

## КАМЕРА ЭЛЕКТРОСТАТИЧЕСКОГО ХОЛОДНОГО КОПЧЕНИЯ

### ИЖИЦА-1200М4-А



Ижица-1200М4-А – это автоматизированная 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.

## 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);

## ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

№	Характеристика	Значение
1	Средняя загрузка	85 кг
2	Время копчения	1,5 часа
3	Средняя производительность за смену 8 часов	240 кг
4	Средняя производительность за смену 12 часов	360 кг
5	Средняя производительность за смену 24 часа	620 кг
6	Средний коэффициент потерь* при копчении	3%

\*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

## РЕЖИМЫ РАБОТЫ

- 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 – дымогенератор выключен, заслонка открыта.

## 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.



## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

№	Характеристика	Значение
1	Мощность подключения	5 кВт
2	Средняя потребляемая мощность	1,5 кВт/Час
3	Габаритные размеры установки (ШхГхВ)	1,39 x 1,15 x 2,27 м
4	Размер рамы (ШхГхВ)	0,76 x 0,70 x 1,25 м
5	Подключение	380 / 220 Вольт / 3 фазы
8	Средняя разовая загрузка	85 кг
9	Панель управления	Сенсорная

## КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

№	Оборудование	Количество, параметры
1	Коптильная камера с автоматическими заслонками	1 шт
2	Блок управления с сенсорной панелью	1 шт
3	Автоматизированный фрикционный дымогенератор F15	1 шт
4	Рама для развески продукции	1 шт (4 ряда, нерж)
5	Тележка для рамы	1 шт (нерж)
6	Комплект шампуров	24 шт (6мм, нерж)

## 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.

№	Оборудование	Параметры	Стоимость, руб.
1	Рама для развески продукции	7-рядная, нерж	16 500
2	Шампура для продукции до 150гр	84 шт, 4 мм	9 500
3	Комплект решеток	6 шт (30*30мм)	43 000
4	Ускорители	20 шт	11 000
5	Планки для крепления ускорителей	3 шт	2 100

## ОПЦИИ И СИСТЕМЫ АВТОМАТИЗАЦИИ

№	Название	Назначение	Стоимость
<b>Организация вентиляции</b>			
1	Вытяжной зонт Ижица-М4А v0501	Удаление дыма из коптильни, вентиляция помещения.	38 650 р.
<b>Повышение эффективности</b>			
2	Прозрачная дверь с подсветкой v0317	Позволяет наблюдать за процессом копчения без открытия двери	63 900 р.
3	Система мойки активной пеной Ижица-М4 v0305	Автоматическая мойка камеры и дымогенератора пенным раствором.	207 200 р.
<b>Осушение и охлаждение воздуха</b>			
4	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.	274 400 р.

## СТОИМОСТЬ И ПОРЯДОК ОПЛАТЫ

- Стоимость ИЖИЦА-1200М4-А в базовой комплектации **1 110 000 р.**
- Порядок оплаты: 70% предоплата, 30% после изготовления перед отгрузкой
- Доставка: самовывоз или любой транспортной компанией на Ваш выбор
- Гарантийный срок – 1 год

СРОК ИЗГОТОВЛЕНИЯ - 5 недель с момента предоплаты.

## ТЕСТИРОВАНИЕ РАБОТЫ ОБОРУДОВАНИЯ

## КОММЕРЧЕСКОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ

ООО «НПП ИЖИЦА», email: [order@ijiza.ru](mailto:order@ijiza.ru), +7(812)467-42-10



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 тел.: +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*