



Коммерческое предложение

## ТЕРМОКАМЕРА ХОЛОДНОГО КОПЧЕНИЯ

# ИЖИЦА-1200М4



Коммерческое  
предложение

---

ООО «НПП ИЖИЦА»  
+7 (812) 467-42-10  
[order@ijiza.ru](mailto:order@ijiza.ru)

# СОДЕРЖАНИЕ

ИЖИЦА-1200М4 .....	4
Применение .....	5
Конкурентные преимущества .....	6
Дымогенератор .....	7
Отличие камеры Ижица-1200М4 от Ижица-1200М3.....	8
Режим работы .....	9
Повышение рентабельности коптильного производства.....	9
Технические характеристики .....	10
Комплект поставки, сроки, стоимость .....	11
Дополнительные системы автоматизации.....	13
Дополнительная информация .....	14
Тестирование работы оборудования.....	15
Для заметок .....	16

**Камера холодного копчения Ижица-1200М4 -**

это профессиональная коптильня для современного электростатического холодного копчения. В ней используется эффект электронного ветра, который подхватывает дым и направляет его на продукт. Благодаря этому время копчения сокращается с 8 часов (как при традиционном копчении) до 10-20 минут.



# ИЖИЦА-1200М4

ТЕРМОКАМЕРА ХОЛОДНОГО КОПЧЕНИЯ



## ПРЕИМУЩЕСТВА

### Уникальная разработка инженеров ИЖИЦА

На протяжении 30 лет инженеры компании Ижица создают и модернизируют свои разработки в области коптильного оборудования.

### Экологичность готового продукта

Копченый продукт не содержит канцерогенов, так как при образовании дыма отсутствует процесс горения.

### Наше нововведение

Благодаря детально рассчитанной аэродинамике, дым распределяется равномерно между рядами продукта, что обеспечивает равномерность золотистого колера и максимальный выход готового продукта.

### Высокий запас прочности

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

### Внутренний объем термокамеры ИЖИЦА-1200М4

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



Возможно полностью автоматизированное исполнение – **Ижица-1200М4А**

## ПРИМЕНЕНИЕ



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



### В коптильных цехах

Для холодного копчения изделий из рыбы, а также холодного копчения сала, сыра, бекона



### В фермерских хозяйствах

Для приготовления продукции холодного копчения высокого качества из имеющегося сырья



### В ресторанах

Для приготовления деликатесных сортов рыбы, таких как лососевые или палтус



### Для производства сырокопченого мяса

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.

## КОНКУРЕНТНЫЕ ПРЕИМУЩЕСТВА

**01**

### Экономичность

достигается не только снижением процента потерь готовой продукции при копчении, но также минимизацией расхода древесины и электричества.

**02**

### Потери ниже на 5%

по сравнению с традиционным копчением.

**03**

### Долговечность использования

Швы полностью проварены, что обеспечивает полную герметичность внутреннего объема на долгий срок.

#### Преимущества современной технологии холодного копчения

- Аромат** – для копчения используется натуральный очищенный дым, поэтому рыба получается с нежным натуральным ароматом копчения, который не перебивает вкус самого продукта.
- Сочность** - благодаря сокращению времени копчения, продукт теряет меньше влаги, и соответственно, получается более сочным.
- Вкус** - сохраняя влагу, готовый продукт не становится пересоленным (при потере влаги соль в мясе ощущается сильнее).

Подача дыма снизу исключает попадание чёрных капель дымного конденсата на продукт

- Цвет** – копченая рыба приобретает яркий золотистый цвет ольхового дыма, который привлекает внимание покупателей.
- Увеличение объема** продаж в среднем на 15% - копченая рыба становится не просто закуской, а основным блюдом.



- 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.

- Экономичность** 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



Средний коэффициент потерь при копчении составляет всего 3%

# ДЫМОГЕНЕРАТОР

**ТИП: ЩЕПОВОЙ / ФРИКЦИОННЫЙ / АТОМИЗАТОР**

## Описание

Камера оборудована фрикционным дымогенератором Ф-10 из нержавеющей стали, который непрерывно вырабатывает очищенный ароматный дым в течение 40 минут.



Высокая плотность дыма. Для копчения достаточно 15–30 минут для создания яркого копчёного колера (цвета).

## Преимущества дымогенератора Ф10

- Уделено особое внимание удобству проведения регламентных работ. Время чистки дымогенератора снижено с 15 до 2 минут;
- Благодаря вертикальному расположению фрезы трения, дымогенератор работает в 2 раза тише;
- В дымогенератор встроен дополнительный сажевый фильтр для очистки дыма. Фильтр выполнен в форме лабиринта из нержавеющих 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.



**Расходный материал на одну загрузку**  
1 рейка на 1 цикл копчения



Дымогенератор работает на рейке  
24x24x1200 мм.

**Дымогенератор  
трения**

# ОТЛИЧИЕ КАМЕРЫ 1200М4 ОТ 1200М3

ДЫМОГЕНЕРАТОР: ФРИКЦИОННЫЙ Ф10 (2-е поколение)/ ФРИКЦИОННЫЙ ДГ

## Более равномерное копчение

Вентилятор перемешивания дыма обеспечивает лучшую равномерность



## Легкое проветривание

Заслонка позволяет проветривать камеру без открывания двери.

## Удобная эксплуатация

Направляющие для клети снабжены роликами, по которым она легко вставляется в камеру.

Ижица-1200М4

## Комплектация

Ижица-1200М3  
(снята с производства)

Клеть и тележка идут в комплекте, изготовлены из нержавеющей стали

## Большая вместительность

Камера шире на 10 см, что позволяет размещать более крупную рыбу на крайних рядах

## Безопасность

Дымогенератор полностью изолирован от камеры, что предотвращает передачу вибрации на корпус

## Усовершенствованный генератор высокого напряжения Tesla-10

## Удобная панель управления процессом копчения



Дымогенератор в обеих камерах работает на рейке 24x24x1200 мм.

## РЕЖИМ РАБОТЫ



### КОПЧЕНИЕ

Придаёт продукту коптильные органолептические свойства с помощью обработки дымом.

Дымогенератор работает, рейка вставлена, заслонка открыта на 10% для удаления излишков дыма



### ПРОВЕТРИВАНИЕ

Этот режим обычно применяется для удаления из камеры остатков дымовоздушной смеси после копчения.

Дымогенератор не работает, рейка не вставлена, заслонки переключены в режим "ПРОВЕТРИВАНИЕ", обороты вентилятора выставлены на максимум.

## ПОВЫШЕНИЕ РЕНТАБЕЛЬНОСТИ КОПТИЛЬНОГО ПРОИЗВОДСТВА

Благодаря использованию современной технологии холодного копчения, бизнес становится действительно рентабельным.\*

**Копченый продукт сочнее и вкуснее, не содержит канцерогенов.**

Объём потребления растет в среднем на 15%, что принесет дополнительную прибыль 38 000 руб. в месяц.

**Процент потерь ниже на 5%,** по сравнению с традиционным копчением. Сокращение расходов на закупку сырья 28 350 руб. в месяц.

**Расход рейки всего 0,44 руб. на 1 кг готовой продукции.**

Расход щепы для приготовления 80 кг продукции традиционного холодного копчения - минимум 3 кг.

При стоимости одного кг. щепы 30 руб. себестоимость одного копчения составляет 90 руб.

Сокращение расходов на древесину составит 1 452 руб.

**Расход электроэнергии на 10 часов традиционного холодного копчения составляет в среднем 10 Квт, на 1,5 часа электростатического копчения.**

Вы затратите всего 1,8 Квт. Экономия на электроэнергии 1 731 руб. в месяц.

**Для традиционного копчения необходимо 10 часов работы коптильщика, работа которого обходится в среднем 198 руб./час.**

Для электростатического холодного копчения необходимо всего полтора часа работы.

Экономия на зарплате составляет 44 431 руб.



**ИТОГО** повышение чистой прибыли у коптильного цеха, использующего современную технологию электростатического холодного копчения, составляет **- 113 964 руб.**

\*расчеты приведены для производства 100 кг. скумбрии холодного копчения в день, в месяце 22 рабочих дня, стоимости одного кг. с/м скумбрии 210 руб. и норме прибыли коптильного цеха 30%.

# ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

## ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

№	Характеристики	Значение
1	Средняя потребляемая мощность	2 кВт*Час
2	Технология копчения	Электронный ветер
3	Подключение	380 / 220 В
4	Габаритные размеры установки (ШxГxВ)*	1,3 x 1,9 x 0,9 м
5	Размер закатной европрамы	730 x 700 x 1400 мм
6	Масса	120 кг



МИНИМАЛЬНЫЕ ПАРАМЕТРЫ ПОМЕЩЕНИЯ:

ВЫСОТА ПОТОЛКОВ 2 м,  
ПЛОЩАДЬ - 6 м<sup>2</sup>

## ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

№	Характеристики	Значение
1	Средняя загрузка	85 кг
2	Среднее время полного приготовления продукта	1,5 часа
3	Средняя производительность в смену 8 часов	400 кг
4	Средняя производительность в смену 12 часов	600 кг
5	Средняя производительность в смену 24 часа	800 кг
6	Средний коэффициент потерь* при копчении	3%

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

## КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

**КАМЕРА ОБОРУДОВАНА** фрикционным дымогенератором из нержавеющей стали, который непрерывно вырабатывает очищенный ароматный дым в течение 40 минут.

### БАЗОВЫЙ КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

№	Оборудование	Кол-во
1	Коптильная камера	1 шт
2	Блок управления	1 шт
3	Дымогенератор Ф-10	1 шт
4	Клеть для развески продукции, 4 ряда (нерж)	1 шт
5	Тележка для перемещения клетей	1 шт
6	Комплект шампуроов, 6 мм (нерж)	24 шт
7	Ускорители	20 шт
8	ЗИП: Высоковольтный генератор	1 шт

### РЕКОМЕНДОВАННЫЕ КОМПЛЕКТУЮЩИЕ

#### Вытяжной зонт (код v0101)

Вытяжной зонт двойного значения. Забирает дым из камеры и воздух из помещения

**Кол-во: 1 шт. Цена: 39 500 руб.**

#### Решетки для копчения (код es620) - 700\*700, ячейка 20 мм

Предназначены для копчения продукции в горизонтальном положении. Оставляют красивый рифленый след.

**Кол-во: 6 шт. Цена: 46 500 руб.**

#### Рама для развески продукции, 7 рядов (нерж)

Предназначена для развески продукции для копчения.

**Кол-во: 1 шт. Цена: 16 200 руб.**

## Стоимость и порядок оплаты

**Стоимость Ижица – 1200M4 в базовой комплектации | 499 000 руб**



#### ПОРЯДОК ОПЛАТЫ:

Предоплата 30%. Оставшиеся 70% – по готовности оборудования к отгрузке



#### СРОК ИЗГОТОВЛЕНИЯ :

25 рабочих дней с момента предоплаты

# КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

## ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ КОМПЛЕКТУЮЩИЕ

● Евросетки для копчения (код res6) - 700\*700, ячейка 30 мм

Предназначены для копчения крупной продукции в горизонтальном положении.

Цена: 42 900 руб. Кол-во: 6 шт.

● Шампера для мелкой продукции до 150гр, 4 мм

Предназначена для развески продукции для копчения.

Цена: 9 400 руб. Кол-во: 84 шт.

● Шампера для средней продукции до 1200гр, 6 мм

Предназначена для развески продукции для копчения.

Цена: 9 000 руб. Кол-во: 24 шт.

● Ускорители

Цена: 13 800 руб. Кол-во: 20 шт.

● Евросетки для копчения (код es610) - 700\*700, ячейка 10 мм

Предназначены для копчения мелкой продукции в горизонтальном положении.

Цена: 52 400 руб. Кол-во: 6 шт.

● Шампера для крупной продукции от 1200гр, 8 мм

Предназначена для развески продукции для копчения.

Цена: 11 600 руб. Кол-во: 24 шт.

● Тележка для перемещения клетей, (нерж)

Цена: 15 600 руб. Кол-во: 1 шт.

Найдите информацию  
об этой камере  
на нашем youtube-канале.



Для копчения **мелкой** рыбы рекомендуем использовать клеть 7 рядов и шампера толщиной 4 мм.

Для копчения **филе** рекомендуем использовать сетки размером 700 x 700 мм с ячейкой 20x20 мм.

Для копчения **мелкой** рыбы и **тёши (брюшек)** мы специально разработали **казачьи** шампера. Они повышают скорость накалывания рыбы на 50% и не оставляют следов на поверхности рыбы.



## ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ СИСТЕМЫ АВТОМАТИЗАЦИИ



### ПОЛНАЯ АВТОМАТИЗАЦИЯ

№	Оборудование	Кол-во
1	Автоматизированный фрикционный дымогенератор F15  <b>Назначение</b> Копчение на экологически чистом дыме	550 000 руб.
2	Автоматизация заслонок	239 000 руб.

При доплате 789 000 рублей вы получаете полностью автоматизированную камеру Ижица-1200M4A.

Стоимость термокамеры Ижица-1200M4A - 1 288 000 рублей.

**Камера-1200M4A** оборудована самым современным автоматизированным фрикционным дымогенератором F15 с возможностью создания дыма разной густоты и температуры.

Дым вырабатывается от трения бруска о фрезу. Древесина не перегревается, поэтому копченый продукт получается с прекрасным запахом и без канцерогенов.



Настоящие деликатесы получаются при правильном слиянии аромата дыма и собственного вкуса качественного сырья.

## ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ



### ДОСТАВКА

Отправка оборудования осуществляется с территории компании «Ижица» по адресу: СПб, п. Новосаратовка, Покровская дорога, частная территория «Уткина Заводь», здание компании «Ижица».



### УПАКОВКА

Упаковка оборудования осуществляется силами транспортной компании.



### ПОСТАВКА

Поставка осуществляется транспортной компанией по вашему выбору либо самовывозом.



### МОНТАЖ

Монтаж по запросу

Для заказа пришлите, пожалуйста, ваши реквизиты на почту [order@ijiza.ru](mailto:order@ijiza.ru) или позвоните по тел.: **+7 (812) 467-42-10**

Менеджер - Имя Фамилия

## ТЕСТИРОВАНИЕ РАБОТЫ ОБОРУДОВАНИЯ

### Открыт тестовый цех

Для вас всегда открыт наш тестовый цех.  
Услуга предоставляется бесплатно.

#### Зачем нужен тестовый цех?

- Обучите своих сотрудников работать на оборудовании;
- отработайте рецептуру под нашим чутким руководством;
- просто приходите посмотреть на демонстрацию работы оборудования



Для организации отработки технологии на вашей территории обратитесь к нашему менеджеру



Запись на демонстрацию производится по телефону

**+7 (812) 467-42-10**  
**+7 (905) 222-40-77**



#### Адрес тестового цеха

Санкт-Петербург, п. Новосаратовка,  
Покровская дорога, частная территория  
«Уткина Заводъ», здание компании  
«Ижица».



УНИВЕРСАЛЬНЫЕ ТЕРМОКАМЕРЫ

СУШКА

• ХОЛОДНОЕ КОПЧЕНИЕ

• ВЯЛЕНИЕ

• ИНЪЕКТОРЫ

## ДЛЯ ЗАМЕТОК

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---



## ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ КОПЧЕНИЯ «ИЖИЦА»

### КОНТАКТЫ

---

ООО «НПП ИЖИЦА»  
+7 (812) 467-42-10  
[order@ijiza.ru](mailto:order@ijiza.ru)