



Коммерческое предложение

ТЕРМОКАМЕРА ХОЛОДНОГО КОПЧЕНИЯ

ИЖИЦА-1200МЗ



Коммерческое
предложение

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

СОДЕРЖАНИЕ

ИЖИЦА-1200М3	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
Дополнительная информация	13
Тестирование работы оборудования.....	14
Для заметок	15



Камера холодного копчения 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.

ИЖИЦА-1200М3

ТЕРМОКАМЕРА ХОЛОДНОГО КОПЧЕНИЯ



ПРЕИМУЩЕСТВА

Уникальная разработка инженеров ИЖИЦА

На протяжении 30 лет инженеры компании Ижица создают и модернизируют свои разработки в области копильного 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-1200М3

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

Возможно исполнение с дымогенератором Ф10 (второе поколение) - **Ижица-1200М4**

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





ПРИМЕНЕНИЕ



В копильных 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 копильни 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 ДГ-1, 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).

Особенности дымогенератора ДГ-1

- В дымогенератор встроен дополнительный циклон для очистки дыма.
- 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
1,5 рейки

Рейки можно заказать в нашей компании, при заказе от 1000 шт. доставка в любой город России за наш счет.

Также рейки можно заказать на любой лесопилке, подходящая древесина: ольха, осина, фруктовые породы деревьев, подходит даже сушеная сосна.



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 клетки снабжены роликами, по которым она легко вставляется в камеру.

Большая вместительность

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

Усовершенствованный генератор высокого напряжения Tesla-10



Ижица-1200М4



Ижица-1200М3

Комплектация

Клеть и тележка идут в комплекте, изготовлены из нержавеющей стали

Безопасность

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

Удобная панель управления процессом копчения



Дымогенератор в обеих камерах работает на рейке 24х24х1200 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 работает, рейка не вставлена, заслонка открыта на 100%.

ПОВЫШЕНИЕ РЕНТАБЕЛЬНОСТИ КОПТИЛЬНОГО ПРОИЗВОДСТВА

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

Копченый продукт сочнее и вкуснее, не содержит канцерогенов.

Объем 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 кг. 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 копильщика, 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 копильного цеха, использующего современную технологию электростатического холодного копчения, составляет - **113 964 руб.**

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 (ШхГхВ)*	1,3 x 1,9 x 0,9 м
5	Размер закатной еврорамы	730 x 700 x 1400 мм
6	Масса	100 кг



**МИНИМАЛЬНЫЕ
ПАРАМЕТРЫ
ПОМЕЩЕНИЯ:**

**ВЫСОТА
ПОТОЛКОВ
2 м,**

ПЛОЩАДЬ - 6 м2

ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

№	Характеристики	Значение
1	Средняя загрузка	80 кг
2	Среднее время полного приготовления продукта	1,5 часа
3	Средняя производительность в смену 8 часов	350 кг
4	Средняя производительность в смену 12 часов	450 кг
5	Средняя производительность в смену 24 часа	600 кг
6	Средний коэффициент потерь* при копчении	3-5%

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

КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

КАМЕРА ОБОРУДОВАНА фрикционным дымогенератором, 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 ДГ-1	1 шт
4	Клеть для развески продукции, 4 ряда (чер.мет)	1 шт
5	Тележка для перемещения клеток (чер.мет)	1 шт
6	Комплект шампуров, 6 мм (нерж)	24 шт
7	Ускорители	20 шт
8	ЗИП: Высоковольтный генератор, турбина и диск дымогенератора	1 шт

РЕКОМЕНДОВАННЫЕ КОМПЛЕКТУЮЩИЕ

Вытяжной зонт (купольный)

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

Кол-во: 1 шт. Цена: 24 650 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: 36 550 руб.

Рама для развески продукции, 7 рядов (нерж)

Предназначена для развески продукции для копчения.

Кол-во: 1 шт. Цена: 16 500 руб.

Стоимость и порядок оплаты

Стоимость Ижица — 1200МЗ в базовой комплектации | **289 000 руб**

 **ПОРЯДОК ОПЛАТЫ:**
Предоплата 30%. Оставшиеся 70% —по готовности оборудования к отгрузке

 **СРОК ИЗГОТОВЛЕНИЯ :**
15 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: 33 750 руб. Кол-во: 6 шт.



Шампура для мелкой продукции до 150гр, 4 мм

Предназначена для развески продукции для копчения.

Цена: 9 500 руб. Кол-во: 84 шт.



Шампура для средней продукции до 1200гр, 6 мм

Предназначена для развески продукции для копчения.

Цена: 9 100 руб. Кол-во: 24 шт.



Ускорители

Цена: 11 000 руб. Кол-во: 20 шт.



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

Предназначены для копчения мелкой продукции в горизонтальном положении.

Цена: 41 150 руб. Кол-во: 6 шт.



Шампура для крупной продукции от 1200гр, 8 мм

Предназначена для развески продукции для копчения.

Цена: 11 800 руб. Кол-во: 24 шт.



Тележка для перемещения клеток, (нерж)

Цена: 14 800 руб. Кол-во: 1 шт.



Для копчения **мелкой** рыбы рекомендуем использовать **клеть 7 рядов** и шампура 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 шампура**. Они повышают скорость накалывания рыбы на **50%** и не оставляют следов на поверхности рыбы.

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 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 вашему 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 Заводь», здание компании
«Ижица».



ДЛЯ ЗАМЕТОК



**ОБОРУДОВАНИЕ
ДЛЯ КОПЧЕНИЯ
«ИЖИЦА»**

КОНТАКТЫ

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