

## КАМЕРА ДЛЯ 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 и сыра;
- Высокая производительность и минимальные требования к площади размещения позволяют использовать коптильню как для небольшого, так и для крупного коптильного цеха;
- 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

- Средняя загрузка – 80 кг.
- Время копчения – 1,5 часа.
- Средняя производительность за смену 8 часов – 220 кг.
- Средняя производительность за смену 12 часов – 320 кг.
- Средняя производительность в сутки 24 часа – 560 кг.
- 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

- 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).
- Цвет – копченая рыба приобретает яркий золотистый цвет ольхового дыма, который привлекает внимание покупателей.
- 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.
- Копченая рыба становится не просто закуской, а основным блюдом.

## ДЫМОГЕНЕРАТОР ДГ-1 (Первое поколение)

Коптильня оборудована фрикционным дымогенератором ДГ-1, который непрерывно 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.

## ОТЛИЧИЯ ИЖИЦА-1200М3 от М2

- Ускорители изготавливаются из нержавеющей стали;
- Тележка для перемещения клеток идет в комплекте;
- В корпус встраивается датчик температуры внутри камеры;
- На дверь устанавливается долговечный силиконовый уплотнитель;
- Цифровой таймер в блоке управления;
- Дополнительный таймер для регулировки импульсов работы электростатики внутри камеры, что обеспечивает равномерность копчения в не зависимости от плотности развески;
- В комплект входит ЗИП: Запасной высоковольтный генератор, запасная турбина дымогенератора, запасной диск дымогенератора;

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

№	Характеристика	Значение
1	Мощность подключения	2,5 кВт
2	Средняя потребляемая мощность	1 кВт/Час
3	Габаритные размеры установки	1,3x1,9x0,9 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	620 кг.

## КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

- Коптильная камера в сборе с блоком управления;
- Дымогенератор ДГ-1;
- Клеть для развески продукции 4 ряда;
- Тележка для перемещения клеток;
- Комплект шампуров 6 мм.;
- ЗИП: высоковольтный дымогенератор

Данного комплекта достаточно для старта копчения рыбы размером от 300 до 1800 грамм.

## ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ КОМПЛЕКТУЮЩИЕ

- 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 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.

## 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>.

## УСЛОВИЯ ПОСТАВКИ

- Порядок оплаты: 30% предоплата, 70% после изготовления перед отгрузкой.
- Доставка: самовывоз или любой транспортной компанией на Ваш выбор.
- Срок сборки – 3 недели
- Гарантийный срок – 1 год.

Цена камеры ИЖИЦА-1200МЗ в базовом комплекте: **168 000,00 руб.**