

VARMEN

**VARMEN**<sup>®</sup>  
ИНДУСТРИАЛЬНЫЕ ТЕРМОКАМЕРЫ



ГОТОВОЕ РЕШЕНИЕ VARMEN ATOMIC

# CLEAN SMOKE ТЕХНОЛОГИЯ

БЕЗОПАСНАЯ ТЕХНОЛОГИЯ

КОПЧЕНИЯ ДЛЯ ВАШЕГО БИЗНЕСА

RU СДЕЛАНО  
В РОССИИ

Технология *Atomic* by Varmen

# ЧИСТЫЙ ДЫМ БЕЗ КАНЦЕРОГЕНОВ

## Щеповой дымогенератор

Традиционный способ дымогенерации, при котором пожароопасная стадия дымообразования осуществляется на территории предприятия по изготовлению колбасных, деликатесных и других копченых изделий.

на территории производителя копченых изделий



Горение

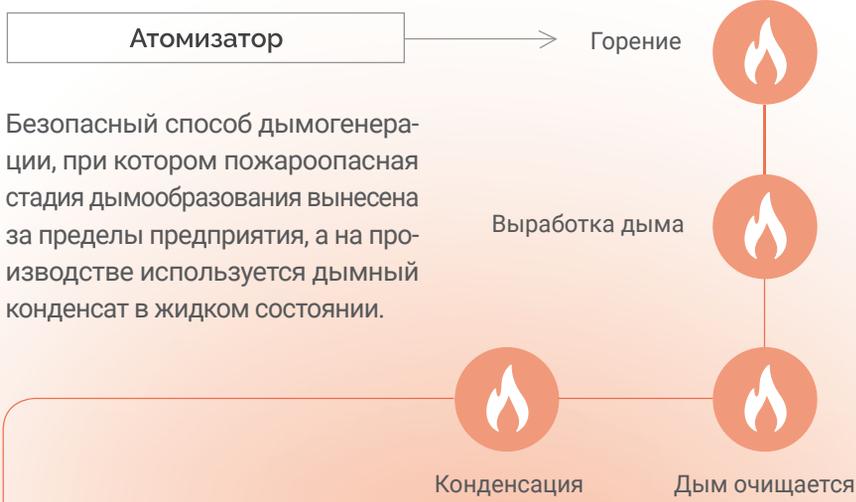


Выработка дыма



Дым поступает  
в камеру





на территории производителя расходных материалов

на территории производителя копченых изделий



Чем выше  
оценка, тем лучше  
дымогенератор для  
использования

## СРАВНЕНИЕ ДЫМОГЕНЕРАТОРОВ (ОТ 1 ДО 5)



ЩЕПОВОЙ

1

1

1



ФРИКЦИОННЫЙ

5

4

4



АТОМИЗАТОР

4

5

5

	Экологичность продукции	Загрязнение камеры и труб	Пожаро- безопасность
ЩЕПОВОЙ	1	1	1
ФРИКЦИОННЫЙ	5	4	4
АТОМИЗАТОР	4	5	5

Сильный запах копчения	Деликатный запах копчения (богатство ароматики)	Цвето-образование	Общая стоимость копчения	Shelf life	ИТОГО
5	2	4	2	5	21
4	5	5	4	3	34
4	5	5	5	4	37

# ОСНОВНЫЕ КОМПОНЕНТЫ И НАЗНАЧЕНИЕ ДЫМА

Фенолы



Аромат

Кислоты



Формирование  
белкового кольца



Консервирующий  
эффект

Карбонилы



Цвет

# ПРОДУКТЫ С ПРИМЕНЕНИЕМ ДЫМА



РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ



КОЛБАСЫ



СЫРЫ, СОУСЫ, СНЭКИ



ДЕЛИКАТЕСЫ



ГОТОВЫЕ БЛЮДА



ЗАМОРОЖЕННЫЕ ПОЛУФАБРИКАТЫ

# АТОМИЗАТОР VARMEN ATOMIC

Позволяет создать плотное облако дыма из дымного конденсата, возвращая его из жидкого состояния в изначальное газообразное с помощью технологий атомизации.

Взаимодействие мельчайших частиц дыма с поверхностью мясопродуктов способствует формированию цвета, вкуса и аромата копчения готовой продукции.

ПОСТОЯННО СТАБИЛЬНЫЙ  
ЦВЕТ И ВКУС ГОТОВОГО  
ПРОДУКТА



Проходя через специальную форсунку, под точным давлением, контролируемым оборудованием *Varmen*, дымный конденсат при помощи сжатого воздуха превращается в облако дыма.



Копчение с применением технологии атонизации значительно сокращает время этапа копчения в сравнении с традиционным методом обработки дымом.



Снижение энергозатрат на процесс копчения и уменьшение термопотерь.



# ЭКОНОМИЯ РЕСУРСОВ



**Снижение производственного брака** (благодаря унификации процесса, получению стабильного качества продукта)



**До 14%** увеличение выхода готового продукта



**Снижение энергозатрат** предприятия



Значительное **снижение затрат на мойку** оборудования, закупку моющих средств



**Высвобождение площадей** хранения материалов (щепа)



**Снижение трудозатрат** на производстве

# УДОБСТВО И БЕЗОПАСНОСТЬ

---

Удобство и простота  
в установке  
и использовании  
оборудования

---

Снижение  
пожароопасности

---

Автоматизация  
процесса



КОМПЛЕКСНОЕ ОСНАЩЕНИЕ  
И СОПРОВОЖДЕНИЕ ЦЕХА

**VARMEN**<sup>®</sup>  
ИНДУСТРИАЛЬНЫЕ ТЕРМОКАМЕРЫ

BY

**ИЖИЦА**<sup>®</sup>  
УНИВЕРСАЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

## КОНТАКТЫ

+7 (905) 222-40-77 • [order@ijiza.ru](mailto:order@ijiza.ru)

**ПРИЕЗЖАЙТЕ К НАМ НА ПРОИЗВОДСТВО**

Санкт-Петербург, п. Новосаратовка, Покровская  
дорога, частная территория "Уткина Заводь",  
здание компании "Ижица"

**с 9:00 до 17:00 пн-пт**

---

Координаты для навигатора:  
59.861226, 30.543600