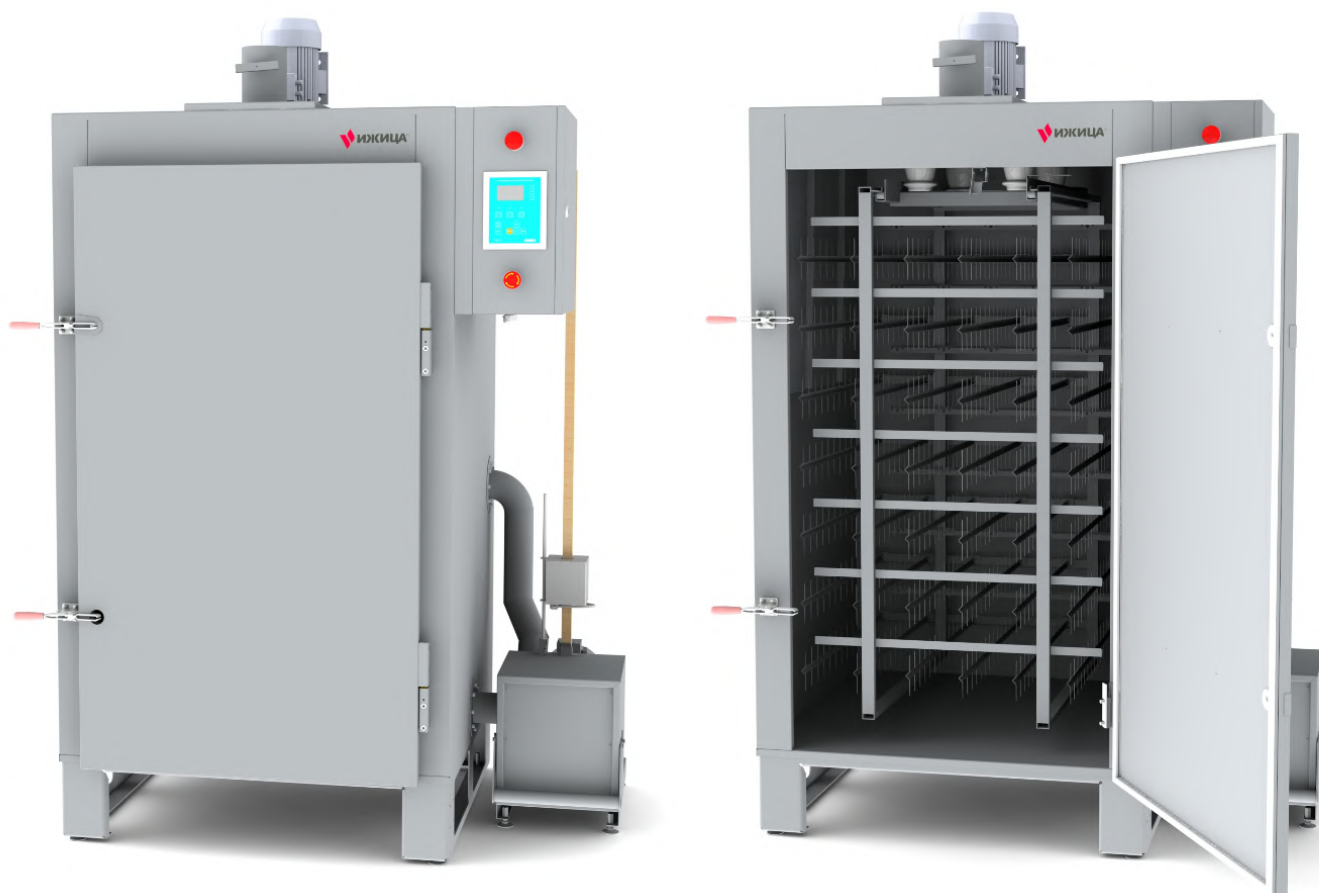


## КАМЕРА ХОЛОДНОГО КОПЧЕНИЯ ИЖИЦА-1200М4



Ижица-1200М4 – 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, 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

## ПОВЫШЕНИЕ РЕНТАБЕЛЬНОСТИ КОПТИЛЬНОГО ПРОИЗВОДСТВА

Благодаря использованию современной технологии холодного копчения, бизнес становится действительно рентабельным:\*

**1. Копченый продукт сочнее и вкуснее, не содержит канцерогенов.**

Объем потребления растет в среднем на 15%,  
что принесет дополнительную прибыль 38 000 руб. в месяц.

**2. Процент потерь ниже на 5%, по сравнению с традиционным копчением.**

Сокращение расходов на закупку сырья 28 350 руб. в месяц.

**3. Расход рейки всего 0,44 руб. на 1 кг готовой продукции.**

Расход щепы для приготовления 80 кг продукции  
традиционного холодного копчения минимум 3 кг.

При стоимости одного кг. щепы 30 кг.

себестоимость одного копчения составляет 90 руб.

Сокращение расходов на древесину составит 1 452 руб.

**4. Расход электроэнергии на 10 часов традиционного холодного копчения составляет в среднем 10 Квт,**

**на 1,5 часа электростатического копчения Вы затратите всего 1,8 Квт.**

Экономия на электроэнергии 1 731 руб. в месяц

**5. Для традиционного копчения необходимо 10 часов работы коптильщика, работа которого обходится в среднем 198 руб. в час.**

Для электростатического холодного копчения необходимо всего полтора часа работы.

Экономия на зарплате составляет 44 431 руб.

**Итого,** повышение чистой прибыли у коптильного цеха, использующего современную технологию электростатического холодного копчения, **составляет - 113 964 руб.**

\*расчеты приведены для производства 100 кг. скумбрии холодного копчения в день, в месяце 22 рабочих дня, стоимости одного кг. с/м скумбрии 210 руб. и норме прибыли коптильного цеха 30%.

## ДЫМОГЕНЕРАТОР Ф-10 (второе поколение)

Копильня оборудована фрикционным дымогенератором Ф10 из нержавеющей стали, который непрерывно вырабатывает очищенный ароматный дым в течении 40 минут. Дымогенератор работает на рейке 24x24x1200 мм.

### Преимущества:

- Уделено особое внимание удобству проведения регламентных работ. Время чистки дымогенератора снижено с 15 до 2 минут;
- Благодаря вертикальному расположению фрезы трения, дымогенератор работает в два раза тише;
- В дымогенератор встроен дополнительный сажевый фильтр для очистки дыма. Фильтр выполнен в форме лабиринта из нержавеющей пластин, легко моется и долго служит;
- Дымогенератор снабжен направляющей для поддержки рейки в вертикальном положении. Это позволяет оператору не находиться рядом для контроля истирания рейки в процессе копчения.

### РЕЖИМЫ РАБОТЫ

1. **КОПЧЕНИЕ** - придаёт продукту копильные органолептические свойства с помощью обработки дымом\_- Дымогенератор работает, рейка вставлена, заслонка открыта на 10% для удаления излишков дыма.
2. **ПРОВЕТРИВАНИЕ** - Этот режим обычно применяется для удаления из камеры остатков дымовоздушной смеси после копчения. Дымогенератор работает, рейка не вставлена, заслонка открыта на 100%.

## ПРЕИМУЩЕСТВА КОПТИЛЬНИ ИЖИЦА-1200М4

- Внутренний объем коптильной камеры состоит из цельносварных панелей, что обеспечивает полную герметичность внутреннего объема;
- Петли и запорные механизмы выполнены из нержавеющей стали с большим запасом прочности;
- Уплотнение на двери выполнено из высококачественного силикона, который плотно прилегает к корпусу и обеспечивает герметичность;
- Благодаря детально рассчитанной аэродинамике, дым распределяется равномерно между рядами продукта, что обеспечивает равномерность золотистого колера и максимальных выход готового продукта.

## ОТЛИЧИЯ ИЖИЦА-1200М4 от ИЖИЦА-1200М3

- Вентилятор перемешивания дыма обеспечивает лучшую равномерность
- Заслонка позволяет проветривать камеру без открывания двери;
- Направляющие для клетки снабжены роликами, по которым она легко вставляется в камеру;
- Усовершенствованный генератор высокого напряжения Tesla-10;
- Камера шире на 10 см, что позволяет размещать более крупную рыбу на крайних рядах;
- Клеть и тележка идут в комплекте, изготовлены из нержавеющей стали;
- Удобная панель управления процессом копчения;
- Дымогенератор полностью изолирован от камеры, что предотвращает передачу вибрации на корпус;
- В комплекте идет дымогенератор Ф-10 (второе поколение)

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

№	Характеристика	Значение
1	Мощность подключения	3 кВт
2	Средняя потребляемая мощность	1,2 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

## ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ КОМПЛЕКТУЮЩИЕ

- Для копчения мелкой рыбы рекомендуем использовать клетку 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>.

## КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

- Коптильная камера в сборе с блоком управления;
- Дымогенератор Ф-10;
- Клеть для развески продукции 4 ряда, нерж.;
- Тележка для перемещения клеток, нерж.;
- Комплект шампуров 6 мм.;

Данного комплекта достаточно для старта копчения рыбы размером от 0,3 до 1,8 кг.

---

---

## СТОИМОСТЬ И ПОРЯДОК ОПЛАТЫ

- Стоимость ИЖИЦА-1200М4 в базовой комплектации **355 000 р.**
  - Порядок оплаты: 30% предоплата, 70% после изготовления перед отгрузкой.
  - Доставка: самовывоз или любой транспортной компанией на Ваш выбор.
  - Срок сборки – 1 месяц
  - Гарантийный срок – 1 год
- 
-