

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

- 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.*

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

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.

ОПЦИИ И СИСТЕМЫ АВТОМАТИЗАЦИИ

№	Название	Назначение	Стоимость
Организация вентиляции			
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.
Повышение эффективности			
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.
Осушение и охлаждение воздуха			
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.

СТОИМОСТЬ И ПОРЯДОК ОПЛАТЫ

- Стоимость ИЖИЦА-1200М4-А в базовой комплектации **840 000 р.**
- Порядок оплаты: 30% предоплата, 70% 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

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 или позвоните по тел.: +7(905)222-40-77