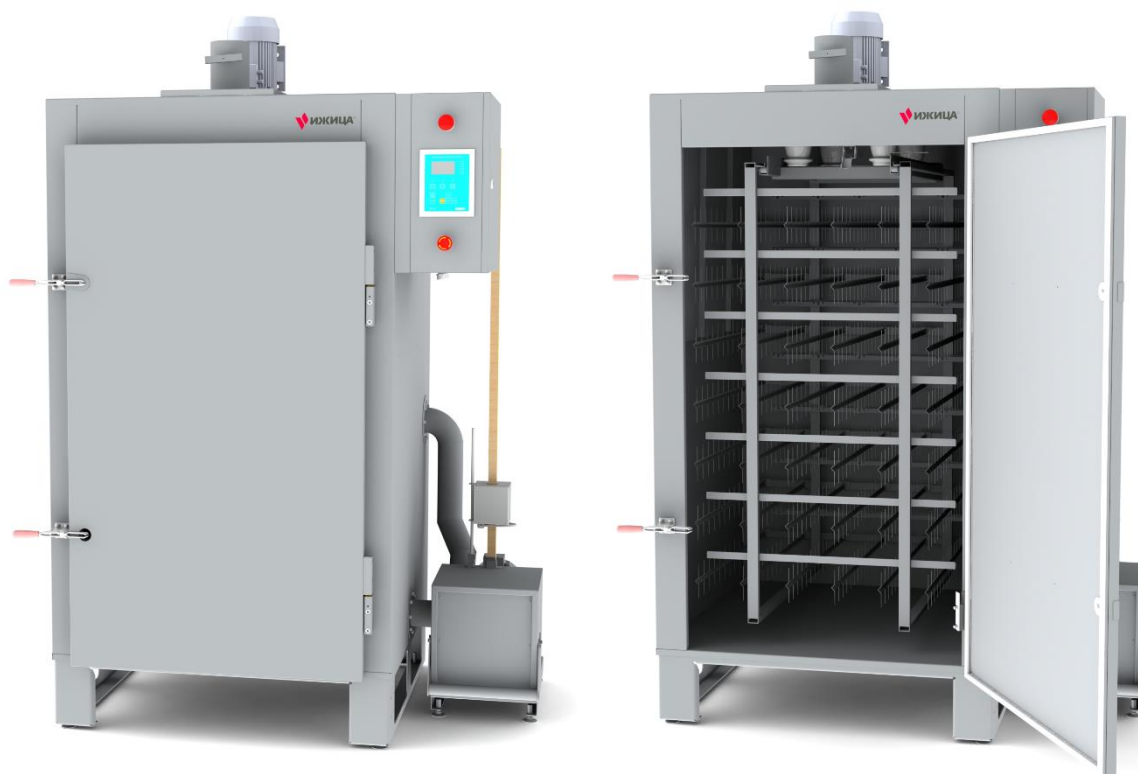


КАМЕРА ХОЛОДНОГО КОПЧЕНИЯ ИЖИЦА-1200М4



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 и сыра;
- Высокая производительность и минимальные требования к площади размещения позволяют использовать коптильню как для небольшого, так и для крупного коптильного цеха;
- Также возможно использование коптильни в производстве сырокопченого мяса совместно с **камерой созревания***. В этом случае возможно поэтапное копчение по 30 минут в первый и третий дни созревания.

**камера созревания – это специально оборудованное помещение, в котором поддерживается температура 10-16 °С и относительная влажность 65-75%. Мясо в таких камерах созревает от 7 до 22 суток, в зависимости от технологии и использования стартовых культур.*

ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Средняя загрузка – 80 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 **коэффициент потерь*** при копчении – 3-5%

**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.
- Копченая рыба становится не просто закуской, а основным блюдом.

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 находиться 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 клетей, 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 мм².

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.**