



Коммерческое предложение

**ТЕРМОКАМЕРА ХОЛОДНОГО КОПЧЕНИЯ**

# **ИЖИЦА-1200М4А**



Коммерческое предложение

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

# СОДЕРЖАНИЕ

ИЖИЦА-1200М4А .....	4
Применение .....	5
Конкурентные преимущества .....	6
Дымогенератор .....	7
Режим работы и система управления.....	8
Технические характеристики .....	9
Комплект поставки, сроки, стоимость .....	10
Дополнительная информация .....	12
Тестирование работы оборудования.....	13
Для заметок .....	14



### Камера холодного копчения Ижица-1200М4А -

это полностью автоматизированная 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-1200М4А

ТЕРМОКАМЕРА ХОЛОДНОГО КОПЧЕНИЯ



## ПРЕИМУЩЕСТВА

### Уникальная разработка инженеров ИЖИЦА

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

### Принцип работы электронного ветра

Рама подвешивается на изоляторы. На раму подается импульсное напряжение 12-15 кВ. Между рядами продукта размещаются ускорители, которые заземлены на корпус. Таким образом между продуктом и ускорителем возникает направленное движение электронов, которое подхватывает дым и направляет его на продукт. Это и есть активное копчение натуральным дымом.



### Наше нововведение

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

### Экологичность готового продукта

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

### Внутренний объем термокамеры ИЖИЦА-1200М4А

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

### Высокий запас прочности

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

В комплект **Ижица-1200М4А** входит автоматизированный дымогенератор F15, автоматическая система управления заслонками и расширенный блок управления из нержавеющей стали.





## 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 бруска по 270 р. Это 64 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

- Дым вырабатывается от трения бруска о фрезу специальной формы
- Древесина не перегревается, поэтому копченый продукт получается с прекрасным запахом и без канцерогенов
- Такой аромат особенно ценится при приготовлении премиальных продуктов, в которых собственный вкус нужно не заместить запахом копчения, а дополнить.
- Настоящие деликатесы получаются при правильном слиянии ароматного дыма и собственного вкуса качественного сырья
- Дымогенератор работает на бруске размером 80\*80\*600мм
- Возможно использование разных пород древесины: ольха, бук, осина, древесина фруктовых деревьев, в том числе сушеная сосна.



Высокая плотность дыма. Для копчения достаточно 10–20 минут для создания яркого копченого колера (цвета).



**Дымогенератор  
фрикционный F15**



## Расходный материал

1 бруска хватает на 5 циклов копчения

## РЕЖИМ РАБОТЫ



### КОПЧЕНИЕ

Придаёт продукту копильные органолептические свойства с помощью обработки дымом.

- **Копчение с электростатикой**  
Дымогенератор работает, электростатика работает в импульсном режиме, заслонка открыта для циркуляции воздуха.
- **Копчение без электростатики**  
Дымогенератор работает, электростатика выключена, заслонка открыта для удаления излишков дыма..



### ПРОВЕТРИВАНИЕ

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

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

## СИСТЕМА УПРАВЛЕНИЯ

### Базовый функционал

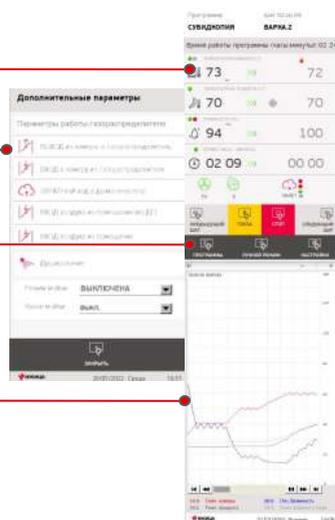
- Работа в ручном режиме и по программе;
- 99 программ с 99 шагами;
- Автоматизация всех технологических процессов;
- Удаленный доступ с мобильного устройства;
- Журнал технолога;
- Контроль доступа;
- Ведение логов.

Индикация текущих и заданных параметров

Управление заслонками

Сохраненная библиотека готовых программ

Отображение графика показателей в реальном времени



# ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

## ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

№	Характеристики	Значение
1	Средняя потребляемая мощность	<b>3 кВт*Час</b>
2	Технология копчения	<b>Электронный ветер</b>
3	Подключение	<b>380В</b>
4	Габаритные размеры установки (ШхГхВ)*	<b>1,39 x 1,15 x 2,27 м</b>
5	Размер закатной рамы	<b>760 x 700 x 1250 мм</b>
6	Масса	<b>450 кг</b>



МИНИМАЛЬНЫЕ  
ПАРАМЕТРЫ  
ПОМЕЩЕНИЯ:

ВЫСОТА  
ПОТОЛКОВ  
2 м,

ПЛОЩАДЬ - 7 м2

## ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

№	Характеристики	Значение
1	Средняя загрузка	<b>85 кг</b>
2	Среднее время полного приготовления продукта	<b>1,5 часа</b>
3	Средняя производительность в смену 8 часов	<b>800 кг</b>
4	Средняя производительность в смену 12 часов	<b>1100 кг</b>
5	Средняя производительность в смену 24 часа	<b>2000 кг</b>
6	Средний коэффициент потерь* при копчении	<b>3%</b>

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

## КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

**КАМЕРА ОБОРУДОВАНА** автоматизированным фрикционным дымогенератором из нержавеющей стали, который непрерывно вырабатывает очищенный ароматный дым.

### БАЗОВЫЙ КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

### РЕКОМЕНДОВАННЫЕ КОМПЛЕКТУЮЩИЕ

№	Оборудование	Кол-во
1	Коптильная камера с автоматическими заслонками	1 шт
2	Блок управления с сенсорной панелью	1 шт
3	Автоматизированный дымогенератор Ф-15	1 шт
4	Рама для развески продукции, 4 ряда (нерж)	1 шт
5	Тележка для перемещения клеток, (нерж)	1 шт
6	Комплект шампуров, 6 мм (нерж)	24 шт
7	Вытяжной зонт	1 шт

#### 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** — 1200М4А в базовой комплектации

**1 288 000 руб**



#### ПОРЯДОК ОПЛАТЫ:

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



#### СРОК ИЗГОТОВЛЕНИЯ :

50 рабочих дней с момента предоплаты

## КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

### ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ КОМПЛЕКТУЮЩИЕ

#### Евросетки для копчения (код es6) - 700\*700, ячейка 30 мм

Предназначены для копчения крупной продукции в горизонтальном положении.

Цена: 42 900 руб. Кол-во: 6 шт.

#### Шампура для мелкой продукции до 150гр, 4 мм

Предназначена для развески продукции для копчения.

Цена: 9 400 руб. Кол-во: 84 шт.

#### Шампура 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.

#### Шампура для крупной продукции от 1200гр, 8 мм

Предназначена для развески продукции для копчения.

Цена: 11 600 руб. Кол-во: 24 шт.

#### Тележка для перемещения клеток, (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 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](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 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**