

## КАМЕРА ЭЛЕКТРОСТАТИЧЕСКОГО ХОЛОДНОГО КОПЧЕНИЯ ИЖИЦА-1200М4-А



Ижица-1200М4-А – это автоматизированная коптильня для современного электростатического холодного копчения. В ней используется эффект электронного ветра, благодаря которому копчение занимает всего 1,5 часа вместо 8 часов при традиционном копчении.

### 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.

## ПРИМЕНЕНИЕ

- Используется для холодного копчения рыбы, сыра, бекона, сала и других мясных сырокопченых изделий;
- 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);

## 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.
- Весь дым осаждается на продукт, в атмосферу попадает не более 3% вырабатываемого дымогенератором дыма. Это позволяет коптить продукты питания в непосредственной близости от жилых домов, в супермаркетах и магазинах.
- Увеличение объема продаж в среднем на 15% - копченая рыба становится не просто закуской, а основным блюдом.
- 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.

## РЕЖИМЫ РАБОТЫ

1. Копчение с электростатикой – дымогенератор работает, электростатика работает в импульсном режиме, заслонка открыта для циркуляции воздуха.
2. Копчение без электростатики – дымогенератор работает, электростатика выключена, заслонка открыта для удаления излишков дыма.
3. Проветривание – дымогенератор выключен, заслонка открыта.

## ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Средняя загрузка – 85 кг.
- Время копчения – 1,5 часа.
- Средняя производительность за смену 8 часов – 240 кг.
- Средняя производительность за смену 12 часов – 360 кг.
- Средняя производительность в сутки 24 часа – 620 кг.
- Средний процент потерь при копчении 3%, коэффициент потерь\* 1,03

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

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

№	Характеристика	Значение
1	Средняя потребляемая мощность	1,5 кВт/час
2	Мощность подключения	5 кВт
3	Напряжение в сети	380В / 3 фазы
4	Средняя разовая загрузка	85 кг.
5	Габаритные размеры (ШхГхВ)	1.39 x 1.15 x 2.27 м
6	Размер рамы (ШхГхВ)	0.76 x 0.70 x 1.25 м
7	Панель управления	Сенсорная

## ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ КОМПЛЕКТУЮЩИЕ

- Для копчения филе рекомендуем использовать сетки размером 700 x 700 мм с ячейкой 30x30 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.

## ДЫМОГЕНЕРАТОР АВТОМАТИЗИРОВАННЫЙ ФРИКЦИОННЫЙ F15

- 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 изготовлении премиальных продуктов, в которых собственный вкус нужно не заместить запахом копчения, а дополнить.
- Настоящие деликатесы получаются при правильном слиянии аромата дыма и собственного вкуса качественного сырья.
- Дымогенератор работает на бруске размером 80x80x600 мм.
- Возможно использование разных пород древесины: ольха, бук, осина, древесина фруктовых деревьев, в том числе сушеная сосна.



## ТЕСТИРОВАНИЕ РАБОТЫ ОБОРУДОВАНИЯ

Для Вас всегда открыт наш тестовый цех для бесплатного обучения, отработки рецептуры и демонстрации работы оборудования.

Адрес тестового цеха: Санкт-Петербург, п. Новосаратовка, Покровская дорога, частная территория «Уткина Заводь», здание компании «Ижица». Запись на демонстрацию производится по телефону +7(905)222-40-77.

*Для заказа пришлите пожалуйста Ваши реквизиты на почту [mr@ijiza.ru](mailto:mr@ijiza.ru) или позвоните по тел. +7(905)222-40-77*

## ОПЦИИ И СИСТЕМЫ АВТОМАТИЗАЦИИ

№	Название	Назначение	Стоимость
<b>Организация вентиляции</b>			
1	Вытяжной зонт Ижица-М4 v0301	Удаление дыма из коптильни, вентиляция помещения.	37 900 р.
2	Вентилятор дымоудаления v0009	Забор воздуха из вытяжного зонта.	17 400 р.
<b>Повышение эффективности</b>			
3	Прозрачная дверь с подсветкой v0317	Позволяет наблюдать за процессом копчения без открытия двери	37 000 р.
4	Система мойки активной пеной Ижица-М4 v0305	Автоматическая мойка камеры и дымогенератора пенным раствором.	172 000 р.
<b>Осушение и охлаждение воздуха</b>			
5	Внешний блок охлаждения и осушения Ижица-М4 v0303	Охлаждение и осушение входящего воздуха для повышения эффективности сушки, длительного традиционного холодного копчения, сыровяления и копчения в не кондиционируемых помещениях с температурой выше 25°C.	207 000 р.

## КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

- Камера с автоматическими заслонками – 1 шт.
- Блок управления с сенсорной панелью – 1 шт.
- Автоматизированный фрикционный дымогенератор F15 – 1 шт.
- Система управления скоростью основного вентилятора – 1 шт.
- Рама для развески продукции – 1 шт.
- Тележка для рамы М4 – 1 шт.
- Комплект шампуров 6 мм. – 24 шт.

## ПОРЯДОК ОПЛАТЫ И СТОИМОСТЬ

- Стоимость Ижица-1200М4-А в базовой комплектации **794 000 р.**
- Предоплата 30%, оставшиеся 70% - по готовности оборудования к отгрузке.

## СРОК ИЗГОТОВЛЕНИЯ

5 недель с момента предоплаты.

## ДОСТАВКА

Самовывоз или транспортной компанией по выборку клиента в деревянной обрешётке. Забор груза с завода ООО «КБ ИЖИЦА» в Санкт-Петербурге.

## МОНТАЖ И ОБУЧЕНИЕ

Возможен выезд специалиста для шеф-монтажа и обучения. Срок 3 дня. Стоимость 30 000 р. + перелет и проживание.

## ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ

