# ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ

1. **Наименование закупаемых Товаров:**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | **Наименование** | **Ед. изм.** | **ТЗ (описание/ состав)** | **Кол-во** | **Возможность аналога** |
| 1 | Термокамера для горячего копчения Ижица-Z115 с сенсорной панелью | шт. |  УНИВЕРСАЛЬНАЯ ТЕРМОКАМЕРА ИЖИЦА-Z115380 вольт Уникальная разработка инженеров компании Ижица, созданная на основании многолетнего опыта в разработке оборудования для термообработки: [вертикальная коптильня горячего копчения](https://ijiza.ru/catalog/vertikalnaya-koptilnya-goryachego-kopcheniya/) ИЖИЦА-Z115.* 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.

УДЕЛЕНО НЕМАЛОЕ ВНИМАНИЕ ЧИСТОТЕ И КОМФОРТУ РАБОТЫ С ТЕРМОКАМЕРОЙ:* Основное рабочее колесо сбалансировано и работает очень тихо.
* Благодаря удалению излишков воды из камеры непосредственно в систему канализации, а также сбору остатков воды в поддон при открытии двери, обеспечивается чистота всего технологического процесса.
* Сенсорная панель управления позволяет контролировать все шаги технологического процесса, оперативно вносить изменения и создавать новые программы копчения и термообработки.

КОНКУРЕНТНЫЕ ПРЕИМУЩЕСТВА ИЖИЦА-Z115 ПО СРАВНЕНИЮ С АНАЛОГАМИ:* Благодаря уникальной конструкции нагревательных элементов снижено среднее энергопотребление до 3,5 КВт в час.
* Дым в камеру подается снизу, что исключает забрызгивания боковых рядов продукции черными точками дымного конденсата даже без регулярной мойки.
* Высокое качество дыма и минимальный расход щепы
	+ благодаря возможности контролировать тягу дымогенератора, а, следовательно, и температуру тления, Вам не нужно замачивать щепу за час до копчения, как у аналогичных коптильных камер. Мокрая щепа добавляет ненужную горечь в продукт и исключает возможность получения качественного ароматного дыма без копоти и дегтя;
	+ тяга дымогенератора контролируется шибером, работу которого можно автоматизировать;
	+ тление щепы настраивается таким образом, чтобы цвет углей был темно-бордовым. Только такое тление может дать по-настоящему ароматный дым при минимальном расходе щепы. В стандартных дымогенераторах, которые устанавливаются практически на все остальные коптильные камеры Российского производства, щепу необходимо смачивать, что приводит к избыточной температуре в области горения, потере тонкого аромата и повышенному расходу щепы.
* Минимальный выброс дыма в атмосферу благодаря контролируемому тлению и минимальной тяге. Нет претензий от соседей.
* Влажность при варке выше аналогов на 12%, это означает уменьшение процента потерь и увеличение скорости варки на 15-20%
* Общая площадь поверхности ТЭНов выше в три раза по сравнению с аналогами. Это позволяет не перегревать ТЭНы и продлить срок из службы до 15 лет.
* Надежные ТЭНы из нержавеющей стали производства оборонного завода.
* Датчики температуры с платиновым сердечником (не с золотым, как у аналогов). Он дороже, надежнее и выдерживает более высокие температуры.
* 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 разное давление в системе водоснабжения
	+ библиотека пошаговых рецептов
* Особая форма рабочего колеса камеры, предохраняющая двигатель от перегрева и попадания влаги. Двигатели служат более 5 лет.
* Мы комплексно продумываем процесс работы нашего коптильного оборудования: вентиляцию, электроснабжение, канализацию и др. Готовы предложить Вам решение для любого помещения, спланировать расстановку оборудования и коммуникации.

ОТЛИЧИЯ ТЕРМОКАМЕРЫ ИЖИЦА-Z115 ОТ ИЖИЦА-ГК:* Благодаря увеличенной толщине теплоизоляции и мощности ТЭНов, процесс запекания проходит при температуре до 140 град С., тепловые потери при этом минимальны, среднее энергопотребление в час составляет всего 3,5 квт/Час;
* Рама для термокамеры Ижица-Z115 закатывается внутрь на колесах без дополнительной телеги;
* Рама выполнена в универсальном исполнении для сеток, всех видов шампуров и треугольных вешал;
* Благодаря двойной системе слива (слив в дне камеры + поддон для сбора остатков влаги в камере) обеспечивается чистота рабочего процесса;
* Дополнительно камера может комплектоваться электростатическим фильтром для очистки выбросов в атмосферу от дыма, а также системой сбора дымного конденсата, если выброс дыма в атмосферу осуществляется на удалении от коптильни;

ГАРАНТИЯ И ЗАПЧАСТИГарантия 1 год. Все запчасти есть в наличии и доставляются по гарантии бесплатно до покупателя. Мы бесплатно консультируем наших клиентов по всем вопросам, связанным с запуском оборудования и коптильного производства в целом. За более чем 25 лет работы с нашей помощью были запущенны и работают сотни коптильных цехов во многих городах России, Казахстана, Беларуси, Украины, а также в Израиле, Норвегии, Швеции, Таиланде, Болгарии, Вьетнаме, Кипре и Америке.Производитель оставляет право вносить незначительные изменения в конструкцию без предупреждения покупателя.<https://ijiza.ru/catalog/info/smoking/ijiza-z115/> | 1 | нет |
| 2 | Еврорама Z-115 | шт. | 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:**1. До 11 шампуров толщиной 6-8 мм.
2. До 12 шампуров под мелкую продукцию толщиной 4 мм.
3. 8 вешалов по 700 мм из алюминия, на которые подвешиваются крючки.
4. Сетка размером 700х700 мм.
5. На дополнительный нижний ряд можно устанавливать поддоны для сбора жира при копчении утки или свинины (в комплект поставки не входят).

<https://ijiza.ru/catalog/detail/components/evrorama-iz-nerzh-stali-universalnaya-dlya-izhitca/> | 1 | нет |
| 3 | Комплект вешалов (32 шт. по 700 мм.) | шт. | Вешала алюминиевые для развески продукции на крючках или обвязке.<https://ijiza.ru/catalog/detail/components/komplekt-veshalov-24-sht-po-700-mm/> | 1 | нет |

1. **Место доставки, сроки и порядок поставки товара**
	1. Место доставки товара: Крым, г. Ялта, с. Оползневое, ул. Генерала Острякова, д. 9.
	2. Срок поставки на весь перечень Товаров, указанный в Таблице 1 не должен превышать \_\_\_\_\_\_. Срок поставки Товаров включает в себя срок их доставки до склада Покупателя.

3. **Общие сведения**

* 1. Поставляемая продукция должна полностью соответствовать требованиям, указанным в Техническом задании.
	2. Поставляемый Товар должен быть новым товаром. Качество товара должно соответствовать требованиям, установленным действующим законодательством Российской Федерации.
1. **Требования к упаковке и маркировке**
	1. Товар должен доставляться в упаковке, принятой для данного вида продукции. Упаковка должна обеспечить полную сохранность от всякого рода повреждений при перевозке, выполняемой в соответствии с нормами, установленными изготовителем.
	2. Маркировка должна содержать информацию о наименовании Товара, весе/объеме, сроке изготовления и сроке годности (если применимо), а также иную информацию, предусмотренную для данного вида продукции.
2. **Требования к гарантии и гарантийному сроку товара.**
	1. Гарантийный срок эксплуатации на товар составляет 12 месяцев и начинает исчисляться со дня подписания Заказчиком товаросопроводительных документов по форме Торг-12/ УПД. Если производителем Товара установлены стандартные гарантийные сроки, превышающие запрашиваемый гарантийный срок на Товар, то гарантийный срок на Товар устанавливается продолжительностью не менее срока, установленного производителем Товара.
3. **Требования по соответствию товаров определенным стандартам.**
	1. Все поставляемые товары должны быть экологически безопасными, новыми, соответствовать требованиям нормативно-технических документов для данного вида продукции и иметь необходимые паспорта и сертификаты качества (в случае, если они подлежат обязательной сертификации).
4. **Порядок расчётов**
	1. Цена Товара включает: стоимость доставки Товара по адресу Покупателя (при доставке учесть высоту зоны выгрузки (рампы) 97 см.), в том числе стоимость погрузки, перевозки, разгрузки, упаковки, маркировки, оформления сопроводительной документации, хранения, таможенные экспортные и импортные пошлины, все налоги, сборы, установленные законодательством РФ, действующие на момент поставки. А также любые иные расходы Поставщика, связанные с надлежащим исполнением обязательств по поставке.
	2. Расчеты осуществляются по безналичной форме в рублях РФ.