

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

№	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

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)

Коптильня 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 находится 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 копильной 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 распределяете 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	1,3 x 1,9 x 0,9 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

КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

№	Оборудование	Количество, параметры
1	Коптильная камера в сборе	1 шт
2	Блок управления с сенсорной панелью	1 шт
3	Дымогенератор Ф-10	1 шт
4	Клеть для развески продукции	1 шт (4 ряда, нерж)
5	Тележка для перемещения клеток	1 шт (нерж)
6	Комплект шампуров	24 шт (6мм, нерж)
7	Ускорители	20 шт
8	ЗИП: высоковольтный генератор	1 шт

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ КОМПЛЕКТУЮЩИЕ

- 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.

№	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 (20*20мм)	36 550
4	Ускорители	20 шт	11 000
5	Планки для крепления ускорителей	3 шт	2 100
6	Вытяжной зонт двойного назначения	1 шт	32 600

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 мм².

КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

- Коптильная камера в сборе с блоком управления;
- Дымогенератор Ф-10;
- Клеть для развески продукции 4 ряда, нерж.;
- Тележка для перемещения клетей, 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 **465 200 р.**
 - Порядок оплаты: 70% предоплата, 30% после изготовления перед отгрузкой.
 - Доставка: самовывоз или любой транспортной компанией на Ваш выбор.
 - Срок сборки – 1 месяц
 - Гарантийный срок – 1 год
-
-