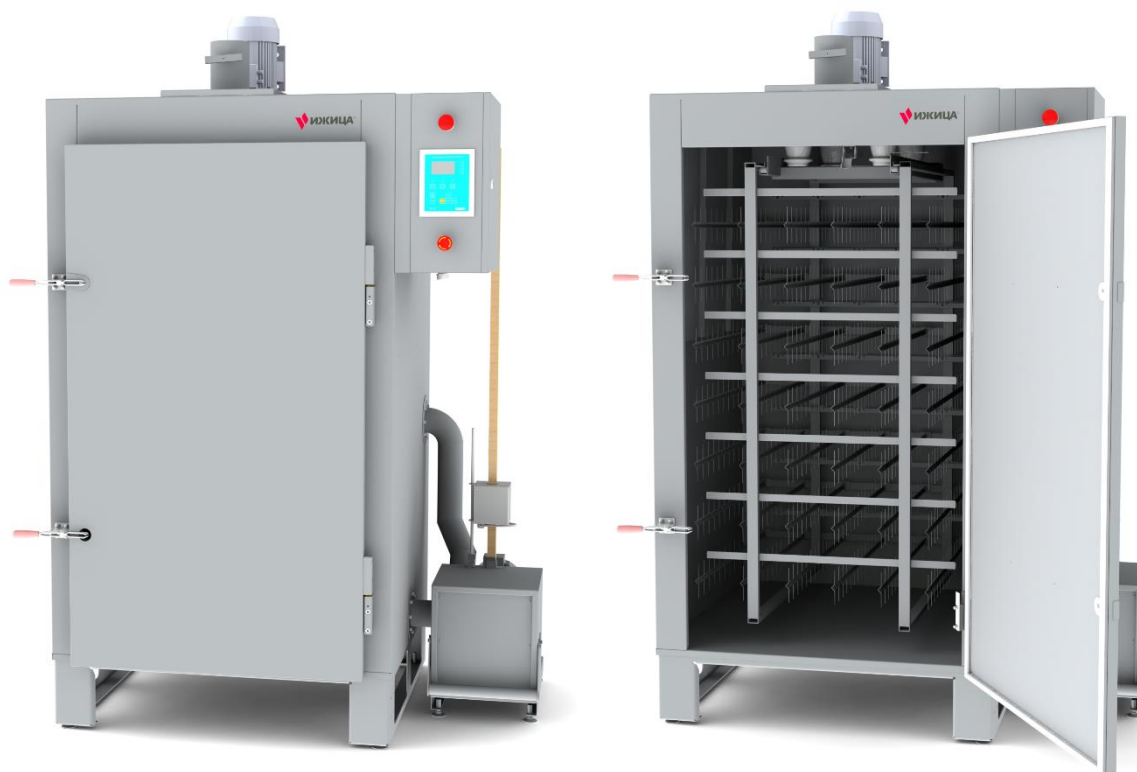


## КАМЕРА ХОЛОДНОГО КОПЧЕНИЯ ИЖИЦА-1200М4



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

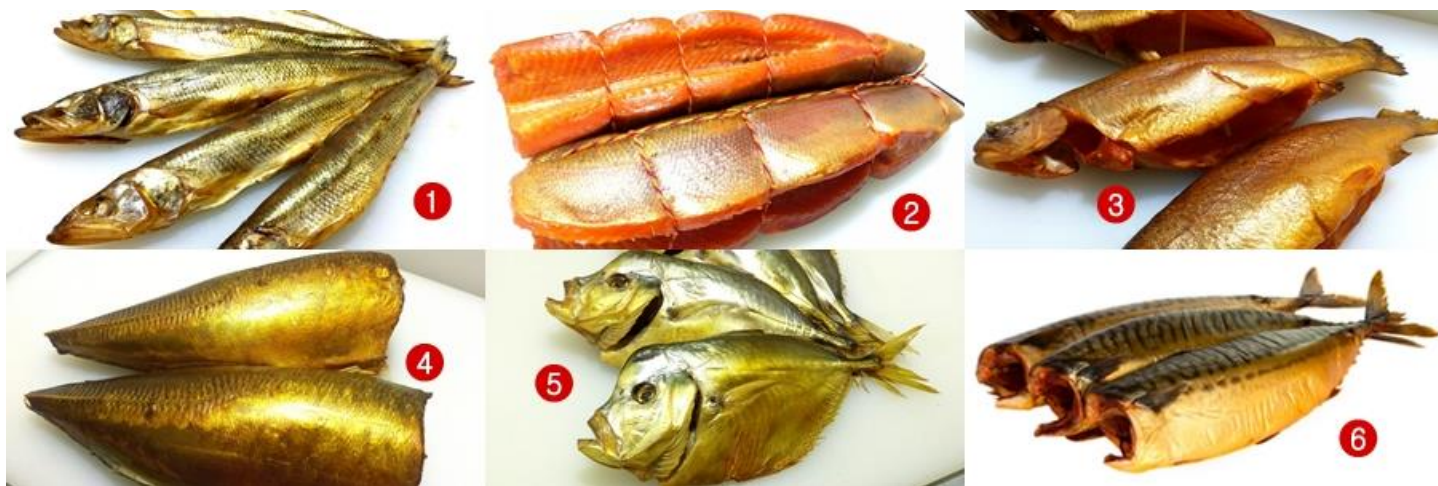
- Средняя загрузка – 85 кг.
- Время копчения – 1,5 часа.
- Средняя производительность за смену 8 часов – 240 кг.
- Средняя производительность за смену 12 часов – 360 кг.
- Средняя производительность в сутки 24 часа – 620 кг.
- Средний **процент потерь** при копчении 3%, **коэффициент потерь\*** 1,03

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

## ПРЕИМУЩЕСТВА СОВРЕМЕННОЙ ТЕХНОЛОГИИ ХОЛОДНОГО КОПЧЕНИЯ

- 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.
- 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.

## ПРИМЕРЫ ПРОДУКЦИИ ХОЛОДНОГО КОПЧЕНИЯ ЭЛЕКТРОСТАТИЧЕСКИМ СПОСОБОМ



1. Корюшка Холодного Копчения (Х/К)
2. Форель Х/К
3. Форель речная Х/К
4. Тунец Х/К
5. Вомер Х/К
6. Скумбрия Х/К

## ПОВЫШЕНИЕ РЕНТАБЕЛЬНОСТИ КОПТИЛЬНОГО ПРОИЗВОДСТВА

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

1. Копченый продукт сочнее и вкуснее, не содержит канцерогенов. Современный потребитель ценит свое здоровье и голосует рублем. Объем потребления растет в среднем на 15%, что принесет дополнительную прибыль 38000 руб. в месяц.
2. Процент потерь ниже на 5%, по сравнению с традиционным копчением. Сокращение расходов на закупку сырья 28350 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 1452 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 в месяц 1731 руб.
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 44431 руб.

**Итого, повышение чистой прибыли у коптильного цеха, использующего современную технологию электростатического холодного копчения, составляет 113964 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.

### **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 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         | 1,3х1,9х0,9 м.     |
| 4 | Размер клетки для развески продукции | 0,73 х 0,7 х 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.            |

## РЕЖИМЫ РАБОТЫ

1. Копчение – дымогенератор работает, рейка вставлена, заслонка открыта на 10% для удаления излишков дыма.
2. Проветривание – дымогенератор работает, рейка не вставлена, заслонка открыта на 100%.

## 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 300 до 1800 грамм.

## 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 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>.

## УСЛОВИЯ ПОСТАВКИ

- 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.

Цена камеры ИЖИЦА-1200М4 в базовом комплекте: **282 000,00 руб.**