

КАМЕРА 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

№	Характеристика	Значение
1	Средняя загрузка	80 кг
2	Время копчения	1,5 часа
3	Средняя производительность за смену 8 часов	220 кг
4	Средняя производительность за смену 12 часов	320 кг
5	Средняя производительность за смену 24 часа	560 кг
6	Средний коэффициент потерь* при копчении	3-5%

**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

ПОВЫШЕНИЕ РЕНТАБЕЛЬНОСТИ КОПТИЛЬНОГО ПРОИЗВОДСТВА

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

1. Копченый продукт сочнее и вкуснее, не содержит канцерогенов. Современный потребитель ценит свое здоровье и голосует рублем. Объем потребления растет в среднем на 15%, что принесет дополнительную прибыль 38000 руб. в месяц.
2. Процент потерь ниже на 5%, по сравнению с традиционным копчением. Сокращение расходов на закупку сырья 28350 руб. в месяц.
3. 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 1452 руб.
4. 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 в месяц 1731 руб.
5. Для традиционного копчения необходимо 10 часов работы коптильщика, работа которого обходится в среднем 198 руб. в час. Для электростатического холодного копчения необходимо всего полтора часа работы. Экономия на зарплате составляет 44431 руб.

Итого, повышение чистой прибыли у коптильного цеха, использующего современную технологию электростатического холодного копчения, составляет 113964 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%.

ДЫМОГЕНЕРАТОР ДГ-1 (Первое поколение)

Коптильня оборудована фрикционным дымогенератором ДГ-1, который непрерывно вырабатывает очищенный ароматный дым в течении 40 минут. Дымогенератор работает на рейке 24x24x1200 мм. В дымогенератор встроен дополнительный циклон для очистки дыма.

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.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

№	Характеристика	Значение
1	Мощность подключения	2,5 кВт
2	Средняя потребляемая мощность	1 кВт/Час
3	Габаритные размеры установки	1,3 x 1,9 x 0,9 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	560 кг

КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

№	Оборудование	Количество, параметры
1	Коптильная камера в сборе	1 шт
2	Блок управления	1 шт
3	Дымогенератор ДГ-1	1 шт
4	Клеть для развески продукции	1 шт (4 ряда, чермет)
5	Тележка для перемещения клеток	1 шт (чермет)
6	Комплект шампуров	24 шт (6мм, нерж)
7	Ускорители	20 шт (нерж)
8	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 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.

№	Оборудование	Параметры	Стоимость, руб.
1	Клеть универсальная	7-рядная, чермет	7 950
2	Клеть универсальная	7-рядная, нерж	14 000
3	Шампура для продукции до 150гр	84 шт, 4 мм	9 500
4	Комплект решеток	6 шт (20*20мм)	43 000
5	Ускорители	20 шт	11 000
6	Планки для крепления ускорителей	3 шт	2 100
7	Вытяжной зонт (купольный)	1 шт	24 650
8	ЗИП: Комплект изоляторов	4 шт	3 000

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 мм².

СТОИМОСТЬ И ПОРЯДОК ОПЛАТЫ

- Стоимость ИЖИЦА-1200МЗ в базовой комплектации **275 200 р.**
 - Стоимость ИЖИЦА-1200МЗ с клетью и тележкой из нерж.стали (ИЖИЦА-1200МЗп) составляет **281 250 р**
 - Порядок оплаты: 70% предоплата, 30% после изготовления перед отгрузкой.
 - Доставка: самовывоз или любой транспортной компанией на Ваш выбор.
 - Срок сборки – 4-5 недель
 - Гарантийный срок – 1 год
-
-