодного копчения. В ней используется эффект электронного ветра, который подхватывает дым и направляет его на продукт. Благодаря этому копчение занимает всего 1,5 часа вместо 8 часов при традиционном копчении.

## ПРИМЕНЕНИЕ

- Используется для холодного копчения рыбы, сыра, бекона, сала и других мясных сырокопченых изделий;
- Высокая производительность и минимальные требования к площади размещения позволяют использовать коптильню как для небольшого (50-300 кг в день), так и для крупного коптильного цеха (от 300 кг до 5 тонн в день);

## ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Средняя загрузка – 85 кг
- Время копчения – 1,5 часа
- Средняя производительность за смену 8 часов – 240 кг
- Средняя производительность за смену 12 часов – 360 кг
- Средняя производительность в сутки 24 часа – 620 кг
- Средний **процент потерь** при копчении - 3%, **коэффициент потерь\*** - 1,03

*\*коэффициент, на который нужно умножить вес готовой продукции, чтобы получить вес сырья для его изготовления.*

## ПРЕИМУЩЕСТВА КОПТИЛЬНИ ИЖИЦА-1200М4

- Внутренний объем коптильной камеры состоит из цельносварных панелей, что обеспечивает полную 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;
- Благодаря детально рассчитанной аэродинамике, дым распределяется равномерно между рядами продукта, что обеспечивает равномерность золотистого колера и максимальных выход готового продукта.

## ОТЛИЧИЯ ИЖИЦА-1200М4 от ИЖИЦА-1200М3

- Вентилятор перемешивания дыма обеспечивает лучшую равномерность
- Заслонка позволяет проветривать камеру без открывания двери;
- Направляющие для клетки снабжены роликами, по которым она легко вставляется в камеру;
- Усовершенствованный генератор высокого напряжения Tesla-10;
- Камера шире на 10 см, что позволяет размещать более крупную рыбу на крайних рядах;
- Клеть и тележка идут в комплекте, изготовлены из нержавеющей стали;
- Удобная панель управления процессом копчения;
- Дымогенератор полностью изолирован от камеры, что предотвращает передачу вибрации на корпус;
- В комплекте идет дымогенератор Ф-10 (второе поколение)

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

№	Характеристика	Значение
1	Мощность подключения	3 кВт
2	Средняя потребляемая мощность	1,2 кВт/Час
3	Габаритные размеры установки	1,3x1,9x0,9 м
4	Размер клетки для развески продукции	0,73 x 0,7 x 1,4 м
5	Подключение	380 / 220 Вольт
6	Время копчения	1,5 часа
7	Технология копчения	Электронный ветер
8	Средняя производительность в сутки	620 кг

## ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ КОМПЛЕКТУЮЩИЕ

- Для копчения мелкой рыбы рекомендуем использовать клетку 7 рядов и шампура толщиной 4 мм.
- Для копчения филе рекомендуем использовать сетки размером 700 x 700 мм с ячейкой 25x25 мм.
- Для копчения мелкой рыбы и тёши (брюшек) мы специально разработали казачьи шампура. Они повышают скорость накалывания рыбы на 50% и не оставляют следов на поверхности рыбы.

## СБОРКА И МОНТАЖ ОБОРУДОВАНИЯ

- Камера поставляется в собранном виде;
- Монтаж на месте может быть осуществлен за 1 час в соответствии с инструкцией по монтажу любым персоналом;
- Для подключения к сети электропитания нужно использовать медный провод 4 жилы сечением 2 мм<sup>2</sup>.



## КАМЕРЫ ЭЛЕКТРОСТАТИЧЕСКОГО ХОЛОДНОГО КОПЧЕНИЯ ИЖИЦА 1200М4-А



Ижица-1200М4-А – это автоматизированная коптильня для современного электростатического холодного копчения. В ней используется эффект электронного ветра, который подхватывает дым и направляет его на продукт. Благодаря этому копчение занимает всего 1,5 часа вместо 8 часов при традиционном копчении.

## ПРИНЦИП РАБОТЫ ЭЛЕКТРОННОГО ВЕТРА

Рама подвешивается на изоляторы. На раму подается импульсное напряжение 12-15 кВ. Между рядами продукта размещаются ускорители, которые заземлены на корпус. Таким образом между продуктом и ускорителем возникает направленное движение электронов, которое подхватывает дым и направляет его на продукт. Это и есть активное копчение натуральным дымом.

## ПРИМЕНЕНИЕ

- Используется для холодного копчения рыбы, сыра, бекона, сала и других мясных сырокопченых изделий;
- Высокая производительность и минимальные требования к площади размещения позволяют использовать коптильню как для небольшого (50-300 кг в день), так и для крупного коптильного цеха (от 300 кг до 5 тонн в день);

## ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Средняя загрузка – 85 кг
- Время копчения – 1,5 часа
- Средняя производительность за смену 8 часов – 240 кг
- Средняя производительность за смену 12 часов – 360 кг
- Средняя производительность в сутки 24 часа – 620 кг
- Средний **процент потерь** при копчении - 3%, **коэффициент потерь\*** - 1,03

*\*коэффициент, на который нужно умножить вес готовой продукции, чтобы получить вес сырья для его изготовления.*

## ПРЕИМУЩЕСТВА СОВРЕМЕННОЙ ТЕХНОЛОГИИ ХОЛОДНОГО КОПЧЕНИЯ

1. **Аромат** – для копчения используется натуральный очищенный дым, поэтому рыба получается с нежным натуральным ароматом копчения, который не перебивает вкус самого продукта.
2. **Сочность** - благодаря сокращению времени копчения, продукт теряет меньше влаги, и соответственно, получается более сочным.
3. **Вкус** - сохраняя влагу, готовый продукт не становится пересоленным (при потере влаги соль в мясе ощущается сильнее).
4. **Цвет** – копченая рыба приобретает яркий золотистый цвет ольхового дыма, который привлекает внимание покупателей.
5. **Экологичность** – копченый продукт не содержит канцерогенов, что подтверждено испытаниями. После его употребления нет изжоги и тяжести в животе. Такую рыбу едят больше и покупают чаще, а объем сбыта растет.
6. **Увеличение объема** продаж в среднем на 15% - копченая рыба становится не просто закуской, а основным блюдом.
7. **Экономичность** – достигается не только снижением процента потерь готовой продукции при копчении, но также минимизацией расхода древесины и электричества. Себестоимость копчения 85 кг продукции составляет 1,5 рейки по 25 р. Это 44 копейки на 1 кг. готовой продукции. Расход электроэнергии на один цикл копчения (т.е. на 85 кг. готовой продукции) составляет всего 1,8 Квт

## РЕЖИМЫ РАБОТЫ

- Копчение с электростатикой – дымогенератор работает, электростатика работает в импульсном режиме, заслонка открыта для циркуляции воздуха.
- Копчение без электростатики – дымогенератор работает, электростатика выключена, заслонка открыта для удаления излишков дыма.
- Проветривание – дымогенератор выключен, заслонка открыта.

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

№	Характеристика	Значение
1	Мощность подключения	5 кВт
2	Средняя потребляемая мощность	1,5 кВт/Час
3	Габаритные размеры установки (ШхГхВ)	1,39 x 1,15 x 2,27 м
4	Размер рамы (ШхГхВ)	0,76 x 0,70 x 1,25 м
5	Подключение	380 / 220 Вольт / 3 фазы
8	Средняя разовая загрузка	85 кг
9	Панель управления	Сенсорная

## ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ КОМПЛЕКТУЮЩИЕ

- Для копчения филе рекомендуем использовать сетки размером 700 x 700 мм с ячейкой 30x30 мм.
- Для копчения мелкой рыбы и тёши (брюшек) мы специально разработали казачьи шампура. Они повышают скорость накалывания рыбы на 50% и не оставляют следов на поверхности рыбы.

## ОПЦИИ И СИСТЕМЫ АВТОМАТИЗАЦИИ

№	Название	Назначение
<b>Организация вентиляции</b>		
1	Вытяжной зонт Ижица-М4 v0301	Удаление дыма из коптильни, вентиляция помещения.
2	Вентилятор дымоудаления v0009	Забор воздуха из вытяжного зонта.
<b>Повышение эффективности</b>		
3	Прозрачная дверь с подсветкой v0317	Позволяет наблюдать за процессом копчения без открытия двери
4	Система мойки активной пеной Ижица-М4 v0305	Автоматическая мойка камеры и дымогенератора пенным раствором.
<b>Осушение и охлаждение воздуха</b>		
5	Внешний блок охлаждения и осушения Ижица-М4 v0303	Охлаждение и осушение входящего воздуха для повышения эффективности сушки, длительного традиционного холодного копчения, сыровяления и копчения в не кондиционируемых помещениях с температурой выше 25°C.

## ТЕРМОКАМЕРЫ УНИВЕРСАЛЬНЫЕ ИЖИЦА UNI-100 для холодного и горячего копчения



### ОПИСАНИЕ

Универсальная термокамера ИЖИЦА UNI-100 - уникальная разработка инженеров компании Ижица, созданная на основании многолетнего опыта в копчении и в разработке оборудования для термообработки.

Представляет из себя технологичную и производительную коптильную установку для рыбы, птицы, мяса, колбас, сала и сыра.

Камера уже включает в себя холодильный агрегат с испарителями, который необходим для эффективной сушки продукта и охлаждения дыма при традиционном холодном копчении. Нет необходимости подключать внешний холодильный агрегат.

В базовой комплектации есть возможность управлять скоростью обдува продукта для повышения эффективности сушки. Центральное управление холодильным агрегатом и нагревательными элементами значительно повышает энергоэффективность работы коптильни.

Наше нововведение - расположение ТЭНов вдоль стенок коптильной камеры (а не в крыше), что позволило значительно повысить энергоэффективность и равномерность прогрева продукта. Также решена проблема забрызгивания боковых рядов продукта дымным конденсатом, как это происходит в классических коптильнях, что является частой проблемой даже в самых дорогих вариантах оборудования. В немецких камерах данная проблема решается исключительно мытьем камеры 1 раз в смену.

Внутренний объем термокамеры Ижица UNI-100 полностью герметичен благодаря сплошной проварке стыков конструктивных элементов, а также высококачественному силиконовому уплотнителю на двери камеры. Петли и прижимная ручка также изготавливаются из нержавеющей стали с высоким запасом прочности.

## **ПРИМЕНЕНИЕ**

1. В коптильных цехах, для приготовления продукции горячего и традиционного холодного копчения: рыбы, мяса, птицы, сала, сыра, варено-копченых и сыровяленых колбас, запечённых рулетов и т.д.;
2. В ресторанах для приготовления премиальных копченых продуктов, таких как томленные копченые ребра (свиные, говяжьи, бараньи и т.д.), нарезок из копченых колбас, варено-копченого сала, деликатесной рыбы горячего и холодного копчения.
3. Для запекания мясных и рыбных рулетов.

Высокая производительность и минимальные требования к площади размещения позволяют использовать коптильню как для небольшого, так и для крупного коптильного цеха.

### **КОНКУРЕНТНЫЕ ПРЕИМУЩЕСТВА**

1. Холодильный агрегат уже встроен в коптильню и управляется программой копчения.
2. Внутренний объем коптильной камеры состоит из цельносварных панелей, что обеспечивает полную герметичность внутреннего объема;
3. Петли и запорные механизмы выполнены из нержавеющей стали с большим запасом прочности;
4. Уплотнение на двери выполнено из высококачественного силикона, который плотно прилегает к корпусу и обеспечивает герметичность;
5. Нагревательные элементы выполнены из термостойкой нержавеющей стали, что обеспечивает их долгий срок службы;
6. Камера позволяет плавно менять параметры температуры, скорость воздушного потока, влажность и плотность дыма;
7. Благодаря детально рассчитанной аэродинамике, дым распределяется равномерно между рядами продукта, что обеспечивает равномерность золотистого колера и максимальных выход готового продукта;
8. Камера проста в освоении. Управление осуществляется через сенсорный экран;
9. В контроллер уже введены основные рецепты копчения мяса, рыбы и колбасы;
10. Все запасные части есть в наличии и высылаются бесплатно в период гарантийного срока эксплуатации - 1 год.

### **ЩЕПОВОЙ ДЫМОГЕНЕРАТОР СИГАРЕТНОГО ТИПА**

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 копченом продукте.
- Плотность и температура дыма регулируется заслонкой на передней части. Чем больше открыта заслонка – тем более холодный и разбавленный дым поступает в камеру.
- Можно и нужно коптить на сухой щепе. Эта возможность реализована с благодаря тонкой настройке воздушного потока, проходящего через кассету дымогенератора. Из-за копчения на мокрой щепе возможно возникновение кислого или горького привкуса у копченого продукта.
- Высокая плотность дыма. Для копчения достаточно 15-30 минут для создания яркого копченого колера.

## ЭКОНОМИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ

Для более детального понимания экономики коптильного производства мы разработали типовой бизнес-план, который поможет понять как считается себестоимость готовой продукции и какие первоначальные вложения необходимы для открытия своего коптильного цеха.



## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

№	Характеристика	Значение
1	Вес (КГ)	340
2	Ширина (М)	1,24
3	Глубина (М)	1,2
4	Высота (М)	2
5	Энергопотребление (КВт/Час)	5 КВт/Час
6	Подключение (КВт)	380В, 11 КВт
7	Степень автоматизации	полуавтомат
8	Режимы работы	горячее копчение, холодное копчение, запекание, проварка паром

## 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 копченом 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

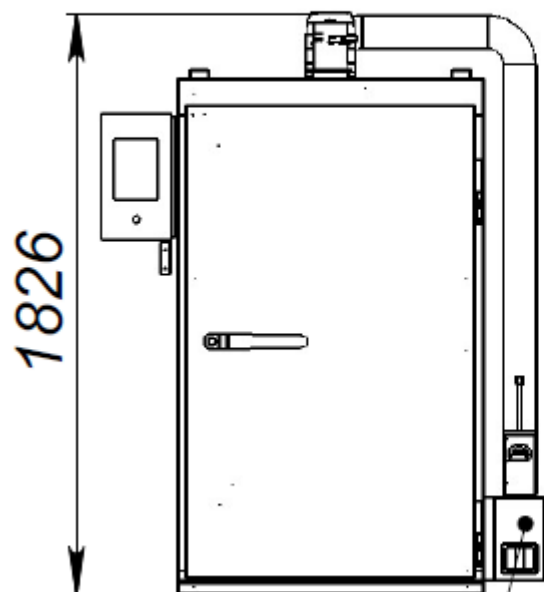
## РЕЖИМЫ РАБОТЫ

- 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	

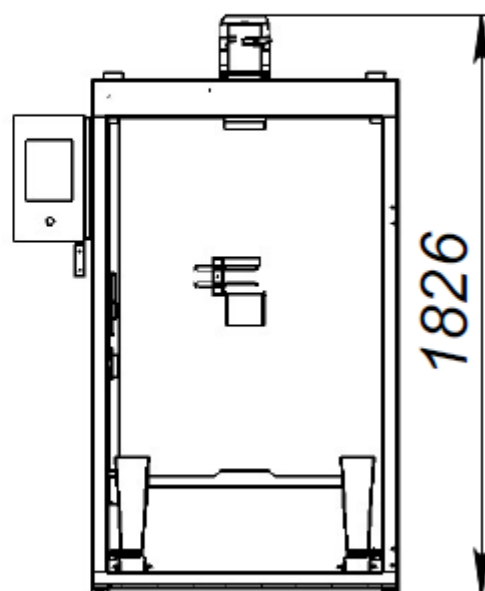
*Габаритные размеры*



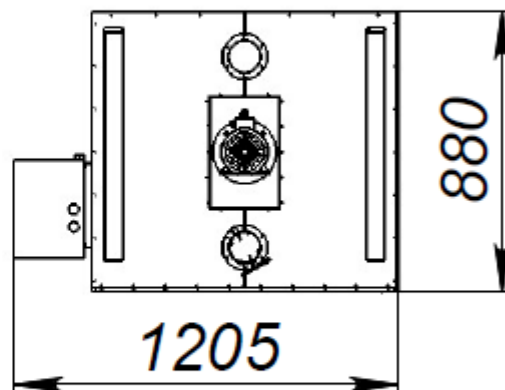
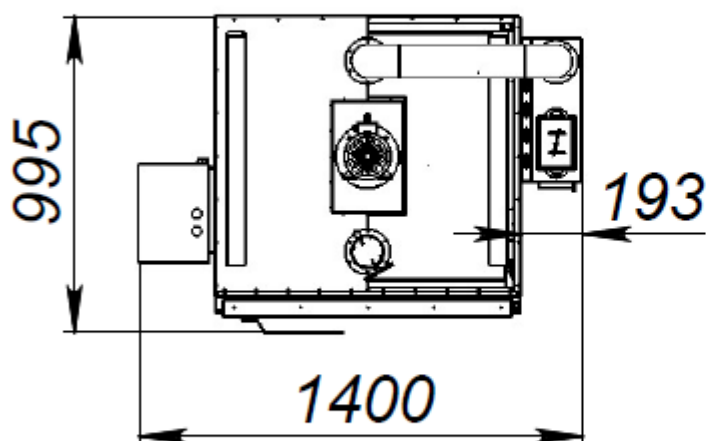
*Съёмный элемент*

*Масса комплекта поставки 270 кг.*

*Габаритные размеры без двери*

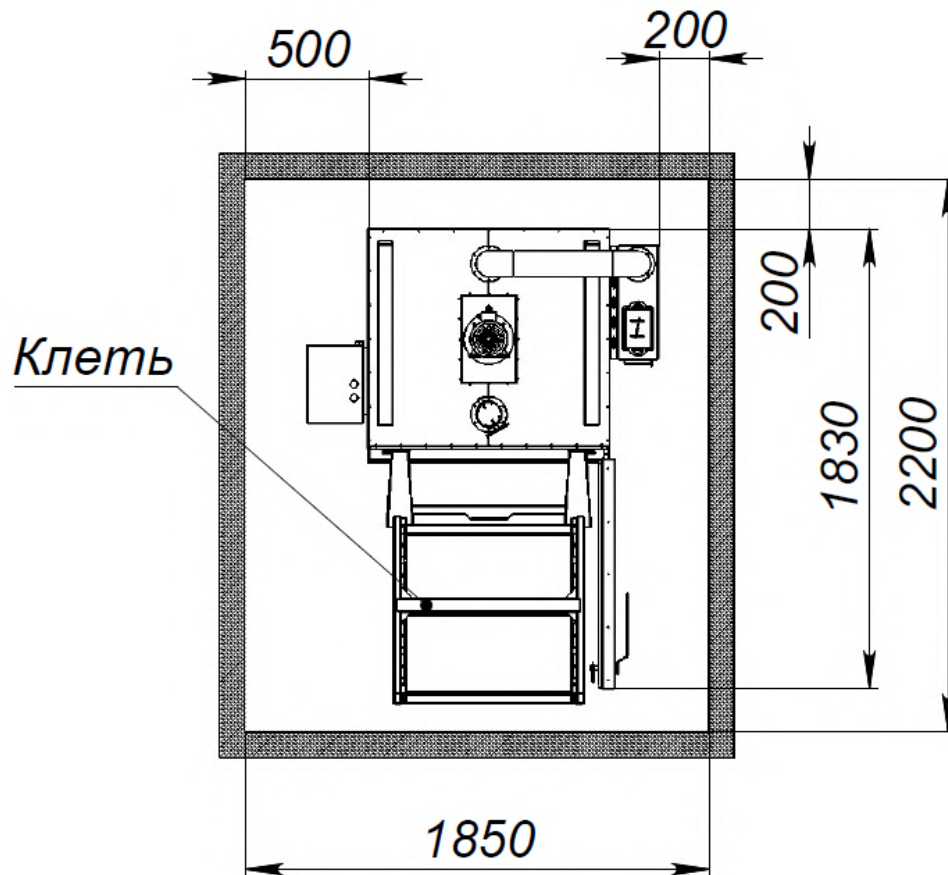


*Масса без двери и без клетки 180 кг.*



*Минимальный размер дверного проема 1830\*900*

## ЗАНИМАЕМАЯ ПЛОЩАДЬ В КОПТИЛЬНОМ ПОМЕЩЕНИИ - 4 м<sup>2</sup>



### 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-RU.АГ73.В.31226 – 1 шт.



## ТЕРМОКАМЕРЫ ДЛЯ КОПЧЕНИЯ МЯСА И РЫБЫ ИЖИЦА Z115



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.

Внутренний объем термокамеры Ижица Z-115 полностью герметичен благодаря сплошной проварке стыков конструктивных элементов, а также высококачественному силиконовому уплотнителю на двери камеры. Петли и прижимная ручка также изготавливаются из нержавеющей стали с высоким запасом прочности.

***Возможно полностью автоматизированное исполнение – Ижица-Z115А.***

## ПРИМЕНЕНИЕ

1. В копильных цехах - для горячего копчения и запекания изделий из рыбы, мяса, птицы, сала и сыра;
2. В фермерских хозяйствах – для приготовления продукции горячего копчения высокого качества из имеющегося сырья;
3. В ресторанах - для приготовления премиальных копченых продуктов, таких как томленые копченые ребра (свиные, говяжьи, бараньи и т.д.), нарезок из копченых колбас, варено-копченого сала, деликатесной рыбы горячего копчения;
4. Для приготовления мясных чипсов и джерок.

*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%;
  - 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. Подача дыма снизу **исключает попадание черных капель дымного конденсата на продукт;**
3. Влажность при варке выше аналогов на 12%, это означает **уменьшение процента потерь и увеличение скорости варки на 15-20%**
4. Уникальная система управления собственной разработки.
  - быстро осваивается сотрудниками;
  - точно контролирует все технологические шаги;
  - отображает в удобном виде все параметры работы камеры;
  - тонкая настройка парогенерации под давление воды;
  - библиотека пошаговых рецептов.
5. Швы соединения конструкции полностью проварены, что обеспечивает полную герметичность внутреннего объема на долгий срок;
6. Особая форма рабочего колеса камеры предохраняет двигатель от перегрева и попадания влаги. Двигатели служат более 5 лет.

7. Датчики температуры с платиновым сердечником. Они дороже аналогов, надежнее и выдерживают более высокие температуры.
5. Петли и запорные механизмы выполнены из нержавеющей стали с большим запасом прочности;
6. Уплотнение на двери выполнено из высококачественного силикона, который плотно прилегает к корпусу и обеспечивает герметичность;
7. Нагревательные элементы выполнены из термостойкой нержавеющей стали, что обеспечивает их долгий срок службы;
8. Камера позволяет плавно менять параметры температуры, скорость воздушного потока, влажность и плотность дыма;
9. Благодаря детально рассчитанной аэродинамике, дым распределяется равномерно между рядами продукта, что обеспечивает равномерность золотистого колера и максимальных выход готового продукта;

## ЩЕПОВОЙ ДЫМОГЕНЕРАТОР СИГАРЕТНОГО ТИПА

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 **(3)** вверх-вниз, ударяясь о водяное зеркало. Это обеспечивает чистоту дыма и отсутствие сажи на копченом продукте.
- Плотность и температура дыма регулируются заслонками **(1)** и **(2)**.
- Можно и нужно коптить на сухой щепе. Эта возможность реализована с благодаря тонкой настройке воздушного потока, проходящего через кассету дымогенератора. Из-за копчения на мокрой щепе возможно возникновение кислого или горького привкуса у копченого продукта.
- Высокая плотность дыма. Для копчения достаточно 15-30 минут для создания яркого копченого колера (цвета).



## РЕЖИМЫ РАБОТЫ

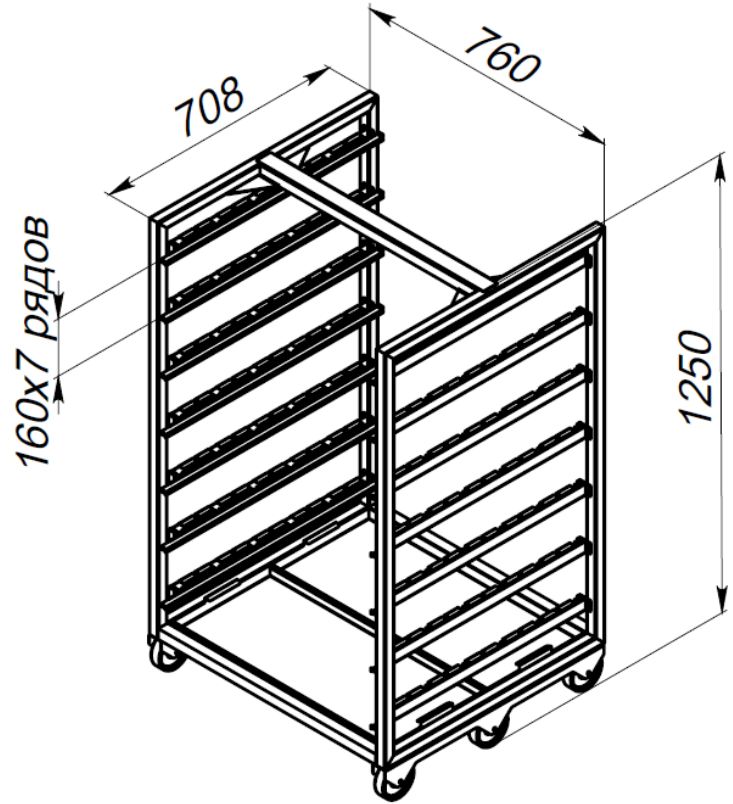
- 1. СУШКА** - Предназначена для удаления влаги с поверхности продукта.  
Применяется перед копчением, а также для предварительного нагрева продукции. В данном режиме открываются заслонки на выходе из дымогенератора и на выходе установки для обеспечения максимального потока воздуха. Температура в камере 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

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

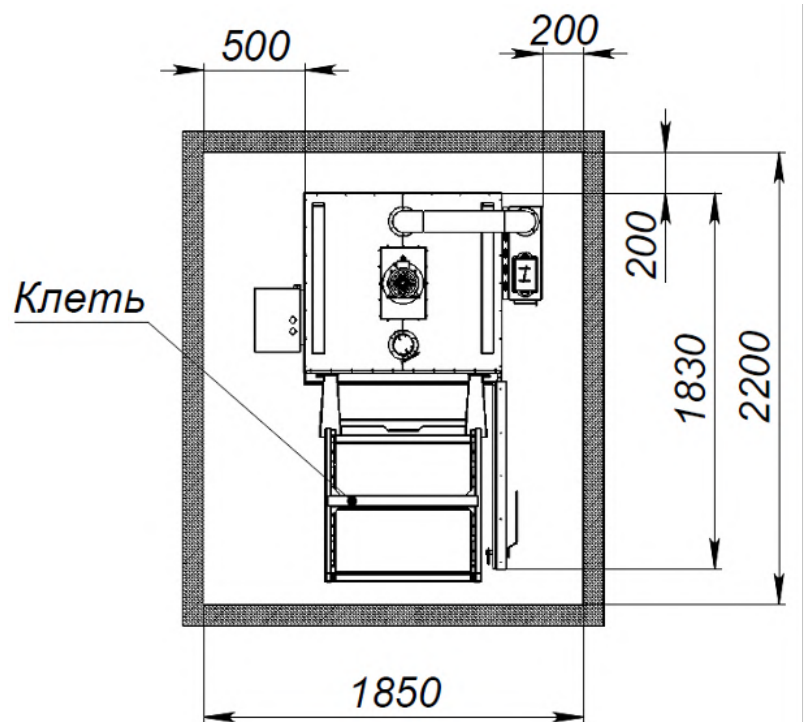
№	Характеристика	Значение
1	Средняя разовая загрузка	100 кг
2	Средняя потребляемая мощность	3 кВт/Час
3	Мощность нагревательных элементов	12 кВт
4	Панель управления	Сенсорная
5	Размер закатной еврорамы	760 x 708 x 1250 мм

# ЧЕРТЕЖИ ИЖИЦА - Z115

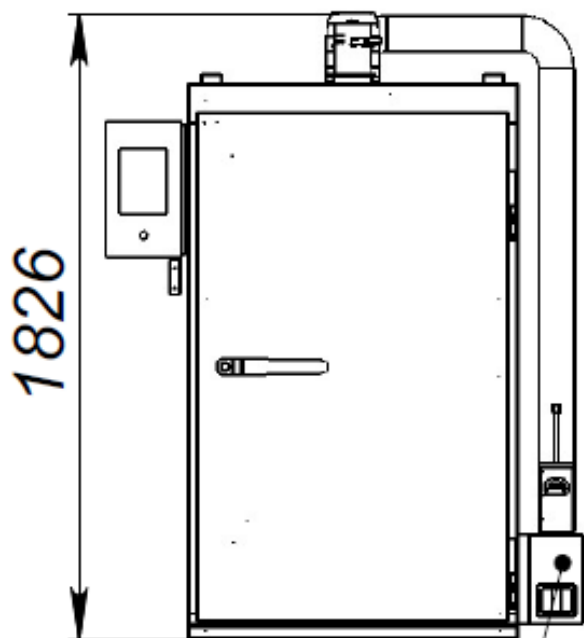
ЧЕРТЕЖ ЗАКАТНОЙ  
ЕВРОРАМЫ



ЗАНИМАЕМАЯ  
ПЛОЩАДЬ В  
КОПТИЛЬНОМ  
ПОМЕЩЕНИИ - 4 м<sup>2</sup>



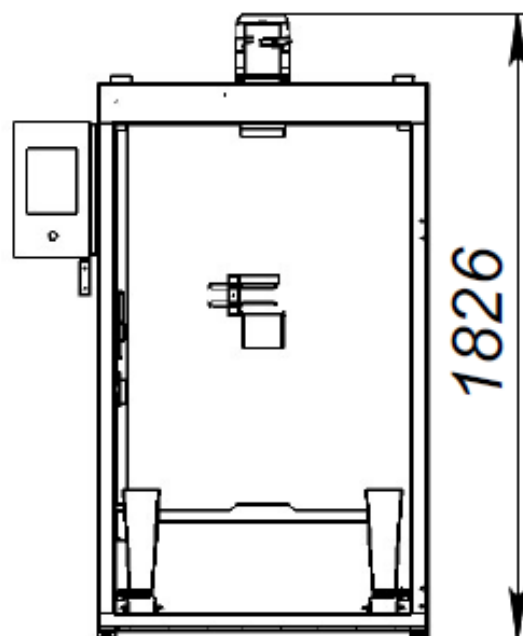
*Габаритные размеры*



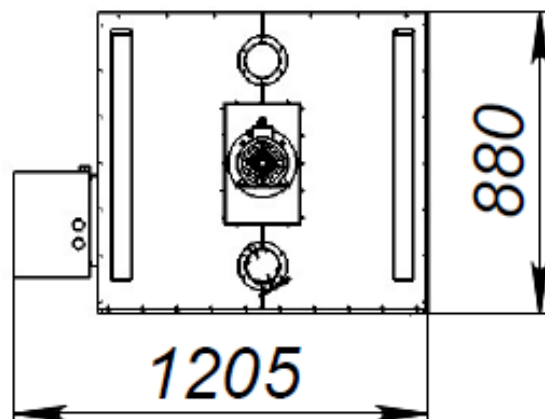
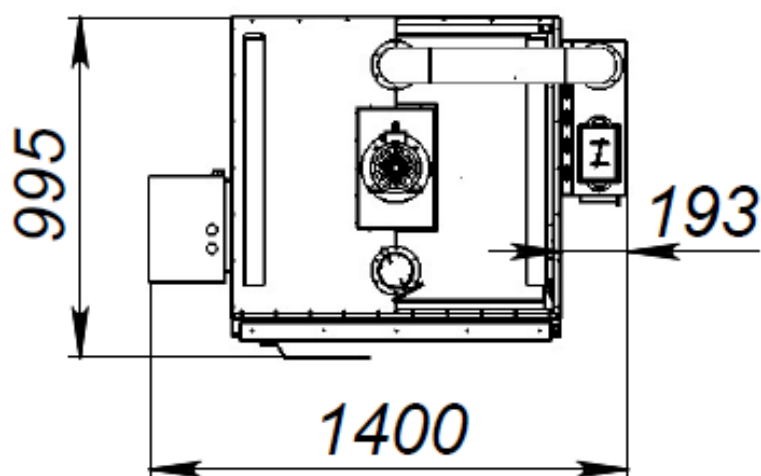
*Съёмный элемент*

*Масса комплекта поставки 270 кг.*

*Габаритные размеры без двери*

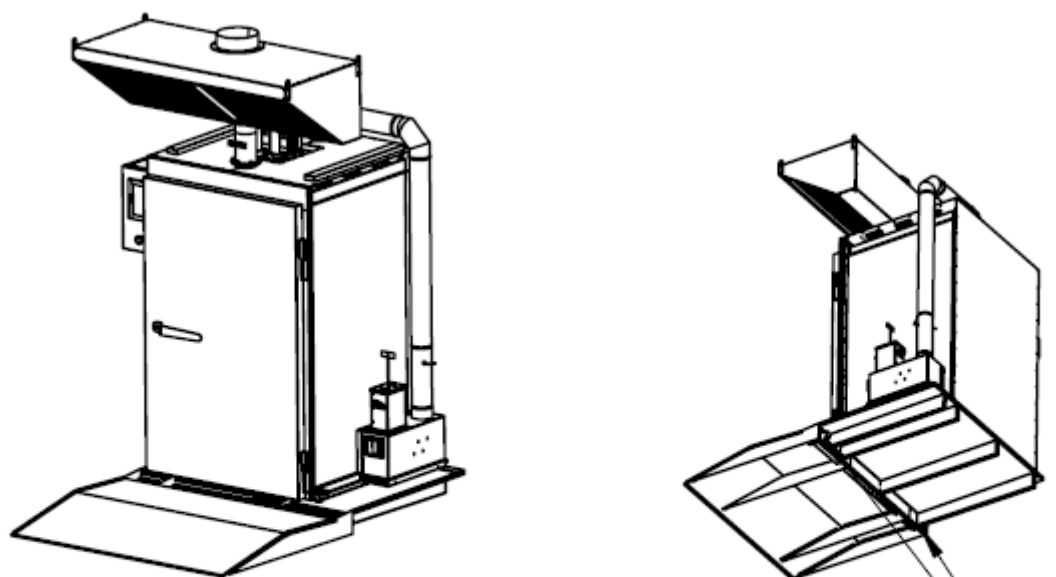
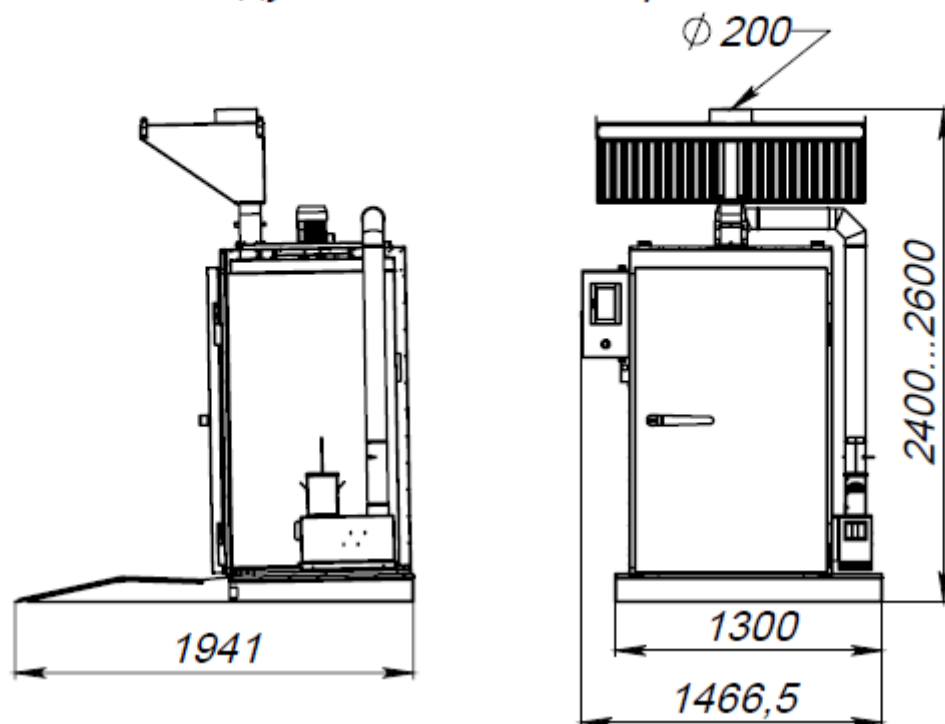


*Масса без двери и без клетки 180 кг.*



*Минимальный размер дверного проема 1830\*900*

*Термокамера для горячего копчения Ижица-Z115  
с вытяжным зонтом двойного назначения  
и пандусом со сливным трапом*



*Подключение канализационной трубы  $\phi 50$   
(перед заказом необходимо уточнить с какой  
стороны, с правой или левой,  
необходимо сделать отвод для канализации)*



## ТЕРМОКАМЕРЫ АВТОМАТИЧЕСКИЕ ИЖИЦА Z115A



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.

В комплект Ижица-Z115-A входит автоматизированный дымогенератор F15, автоматическая система управления заслонками v0110 и расширенный блок управления из нержавеющей стали.

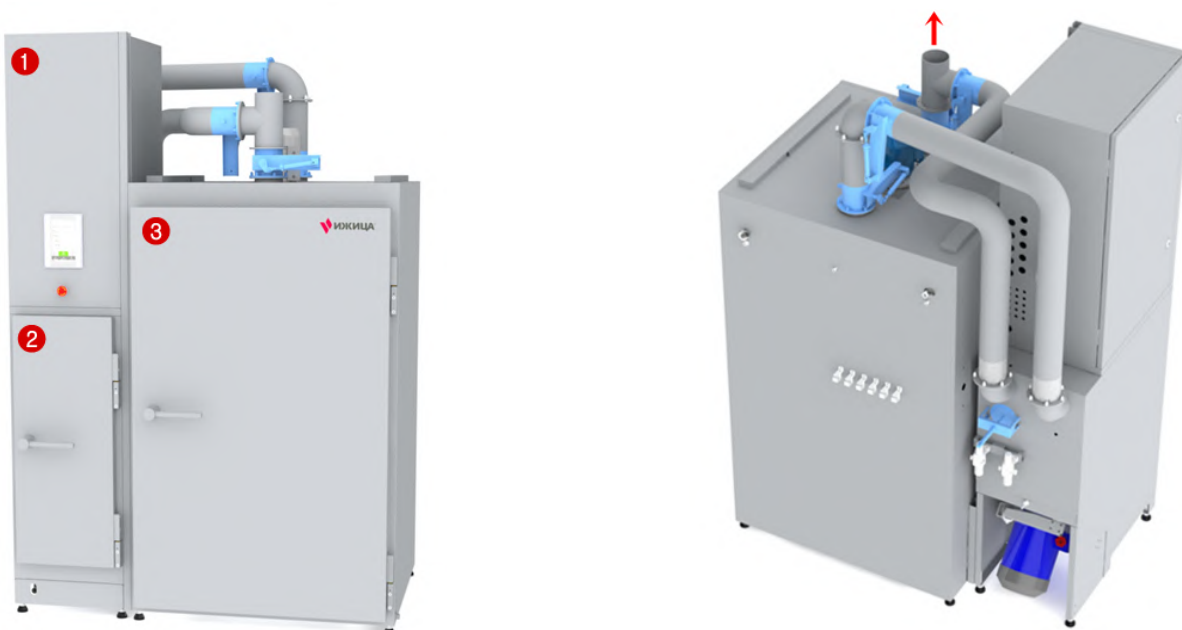
## ПРИМЕНЕНИЕ

1. В копильных цехах - для горячего копчения и запекания изделий из рыбы, мяса, птицы, сала и сыра;
2. В фермерских хозяйствах – для приготовления продукции горячего копчения высокого качества из имеющегося сырья;
3. Для традиционного холодного копчения и сыровяления (опция);
4. В ресторанах и фабриках-кухнях - для приготовления премиальных копченых продуктов, таких как томленые копченые ребра (свиные, говяжьи, бараньи и т.д.), нарезок из копченых колбас, варено-копченого сала, деликатесной рыбы горячего копчения;
5. Для приготовления мясных чипсов и джерок.

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

## КОНСТРУКЦИЯ

- |                       |  |
|-----------------------|--|
| 1. Блок управления    | • Синим обозначены четыре автоматические заслонки, которые управляют воздушными потоками на всех режимах работы термокамеры. |
| 2. Дымогенератор      |  |
| 3. Корпус термокамеры | • Красная стрелка – место выброса дыма из камеры.  |



## КОНКУРЕНТНЫЕ ПРЕИМУЩЕСТВА

1. Расположение нагревательных элементов (ТЭНов) вдоль стенок корпуса
  - снижает энергопотребление на 30%;
  - 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. Подача дыма снизу **исключает попадание черных капель дымного конденсата на продукт;**
3. Влажность при варке выше аналогов на 12%, это означает **уменьшение процента потерь и увеличение скорости варки на 15-20%**
4. Уникальная система управления собственной разработки.
  - быстро осваивается сотрудниками;
  - точно контролирует все технологические шаги;
  - отображает в удобном виде все параметры работы камеры;
  - тонкая настройка парогенерации под давление воды;
  - библиотека пошаговых рецептов.
5. Швы соединения конструкции полностью проварены, что обеспечивает полную герметичность внутреннего объема на долгий срок;
6. Особая форма рабочего колеса камеры предохраняет двигатель от перегрева и попадания влаги. Двигатели служат более 5 лет.
7. Датчики температуры с платиновым сердечником. Они дороже аналогов, надежнее и выдерживают более высокие температуры.
6. Петли и запорные механизмы выполнены из нержавеющей стали с большим запасом прочности;
7. Уплотнение на двери выполнено из высококачественного силикона, который плотно прилегает к корпусу и обеспечивает герметичность;
8. Нагревательные элементы выполнены из термостойкой нержавеющей стали, что обеспечивает их долгий срок службы;
9. Камера позволяет плавно менять параметры температуры, скорость воздушного потока, влажность и плотность дыма;
10. Благодаря детально рассчитанной аэродинамике, дым распределяете 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. 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

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

№	Характеристика	Значение
1	Средняя разовая загрузка	100 кг
2	Средняя потребляемая мощность	3,5 кВт/Час
3	Мощность нагревательных элементов	14 кВт
4	Панель управления	Сенсорная
5	Напряжение в сети	380В / 3 фазы
6	Габаритные размеры (ШхГхВ)	1.45 x 1.1 x 2.2 м
7	Размер закатной еврорама (ШхГхВ)	0.76 x 0.70 x 1.25 м

## ОПЦИИ И СИСТЕМЫ АВТОМАТИЗАЦИИ

№	Название	Назначение
<b>Организация вентиляции</b>		
1	Вытяжной зонт v0501	Удаление дыма из коптильни, вентиляция помещения.
2	Вентилятор дымоудаления v0009	Забор воздуха из вытяжного зонта.
<b>Повышение эффективности</b>		
3	Система регулировки скорости обдува v0102	Плавная регулировка скорости обдува при разных технологических процессах.
4	Система душирования колбасной продукции v0104	Повышает скорость охлаждения колбасной продукции сразу после готовности в автоматическом режиме. Уменьшает процент потерь и улучшает внешний вид.
5	Прозрачная дверь с подсветкой v0118	Позволяет наблюдать за процессом копчения без открытия двери
6	Система мойки активной пеной v0105	Автоматическая мойка камеры и дымогенератора пенным раствором.
<b>Автоматизация</b>		
7	Автоматизация запирающего механизма v0106	Позволяет автоматически закрывать и приоткрывать дверь на 1 см. в режимах автоматической мойки и душирования для избежания излишнего набора воды в камере.
<b>Классическое холодное копчение и сыровяление</b>		
8	Блок охлаждения с компрессором v0103	Охлаждение дымовоздушной смеси для классического холодного копчения и сыровяления. Испарители внутри камеры.
9	Внешний блок охлаждения и осушения v0503	Охлаждение и осушение входящего воздуха для холодного копчения и сыровяления.

ТЕРМОКАМЕРЫ КОПТИЛЬНЫЕ ИЖИЦА Z250  
однорамное и многорамное исполнение



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

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;
- Автоматическая заслонка регулировки выброса воздуха.

### **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**

№	Характеристика	Значение
1	Мощность подключения	35 кВт
2	Средняя потребляемая мощность	7 кВт/Час
3	Мощность нагревательных элементов	25 кВт
4	Размер закатной еврорампы	1,0 x 1,0 x 2,0 м
5	Подключение	380 вольт / 3 фазы

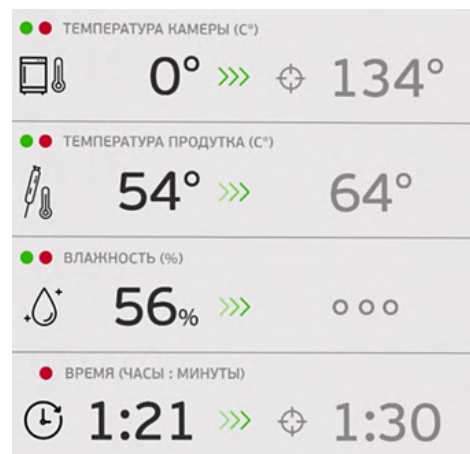


## СЕНСОРНАЯ ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

- 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

- Внутренний объем коптильной камеры состоит из цельносварных панелей, что обеспечивает полную 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 коптильные 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.

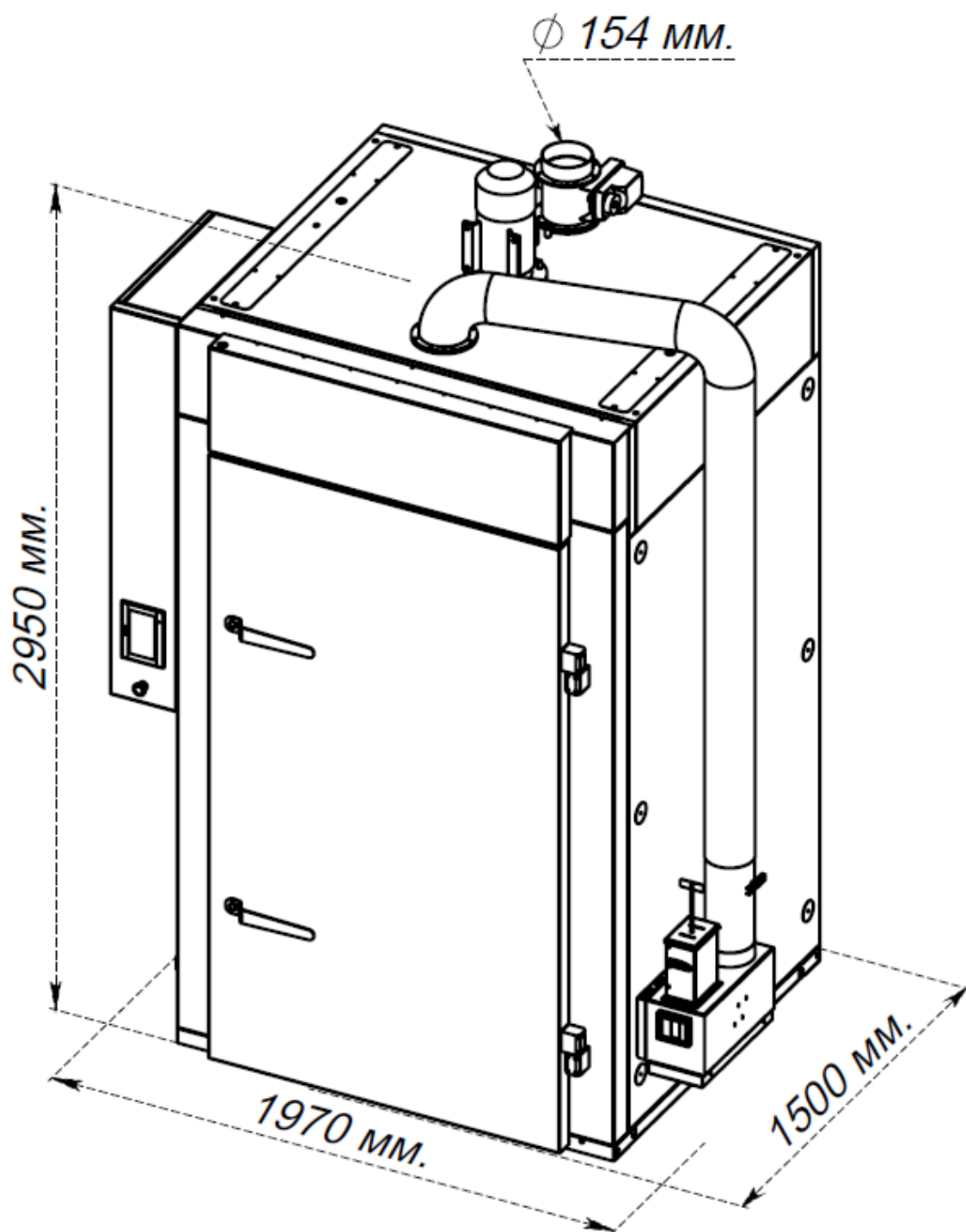
## КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

- 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 щеповой нерж. с лабиринтом для очистки дыма;
- Комплект труб для подключения дымогенератора;
- Две заслонки для регулировки тяги дымогенератора и количества свежего воздуха, поступающего в камеру;
- Комплект труб для сбора конденсата при выходе из камеры;
- Вентилятор выброса воздуха из камеры с плавной регулировкой тяги от 500 до 3000 об/сек.

## 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)

ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ  
ПОЛУАВТОМАТИЧЕСКОГО ОДНОРАМНОГО ИСПОЛНЕНИЯ  
ИЖИЦА-Z250



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



Промышленная термокамера ИЖИЦА Z250-A 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.



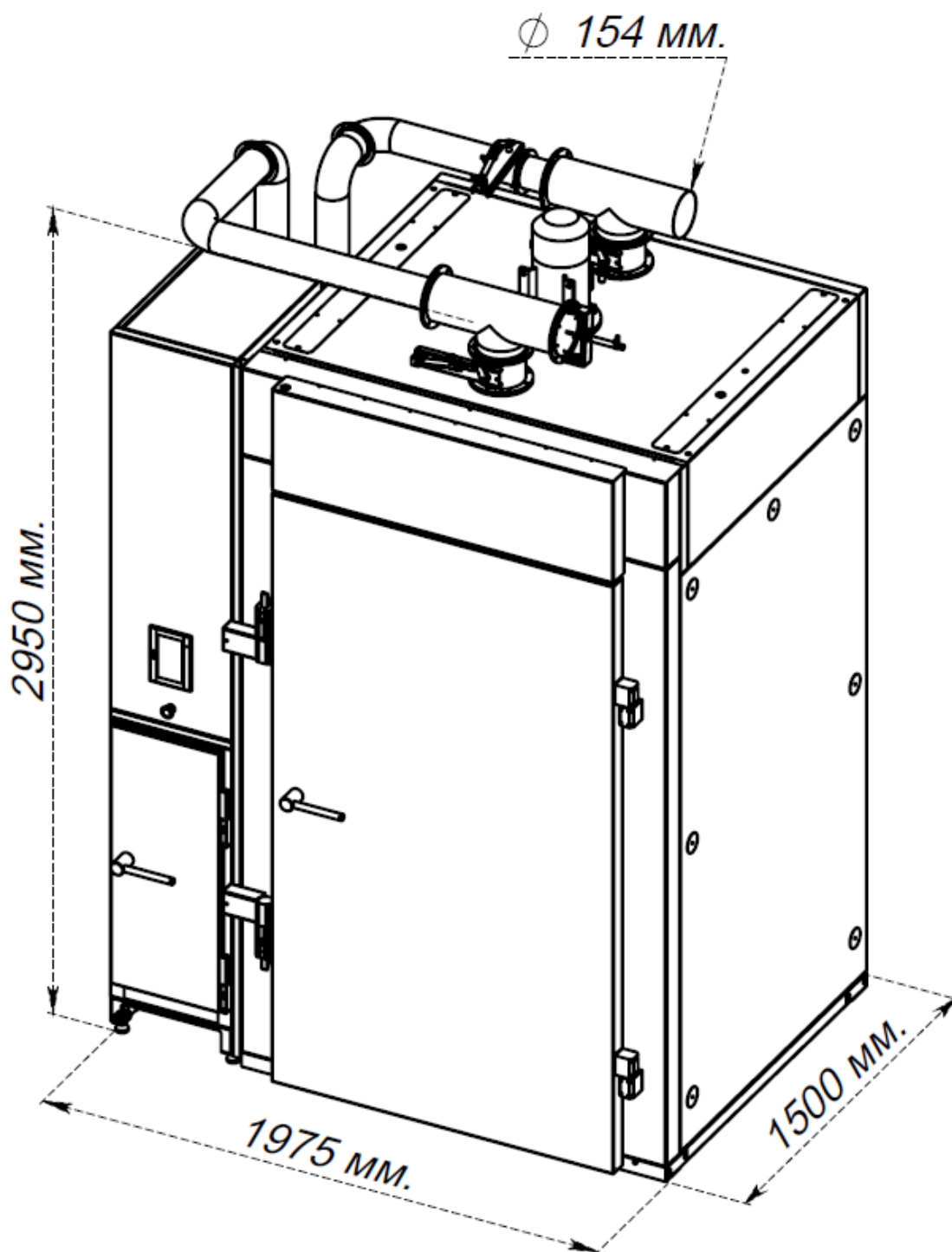
## ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ КОМПЛЕКТУЮЩИЕ

№	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)

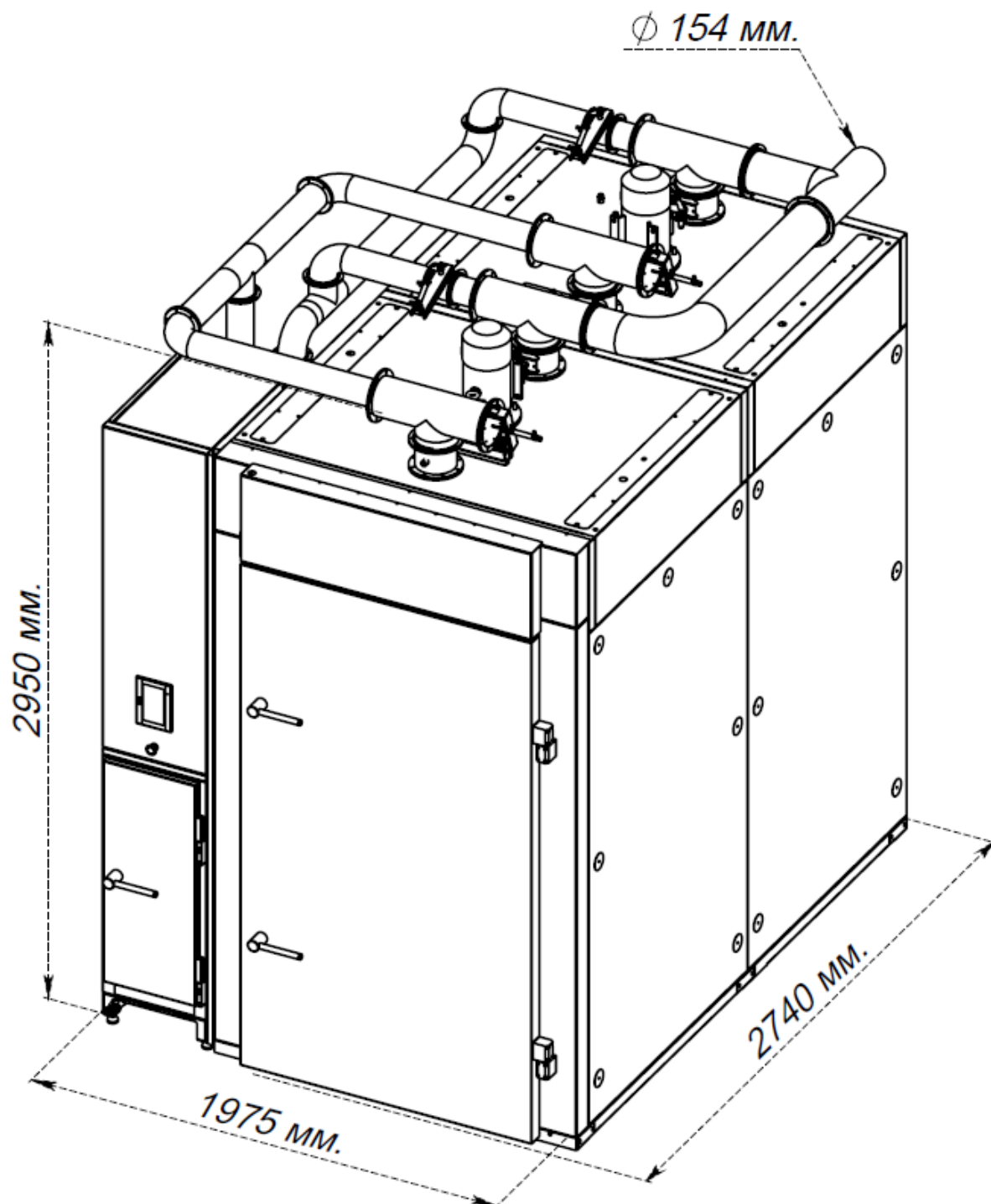
## ОПЦИИ И СИСТЕМЫ АВТОМАТИЗАЦИИ

№	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



## ПАРОКОНВЕКОМАТЫ-КОПТИЛЬНИ ИЖИЦА VARMEN-Z20



### ОПИСАНИЕ

- Уникальный автоматизированный пароконвектомат-коптильня на 4 гастроёмкости с функцией натурального копчения и проварки паром
- Продукцию можно развесить на крючках, разложить на решетки или готовить в гастроёмкостях GN1/1.
- Оборудована щеповым дымогенератором с лабиринтом для очистки дыма и блоком сбора конденсата, что позволяет получить чистый дым без вредных примесей
- Реализован программный контроль температуры тления щепы 390-420 С°, что позволяет получить незабываемый дым с богатым ароматом
- Поджиг щепы осуществляется в ручную. Остальные процессы регулируются автоматически

## ПРИМЕНЕНИЕ

- В барах и ресторанах, для приготовления премиальных копченых продуктов, таких как томленные копченые ребра (свиные, говяжьи, бараньи и т.д.), копченых колбас, варено-копченого сала, деликатесной рыбы горячего копчения, натуральных копченых сосисок и т.д.
- В качестве замены традиционного пароконвектомата, для приготовления BBQ продуктов, таких как брискет, ребра по-техасски, грудинка по-техасски.
- В мини коптильных цехах для приготовления крафтовой копченой продукции;
- В частных коптильнях для приготовления копченых деликатесов по современной технологии.

## РЕЖИМЫ 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 пароконвектомата для обеспечения максимального потока воздуха. Температура в камере обычно поддерживается в диапазоне от 30 до 60 С°.
- 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.
- ВАРКА (при установке парогенератора) - 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.

- **ЗАПЕКАНИЕ И ПОДРУМЯНИВАНИЕ** - 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.
- **КОПЧЕНИЕ** - Предназначен для придания коптильных органолептических свойств продукту 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.

## ЭКОНОМИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ

Для более детального понимания экономики коптильного производства мы разработали типовой бизнес-план, который поможет понять как считается себестоимость готовой продукции и какие первоначальные вложения необходимы для открытия своего коптильного цеха.

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

№	Характеристика	Значение
1	Напряжение	220В
2	Средняя потребляемая мощность	1,5 кВт/час
3	Мощность нагревательных элементов	4 кВт
4	Панель управления	сенсорная
5	Габаритные размеры	970 x 870 x 1400 мм
6	Масса	97 кг
7	Средняя разовая загрузка сырья	20 кг
8	Режим парогенерации	Да

## BBQ-СМОКЕРЫ СТИЛИЗОВАННЫЕ ИЖИЦА VARMEN-RED-DOLLY



### ОПИСАНИЕ

Стилизированный BBQ смокер представляет из себя коптильную установку для ресторана и открытых цехов. В базовой комплектации поставляется с функцией копчения, проварки паром и запекания.

## ПРИМЕНЕНИЕ

- Используется в ресторанах для приготовления премиальных копченых продуктов: брискет, ребра по-техасски, томленные щечки.
- Приготовление продуктов по технологии "су-вид" с загрузкой до 80 кг.
- В открытых коптильных цехах, для приготовления продукции горячего копчения: рыбы, мяса, птицы, сала и сыра.
- Для запекания мясных и рыбных рулетов.
- В демонстрационных коптильнях, где важно показать сам процесс приготовления копченого продукта.

Высокая производительность и минимальные требования к площади размещения позволяют использовать коптильню как для небольшого, так и для крупного коптильного цеха.

## ЭКОНОМИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ

Для более детального понимания экономики коптильного производства мы разработали типовой бизнес-план, который поможет понять как считается себестоимость готовой продукции и какие первоначальные вложения необходимы для открытия своего коптильного цеха.

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

№	Характеристика	Значение
1	Средняя разовая загрузка	100 кг
2	Средняя потребляемая мощность	3 кВт/Час
3	Мощность нагревательных элементов	9 кВт
4	Панель управления	сенсорная, с удаленным доступом
5	Размер закатной еврорамы	760 x 708 x 1250 мм
6	Размер коптильни	1.4 x 1 x 1.85 м



## ДЫМОГЕНЕРАТОРЫ ДЛЯ ИЖИЦА

Фрикционный дымогенератор – устройство, которое производит поступающий в камеру копчения дым за счет силы трения.

Брусочек древесины попадает на приведенный в движение барабан и под действием силы трения греется и вырабатывает дым.

Качество дыма, который вырабатывает дымогенератор такого типа, намного выше того, который вырабатывается при горении древесных опилок.



### ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

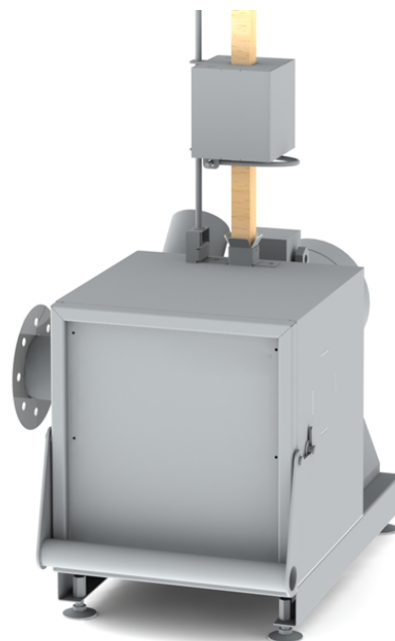
№	Характеристика	Значение
1	Габариты (ШхГхВ)	0,3 x 0,4 x 0,4 м
2	Общий объем	0,05 м <sup>3</sup>
3	Вес	25 кг

## ДЫМОГЕНЕРАТОРЫ Ф-10 ДЛЯ ИЖИЦА-1200М4

Ф-10 - это второе поколение дымогенераторов для коптильных камер Ижица-1200.

### Преимущества дымогенератора Ф-10:

- Уделено особое внимание удобству проведения регламентных работ. Время чистки дымогенератора снижено с 15 до 2 минут;
- Благодаря вертикальному расположению фрезы трения, дымогенератор работает в два раза тише;
- В дымогенератор встроен дополнительный сажевый фильтр для очистки дыма. Фильтр выполнен в форме лабиринта и нержавеющей пластин, легко моется и долго служит;
- Дымогенератор снабжен направляющей для поддержки рейки в вертикальном положении. Это позволяет оператору не находиться рядом для контроля истирания рейки в процессе копчения.



Изготавливается полностью из нержавеющей стали.

Благодаря тому, что температура дымообразования в таком дымогенераторе не превышает 350 градусов, исходящий дым не содержит канцерогенов.

Дымогенератор работает на рейке 24x24x1200 мм, непрерывно вырабатывает очищенный ароматный дым в течении 40 минут.

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

№	Характеристика	Значение
1	Энергопотребление	1 кВт/час

## ДЫМОГЕНЕРАТОРЫ АВТОМАТИЗИРОВАННЫЕ ФРИКЦИОННЫЕ F15

Камеры Ижица Z115, 1200M4-A оборудованы 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:

- 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 изготовлении премиальных продуктов, в которых собственный вкус нужно не заместить запахом копчения, а дополнить.
- Настоящие деликатесы получаются при правильном слиянии аромата дыма и собственного вкуса качественного сырья.
- Дымогенератор работает на бруске размером 80x80x600 мм.
- Возможно использование разных пород древесины: ольха, бук, осина, древесина фруктовых деревьев, в том числе сушеная сосна.



## ЭЛЕКТРОСТАТИЧЕСКИЕ ФИЛЬТРЫ EF120



Электростатический фильтр предназначен для удаления видимой фракции дымовоздушной смеси, он не имеет самостоятельного конструктива для обеспечения движения смеси.

Оборудование рекомендуется устанавливать в сухом отапливаемом помещении. Необходимая площадь для комфортной работы ЭФ: Ш = 0,6 м, Г = 0,6 м, В = 2,5 м.

Температура воздуха в помещении должна быть не ниже 17 С.

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

№	Характеристика	Значение
1	Габаритные размеры (ШхГхВ)	0,5х0,4х1,45 м
2	Масса не более, кг	55 кг
3	Максимальная мощность	0,1 кВт/час
4	Средняя потребляемая мощность	0,05 кВт/час
5	Тип фильтрации	Электростатический
6	Размер входного и выходного отв.	Ø 104 мм
7	Рабочий расход дыма, проходящий через ЭФ (не более)	120 м <sup>3</sup> / час

## ЕВРОРАМЫ УНИВЕРСАЛЬНЫЕ EZ115 ДЛЯ ИЖИЦА Z115

Универсальная еврорама из нержавеющей стали для коптильни Ижица-Z115 и Varmen-115.

7 рядов для сеток, шампуров или вешалов + дополнительный нижний ряд для поддонов, в которые собирается жир.



На каждый ряд можно повесить:

- До 11 шампуров толщиной 6-8 мм.
- До 12 шампуров под мелкую продукцию толщиной 4 мм.
- 8 вешалов по 700 мм из алюминия, на которые подвешиваются крючки.
- Сетка размером 700x700 мм.
- На дополнительный нижний ряд можно устанавливать поддоны для сбора жира при копчении утки или свинины (в комплект поставки не входят).

### ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

№	Характеристика	Значение
1	Габариты (ШхГхВ)	0,76 x 0,71 x 1,3 м
2	Общий объем	0,70 м3
3	Вес	35 кг

## ЕВРОРАМЫ ER6, ER8 ДЛЯ ТЕРМОКАМЕР ИЖИЦА-Z250, Z250-Automat

Еврорамы выполнены полностью из нержавеющей стали.

### ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Габариты (ШхГхВ): 1,05 x 1,05 x 2 м

Общий объем: 2,21 м<sup>3</sup>

Вес: 35 кг





## ПОДДОНЫ ДЛЯ ИЖИЦА PDD



Поддон для Ижица СВ, СВ17 из нержавеющей стали. Служит для сбора капель от продукта в процессе сушки или вяления.

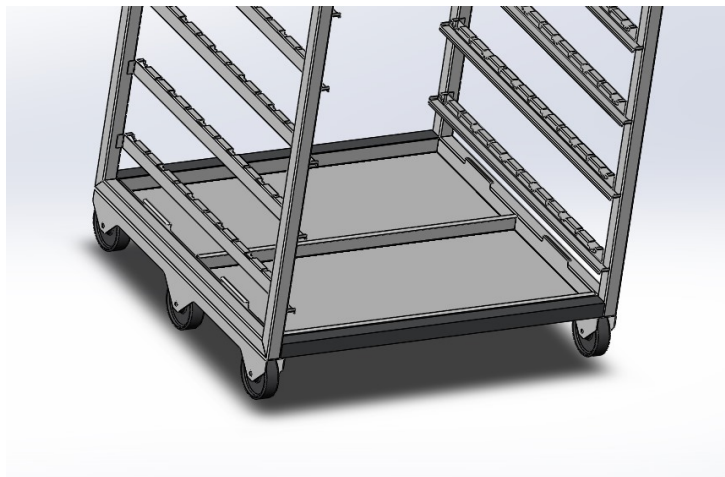
### ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Габариты (ШхГхВ): 0,85 x 0,85 x 0,1 м

Общий объем: 0,072 м<sup>3</sup>

Вес: 9,98 кг

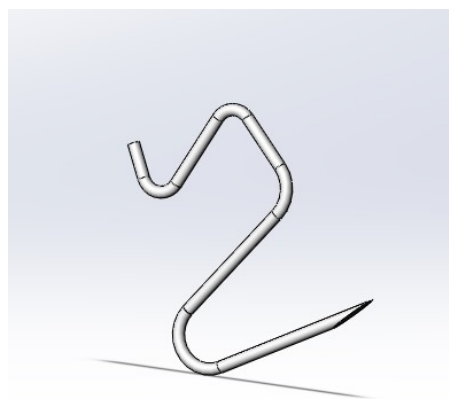
## КОМПЛЕКТЫ ПОДДОНОВ РОД СБОРА ЖИРА ДЛЯ ЕВРОРАМЫ-Z115 (2 шт.)



### ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

№	Характеристика	Значение
1	Габариты (ШxГxВ)	0,69 x 0,35 x 0,4 м
2	Общий объем	0,1 м <sup>3</sup>
3	Вес	15 кг

## КОМПЛЕКТЫ КРЮЧКОВ KR64 ДЛЯ РАЗВЕСКИ КУСКОВОГО МЯСА (64 шт.)



### ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

№	Характеристика	Значение
1	Габариты (ШxГxВ)	0,02 x 0,02 x 0,02 м
2	Общий объем	0,01 м <sup>3</sup>
3	Вес	1 кг

## ПОЛКИ ДЛЯ ХРАНЕНИЯ ШАМПУРОВ, ВЕШАЛ, КРЮЧКОВ И УСКОРИТЕЛЕЙ

Полка для хранения шампуров, вешалов, крючков и ускорителей. Повышает удобство хранения.

Крючки вешаются на фронтальные перекладины, ускорители кладутся на нижнюю полку.

Все комплектующие для развески продукции теперь можно хранить в одном месте, они не будут разложены по цеху.

Вешается на стену.



### ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

№	Характеристика	Значение
1	Габариты (ШхГхВ)	0,5 x 0,35 x 0,55 м
2	Общий объем	0,1 м <sup>3</sup>
3	Вес	7,98 кг

## ВЫТЯЖНЫЕ ЗОНТЫ V21 ДВОЙНОГО НАЗНАЧЕНИЯ: УДАЛЕНИЕ ДЫМА ИЗ КОПТИЛЬНИ + ВЕНТИЛЯЦИЯ ПОМЕЩЕНИЯ

Вытяжной зонт решает сразу две

задачи:

1. Удаление дыма из термокамеры;
2. Выброс воздуха из помещения рядом с термокамерой.



Выбросная труба термокамеры встраивается в центр основной трубы короба. Это позволяет снизить мощность выбросного вентилятора в три раза с 1500 до 500 м<sup>3</sup> в час.

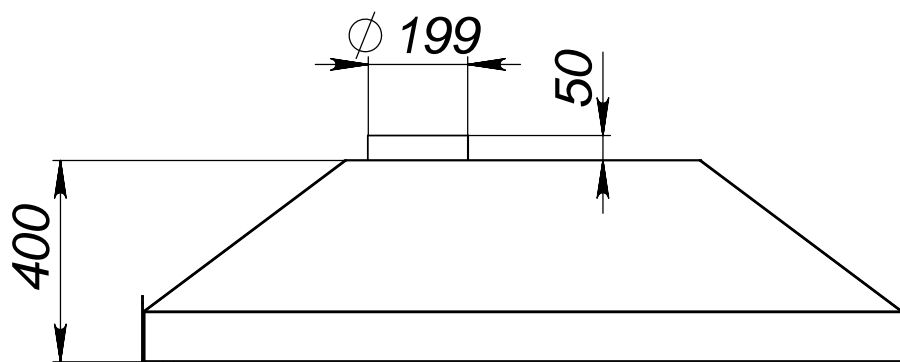
Вытяжной зонт оборудован системой сбора конденсата, что позволяет собирать конденсат централизованно и удалять его в канализацию.

Рекомендуется использование с вентилятором дымоудаления V20.

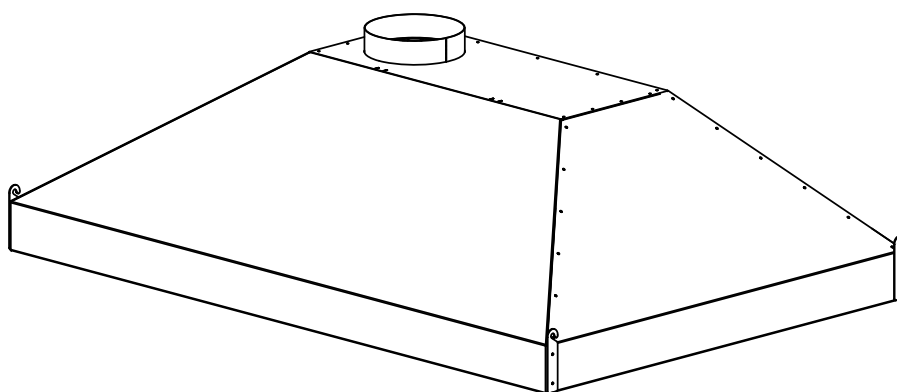
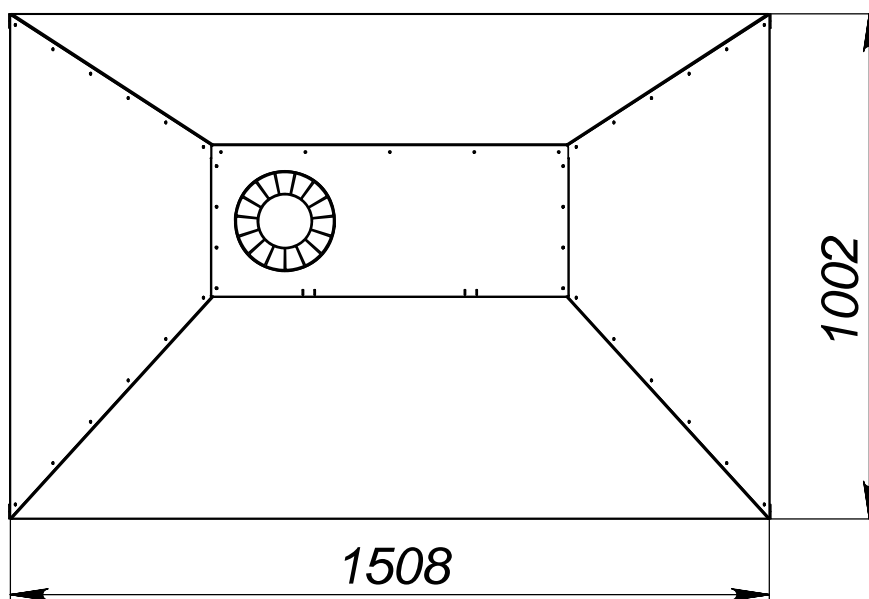
### ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

№	Характеристика	Значение
1	Габариты (ШхГхВ)	1,2 x 0,8 x 0,4 м
2	Общий объем	0,38 м <sup>3</sup>
3	Вес	15 кг

# Вытяжной зонт Ижица ИВС.01



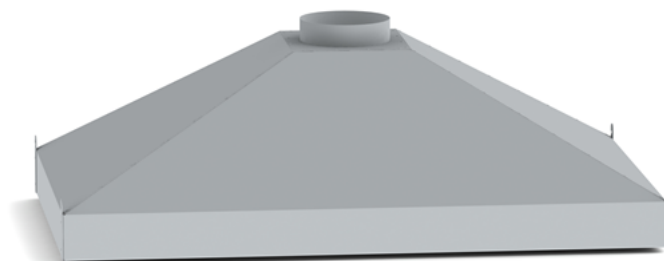
Сливной патрубок с наружной резьбой 1/2 дюйма



## ВЫТЯЖНЫЕ ЗОНТЫ V31 ДЛЯ КОПТИЛЬНЫХ КАМЕР ИЖИЦА-1200

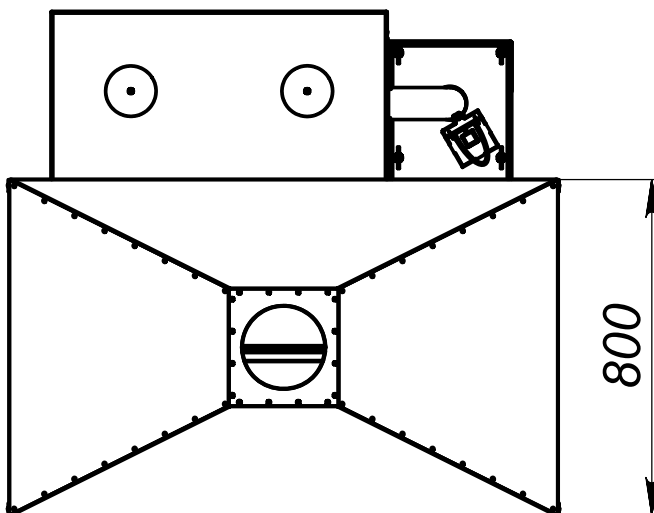
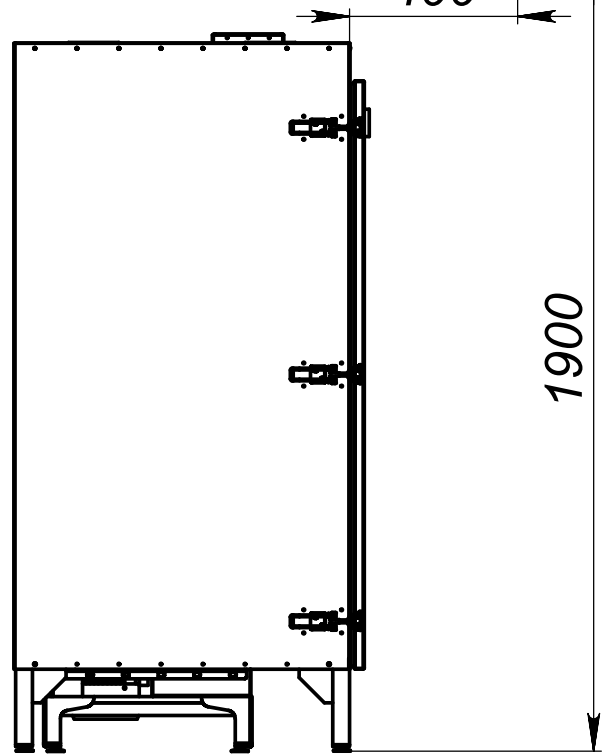
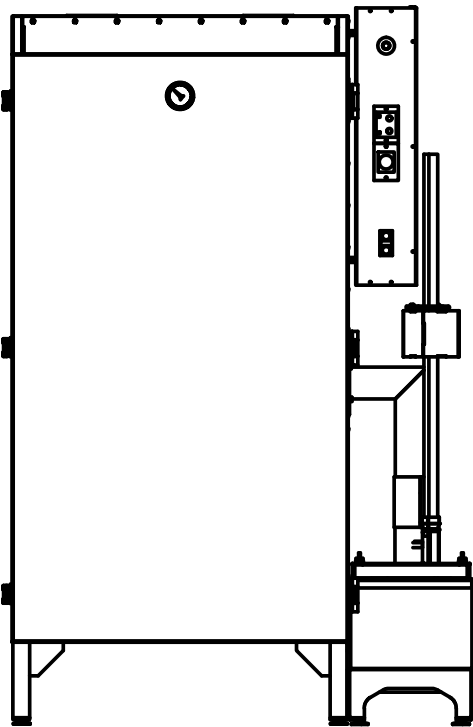
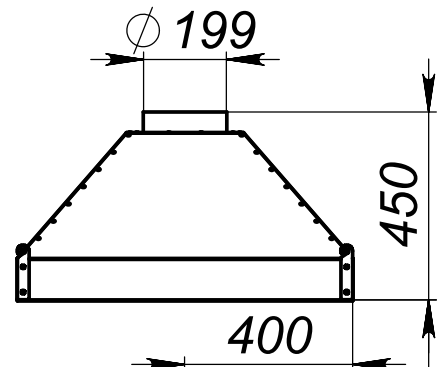
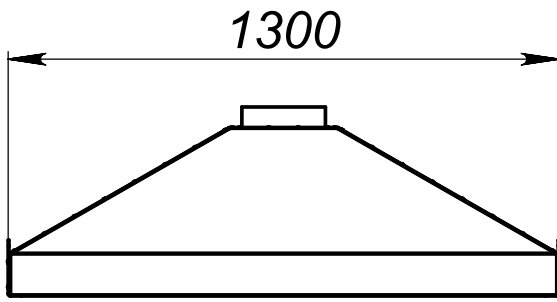
При работе коптильный камер Ижица-1200, 95% дыма осаждается на продукте.

Оставшаяся прозрачная фракция дыма находится в камере. Для её эффективного удаления из помещения при открытии двери коптильной камеры мы рекомендуем использовать вытяжной зонт V31.



### ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

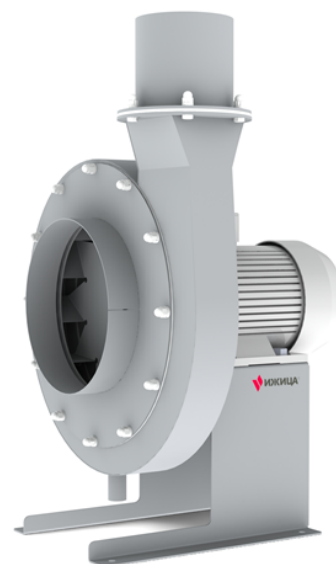
№	Характеристика	Значение
1	Габариты (ШхГхВ)	1300 x 400 x 800 мм
2	Внешний диаметр патрубка	199 мм
3	Вес	12 кг



# ВЕНТИЛЯТОРЫ ДЫМОУДАЛЕНИЯ V22 ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ

Вентилятор рекомендован для подключения к вытяжным зонтам от камер Ижица-1200 (v31), а также к зонту для камер Ижица-ГК и Ижица-z115 (v21).

Для контроля тяги рекомендуется после зонта монтировать заслонку. Диаметр подключения вентилятора и вытяжных зонтов 200 мм.

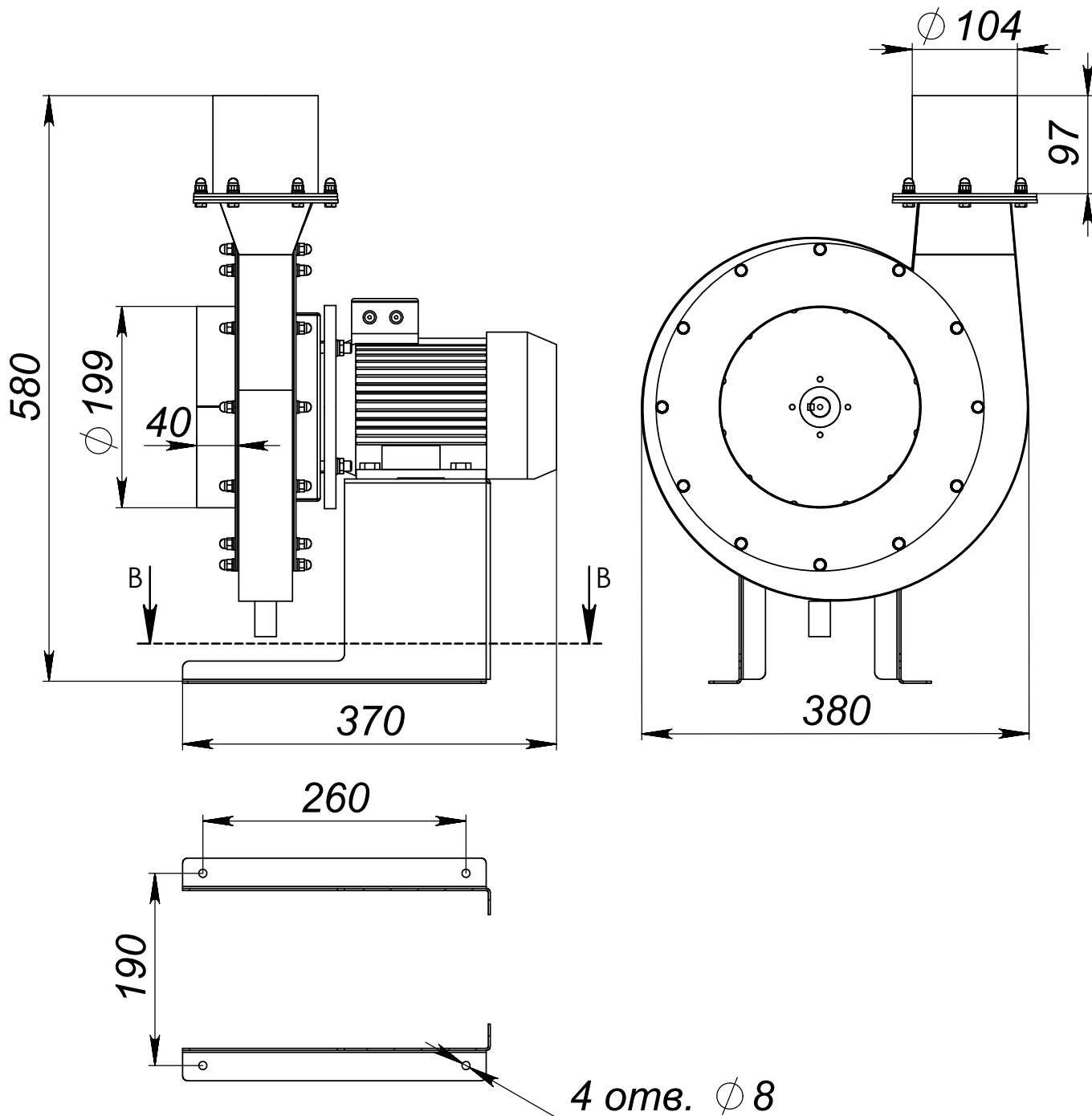


## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

№	Характеристика	Значение
1	Производительность	1200 м3/час
2	Мощность подключения	0,55 Квт
3	Среднее энергопотребление	0,25 КВт/час
4	Габариты (ШхГхВ)	0,4 x 0,4 x 0,5 м
5	Общий объем	0,08 м3
6	Вес	10 кг



# Вентилятор дымоудаления V22

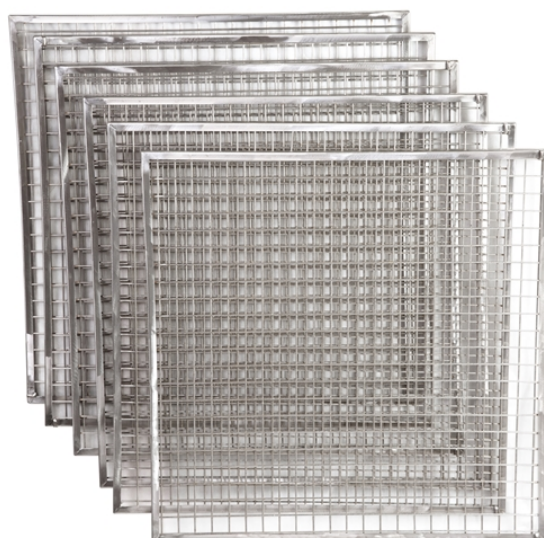


СЕЧЕНИЕ В-В  
МАСШТАБ 1 : 6

## КОМПЛЕКТЫ РЕШЕТОК ДЛЯ КОПЧЕНИЯ ФИЛЕ RESH6 ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ (6 ШТ.)

Решетки размещаются на клетки для копчения филе и рыбы в 6 рядов (исключая верхний 7 ряд).

### ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ



№	Характеристика	Значение
1	Габариты (ШхГхВ)	0,7 x 0,7 x 0,3 м
2	Общий объем	0,15 м <sup>3</sup>
3	Вес	60 кг

## ЕВРОСЕТКИ ДЛЯ КОПЧЕНИЯ ES (6 ШТ., ЯЧЕЙКА 20 X 20 ММ)

Благодаря специальному рельефу сетки, на продукте остаются красивые следы натурального копчения.

Сетки обладают дополнительной жесткостью.

На сетках удобно размещать филе, деликатные продукты, такие как рыба горячего копчения, свиная грудинка, колбасы большого диаметра.



При горячем копчении на сетках, продукта на раму помещается меньше примерно на 10%, но процент потерь обычно ниже чем при копчении продуктов, подвешенных на крючках.

### ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

№	Характеристика	Значение
1	Габариты (ШхГхВ)	0,7 x 0,7 x 0,12 м
2	Общий объем	0,06 м <sup>3</sup>
3	Вес	40 кг

## КОНТРОЛЛЕРЫ С СЕНСОРНОЙ ПАНЕЛЬЮ УПРАВЛЕНИЯ VARMEN-12

Контроллер с сенсорной панелью Varmen-12 разработан компанией ИЖИЦА специально для управления технологическим процессом копчения, сушки и варки продукта.

Поставляется с предустановленными стандартными программами горячего копчения мяса и рыбы, а также с программами для приготовления мясных снэков.



Данный контроллер идет в базовой комплектации коптилен Ижица-Z115 и Ижица-2500.

Стоимость указана при условии замены стандартного кнопочного контроллера МПР-51, который идет в базовой комплектации с Ижицей-ГК, на контроллер с сенсорной панелью.

Возможна продажа и установка данного контроллера на коптильные камеры любого типа с размещением логотипа заказчика как в программе, так и на самой панели. Также возможно собрать полностью шкаф управления (стандартный крашенный или из нержавеющей стали) с контроллером и всеми необходимыми электрокомпонентами, готовый для подключения к любой промышленной коптильне.

Возможности и конкурентные преимущества контроллера с сенсорной панелью Varmen-12:

1. Ввод неограниченного количества шагов и программ (2000 программ с более чем 65 миллионами шагов);
2. Два режима работы контроллера - "по программе" (работа проходит по ранее заданным параметрам с возможностью корректировки в процессе выполнения шага) и "ручной режим" (ввод каждого шага в ручную, используется в процессе отладки технологии копчения);
3. Удобная клавиатура ввода параметров и интуитивно понятный интерфейс, разработанный специально для управления коптильными камерами;
4. Возможность контроля влажности и температуры в камере, скорости вращения основного вентилятора, работы дымогенератора, включение и выключение других подключенных агрегатов;
5. Программная адаптация к давлению воды в системе;
6. Возможность регулировки импульсов подачи воды при парогенерации в процессе запекания (при температуре в коптильне более +100С°);
7. Переход на следующий шаг при выполнении одного или нескольких условий (эта возможность реализована только в нашем контроллере);
8. Возможность управления с панели другим оборудованием, участвующем в технологическом процессе, например системой вентиляции, дымоудаления, мойки и т.д.;
9. Возможность удаленного подключения к сенсорной панели у клиента и обеспечение технической поддержки.

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

<b>№</b>	<b>Характеристика</b>	<b>Значение</b>
1	Протоколы	Modbus RTU over RS485
2	Выходные реле	8
3	Количество выходов 0-10 В	2
4	Габариты (ШхГхВ)	0,3 x 0,2 x 0,2 м
5	Общий объем	0,01 м3
6	Вес	0,46 кг

## ТЕЛЕЖКИ TL ДЛЯ ПЕРЕМЕЩЕНИЯ КЛЕТЕЙ (ИЖИЦА-1200МЗ, ИЖИЦА-СВ), чермет

Пример использования: перемещения из посолочного помещения клетки с рыбой в сушилку, из сушилки в коптильню, из коптильни в фасовку.

Для коптильного производства необходима одна тележка на одну коптильню.

Колеса тележки выполнены из материалов, защищенных от воздействия агрессивной среды.

### ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Габариты (ШхГхВ): 0,7 х 0,7 х 1,2 м

Общий объем: 0,59 мЗ

Вес: 15 кг



## ТЕЛЕЖКИ TL ДЛЯ ПЕРЕМЕЩЕНИЯ КЛЕТЕЙ (ИЖИЦА-1200МЗ, ИЖИЦА-СВ), нержавеющая сталь

### ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Габариты (ШхГхВ): 0,7 х 0,7 х 1,2 м

Общий объем: 0,59 мЗ

Вес: 15 кг

## ТЕЛЕЖКИ TLGK ДЛЯ ПЕРЕМЕЩЕНИЯ КЛЕТЕЙ (ИЖИЦА-ГК), чермет

### ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Габариты (ШхГхВ): 0,7 х 0,9 х 0,6 м

Общий объем: 0,38 мЗ

Вес: 35 кг



## ТЕЛЕЖКИ TLGK ДЛЯ ПЕРЕМЕЩЕНИЯ КЛЕТЕЙ (ИЖИЦА-ГК), нержавеющая сталь

### ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Габариты (ШхГхВ): 0,7 х 0,9 х 0,6 м

Общий объем: 0,38 мЗ

Вес: 35 кг



## КЛЕТЬ ДЛЯ КРУПНОЙ ПРОДУКЦИИ KL4, чермет

Клеть для крупной рыбы, 4 ряда.

### ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Габариты (ШхГхВ): 0,7 x 0,7 x 1,2 м

Общий объем: 0,59 м<sup>3</sup>

Вес: 15 кг



## КЛЕТЬ ДЛЯ КРУПНОЙ ПРОДУКЦИИ KL4, нержавеющая сталь

Клеть для крупной рыбы, 4 ряда.

### ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Габариты (ШхГхВ): 0,7 x 0,9 x 0,6 м

Общий объем: 0,38 м<sup>3</sup>

Вес: 35 кг

## **КЛЕТЬ УНИВЕРСАЛЬНАЯ KLU (для мелкой и крупной продукции), чермет**

7-ми рядная универсальная клеть, на которой можно развешивать как крупную, так и мелкую продукцию.

На клеть также можно разместить сетки для копчения 6 шт (все ряды кроме верхнего).

### **ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ**

Габариты (ШхГхВ): 0,7 x 0,7 x 1,2 м Общий

объем: 0,59 м<sup>3</sup>

Вес: 15 кг



## **КЛЕТЬ УНИВЕРСАЛЬНАЯ KLU (для мелкой и крупной продукции), нержавеющая сталь**

Клеть для крупной рыбы, 4 ряда.

### **ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ**

Габариты (ШхГхВ): 0,7 x 0,9 x 0,6 м

Общий объем: 0,38 м<sup>3</sup>

Вес: 35 кг

## **КОМПЛЕКТЫ ШАМПУРОВ SH4 для мелкой продукции до 150 г (4 мм, 84 шт.)**

В комплекте 84 шампура толщиной 4 мм, из пищевой нержавеющей стали AISI 304.

Помещаются на 7 рядов универсальной клетки, по 12 на каждый ряд.



### **ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ**

Габариты (ШхГхВ): 0,2 x 0,7 x 0,2 м

Общий объем: 0,03 м<sup>3</sup>

Вес: 15 кг

## **КОМПЛЕКТЫ ШАМПУРОВ SH6 для средней продукции до 1200 г (6 мм, 24 шт.)**

В комплект входят 24 шампура толщиной 6 мм.

Размещаются на клетки для крупной продукции на 4 ряда по 6 на каждый ряд. Шампура выполнены из пищевой нержавеющей стали AISI 304.



### **ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ**

Габариты (ШхГхВ): 0,2 x 0,7 x 0,2 м

Общий объем: 0,03 м<sup>3</sup>

Вес: 15 кг

## КОМПЛЕКТЫ ШАМПУРОВ SH8 для крупной рыбы более 1200 г (8 мм, 24 шт.)

Комплект шампуров для крупной рыбы весом от 1200 до 5 кг. В комплекте 24 шампура толщиной 8 мм, размещаются на клетки для крупной продукции на 4 ряда по 6 на каждый ряд.



### ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Габариты (ШхГхВ): 0,2 x 0,7 x 0,2 м

Общий объем: 0,03 м<sup>3</sup>

Вес: 15 кг

## ШАМПУРА КАЗАЧЬИ KAZ24, КОМПЛЕКТ НА 4 РЯДА 24 ШТ.

Комплект казачьих шампуров для развески мелкой продукции на клетку 4 ряда. - 24 шт.

### ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Габариты (ШхГхВ): 0,3 x 0,7 x 0,3 м

Общий объем: 0,06 м<sup>3</sup>

Вес: 15 кг



## ШАМПУРА КАЗАЧЬИ KAZ42, КОМПЛЕКТ НА 7 РЯДОВ 42 ШТ.

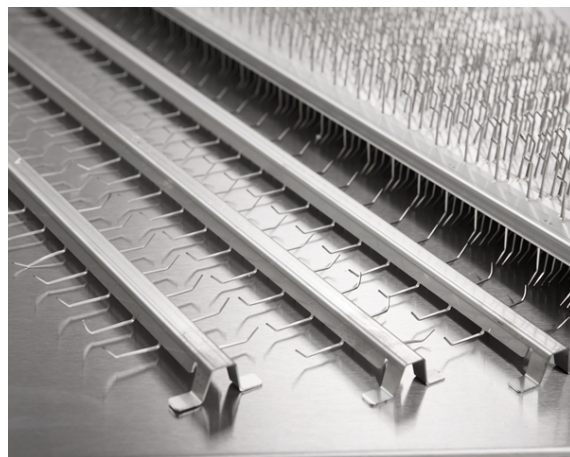
Шампур снабжен двухсторонними усиками, на которые можно быстро накалывать мелкую рыбу. Такой способ размещения рыбы на шампуре гарантирует равномерность развеса и увеличение скорости нанизывания до 40%. Возможна продажа также комплекта казачьих шампуров под клетку 4 ряда - 24 шт.

### ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Габариты (ШхГхВ): 0,2 x 0,7 x 0,3 м

Общий объем: 0,04 м<sup>3</sup>

Вес: 20 кг



## ПОДСТАВКИ ПОД ОДНУ КЛЕТЬ POD1, чермет

Пример использования: пустая клетка ставится на подставку в посольном цехе. Работник цеха накалывает просоленную рыбу и развешивает ее на клетки. После заполнения клетки, она перемещается на тележку и легко перемещается в сушильное помещение.

Для коптильного производства в среднем необходимы одна двойная и две одинарных подставки на одну коптильню.

### ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Габариты (ШхГхВ): 0,7 x 0,7 x 0,4 м

Общий объем: 0,20 м<sup>3</sup>

Вес: 10 кг



## ПОДСТАВКИ ПОД ОДНУ КЛЕТЬ POD1, нержавеющая сталь

### ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Габариты (ШхГхВ): 0,7 x 0,7 x 0,4 м

Общий объем: 0,20 м<sup>3</sup>

Вес: 10 кг

## **ПОДСТАВКИ ПОД ДВЕ КЛЕТИ, СПАРЕННЫЕ POD2, чермет**

Пример использования: пустая клеть ставится на подставку в посольном цехе.

Работник цеха накалывает просоленную рыбу и развешивает ее на клетки. После заполнения клетки, она перемещается на тележку и легко перемещается в сушильное помещение.

Для коптильного производства в среднем необходимы одна двойная и две одинарных подставки на одну коптильню.

### **ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ**

Габариты (ШхГхВ): 0,7 x 1,8 x 0,4 м

Общий объем: 0,50 м<sup>3</sup>

Вес: 35 кг

## **ПОДСТАВКИ ПОД ДВЕ КЛЕТИ, СПАРЕННЫЕ, нержавеющая сталь**

### **ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ**

Габариты (ШхГхВ): 0,7 x 1,8 x 0,4 м

Общий объем: 0,50 м<sup>3</sup>

Вес: 35 кг

# ГЕНЕРАТОРЫ ВЫСОКОВОЛЬТНЫЕ VG1200

Основные изменения:

- Увеличена мощность генератора, благодаря чему уменьшилось среднее время копчения рыбы.
- Реализована защита от короткого замыкания (даже если рыба касается корпуса не происходит выход из строя генератора).

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Габариты (ШхГхВ): 0,1 x 0,1 x 0,2 м

Общий объем: 0,002 м<sup>3</sup>

Вес: 0,2 кг





## БЛОКИ УПРАВЛЕНИЯ ВU1200 ДЛЯ ИЖИЦА 1200М2

### ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Габариты (ШхГхВ): 1,4 x 6 x 1,1 м.

Общий объем: 9,24 мЗ

Вес: 1 кг



## ДВИГАТЕЛИ ДЛЯ ДЫМОГЕНЕРАТОРА DVDG

### ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

3 фазы, 380 В, 50 Гц

Габариты (ШхГхВ): 0,3 x 0,4 x 0,4 м

Общий объем: 0,05 м<sup>3</sup>

Вес: 19,5 кг



## ДИСКИ ДЫМОГЕНЕРАТОРА DSK

### ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Габариты (ШхГхВ): 0,3 x 0,1 x 0,4 м

Общий объем: 0,01 м<sup>3</sup>

Вес: 2 кг

## ДИСКИ ДЫМОГЕНЕРАТОРА В СБОРЕ СО СТУПИЦЕЙ И ТУРБИНОЙ DST

### ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Габариты (ШхГхВ): 0,4 x 0,4 x 0,31 м

Общий объем: 0,05 м<sup>3</sup>

Вес: 3 кг

## **УПЛОТНИТЕЛИ ДЛЯ ДЫМОГЕНЕРАТОРА UPLDG**

### ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Габариты (ШхГхВ): 0,1 x 0,2 x 0,2 м

Общий объем: 0,004 м<sup>3</sup>

Вес: 1 кг

## **ИЗОЛЯТОРЫ IZO**

### ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Габариты (ШхГхВ): 0,1 x 0,2 x 0,2 м

Общий объем: 0,004 м<sup>3</sup>

Вес: 2 кг

## **УПЛОТНИТЕЛИ РЕЗИНОВЫЕ UPD ДЛЯ ДВЕРЕЙ ИЖИЦА 1200М, ИЖИЦА 1200М2**

### ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Габариты (ШхГхВ): 0,1 x 0,2 x 0,2 м

Общий объем: 0,004 м<sup>3</sup>

Вес: 2 кг

## КОМПЛЕКТЫ УСКОРИТЕЛЕЙ УНИВЕРСАЛЬНЫЕ USS (20 шт., нержавеющая сталь)

### ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Габариты (ШхГхВ): 0,3 x 0,2 x 0,75 м

Общий объем: 0,05 м<sup>3</sup>

Вес: 20 кг



## ПЛАНКИ НА ЗАДНЮЮ СТЕНКУ КАМЕРЫ ДЛЯ КРЕПЛЕНИЯ УСКОРИТЕЛЕЙ РЛН, чермет

В комплект поставки Ижица-1200М2 и М3 входят четыре планки для крепления ускорителей (под 4-рядную клеть). Если Вы планируете коптить и крупную, и мелкую продукцию, то имеет смысл дополнительно взять две планки на заднюю стенку для удобной развески ускорителей между рядами мелкой продукции (под 7-рядную клеть, один ряд в ней не задействуется).

### ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Габариты (ШхГхВ): 0,8 x 0,1 x 0,1 м

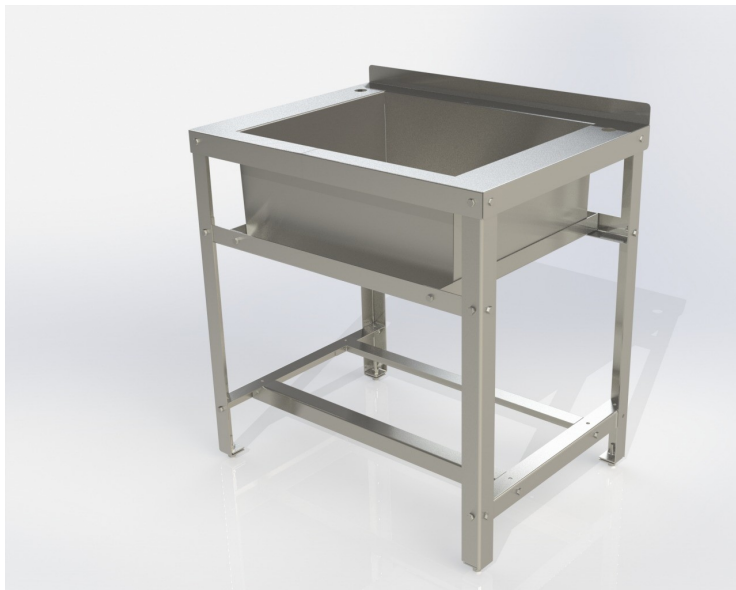
Общий объем: 0,01 м<sup>3</sup>

Вес: 2 кг

## МОЙКИ ИЖИЦА М800

Есть возможность крепежа крана.

Есть отверстие для крепежа стандартного слива - 90 мм.

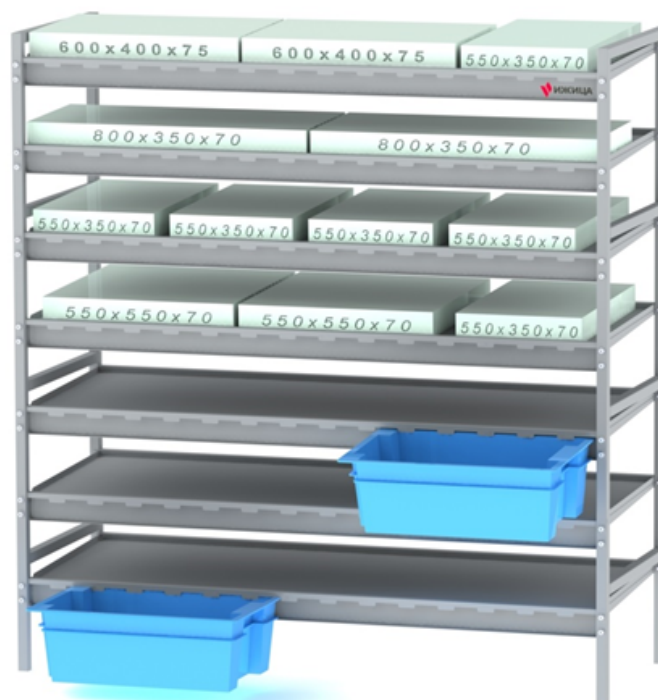


### ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

№	Характеристика	Значение
1	Габаритные размеры (ШхГхВ), м	0,8 x 0,8 x 0,8
2	Общий объем, м <sup>3</sup>	0,512
3	Масса, кг	22 кг

## СТЕЛЛАЖИ ДЛЯ ДЕФРОСТАЦИИ 7LEV

Стеллажи для дефростации  
(разморозки), 7 ярусов с шагом по  
высоте в 240 мм.



### ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

№	Характеристика	Значение
1	Материал	Нержавеющая сталь
2	Габаритные размеры (ШхГхВ), мм	1680 x 646 x 1765
3	Масса, кг	23 кг
4	Количество ярусов	7
4	Общий объем, м <sup>3</sup>	1,93

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