

## 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)	36 550
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 мм<sup>2</sup>.

---

---

## 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
- 
-