



Коммерческое предложение

ТЕРМОКАМЕРА ХОЛОДНОГО КОПЧЕНИЯ

ИЖИЦА-1200М4



Коммерческое предложение

ООО «НПП ИЖИЦА»
+7 (812) 467-42-10
order@ijiza.ru

СОДЕРЖАНИЕ

ИЖИЦА-1200М4	4
Применение	5
Конкурентные преимущества	6
Дымогенератор	7
Отличие камеры Ижица-1200М4 от Ижица-1200М3.....	8
Режим работы	9
Повышение рентабельности копильного производства.....	9
Технические характеристики	10
Комплект поставки, сроки, стоимость	11
Дополнительные системы автоматизации.....	13



Камера холодного копчения Ижица-1200М4 -

это профессиональная коптильня для современного электростатического холодного копчения. В ней используется эффект электронного ветра, который подхватывает дым и направляет его на продукт. Благодаря этому время копчения сокращается с 8 часов (как при традиционном копчении) до 10-20 минут.

ИЖИЦА-1200М4

ТЕРМОКАМЕРА ХОЛОДНОГО КОПЧЕНИЯ



ПРЕИМУЩЕСТВА

Уникальная разработка инженеров ИЖИЦА

На протяжении 30 лет инженеры компании Ижица создают и модернизируют свои разработки в области копильного оборудования.

Экологичность готового продукта

Копченый продукт не содержит канцерогенов, так как при образовании дыма отсутствует процесс горения.

Наше нововведение

Благодаря детально рассчитанной аэродинамике, дым распределяется равномерно между рядами продукта, что обеспечивает равномерность золотистого колера и максимальный выход готового продукта.

Высокий запас прочности

Петли и прижимная ручка также изготавливаются из нержавеющей стали с высоким запасом прочности.

Внутренний объем термокамеры ИЖИЦА-1200М4

Внутренний объем термокамеры полностью герметичен благодаря сплошной проварке стыков конструктивных элементов, а также высококачественному силиконовому уплотнителю на двери камеры.

Возможно полностью автоматизированное исполнение – **Ижица-1200М4А**





ПРИМЕНЕНИЕ



В копильных цехах

Для холодного копчения изделий из рыбы, а также холодного копчения сала, сыра, бекона



В фермерских хозяйствах

Для приготовления продукции холодного копчения высокого качества из имеющегося сырья



В ресторанах

Для приготовления деликатесных сортов рыбы, таких как лососевые или палтус



Для производства сырокопченого мяса

Возможно использование копильни 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.

КОНКУРЕНТНЫЕ ПРЕИМУЩЕСТВА

01



Экономичность

достигается не только снижением процента потерь готовой продукции при копчении, но также минимизацией расхода древесины и электричества.

02



Потери ниже на 5%

по сравнению с традиционным копчением.

03



Долговечность использования

Швы полностью проварены, что обеспечивает полную герметичность внутреннего объема на долгий срок.

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).



Подача дыма снизу исключает попадание чёрных капель дымного конденсата на продукт

- **Цвет** – копченая рыба приобретает яркий золотистый цвет ольхового дыма, который привлекает внимание покупателей.
- **Увеличение объема** продаж в среднем на 15% - копченая рыба становится не просто закуской, а основным блюдом.

- **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.

- **Экономичность** 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



Средний коэффициент потерь при копчении составляет всего 3%

ДЫМОГЕНЕРАТОР

ТИП: ЩЕПОВОЙ / ФРИКЦИОННЫЙ / АТОМИЗАТОР

Описание

Камера оборудована фрикционным дымогенератором Ф-10 из нержавеющей стали, который непрерывно вырабатывает очищенный ароматный дым в течение 40 минут.



Высокая плотность дыма. Для копчения достаточно 15–30 минут для создания яркого копчёного колера (цвета).

Преимущества дымогенератора Ф10

- Уделено особое внимание удобству проведения регламентных работ. Время чистки дымогенератора снижено с 15 до 2 минут;
- Благодаря вертикальному расположению фрезы трения, дымогенератор работает в 2 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.



Дымогенератор трения



Расходный материал на одну загрузку
1 рейка на 1 цикл копчения



Дымогенератор работает на рейке 24x24x1200 мм.

ОТЛИЧИЕ КАМЕРЫ 1200М4 ОТ 1200М3

ДЫМОГЕНЕРАТОР: ФРИКЦИОННЫЙ Ф10 (2-е поколение)/ ФРИКЦИОННЫЙ ДГ

Более равномерное копчение

Вентилятор перемешивания дыма обеспечивает лучшую равномерность

Легкое проветривание

Заслонка позволяет проветривать камеру без открывания двери.

Удобная эксплуатация

Направляющие для клетки снабжены роликами, по которым она легко вставляется в камеру.

Большая вместительность

Камера шире на 10 см, что позволяет размещать более крупную рыбу на крайних рядах

Усовершенствованный генератор высокого напряжения Tesla-10



Ижица-1200М4



**Ижица-1200М3
(снята с
производства)**

Комплектация

Клеть и тележка идут в комплекте, изготовлены из нержавеющей стали

Безопасность

Дымогенератор полностью изолирован от камеры, что предотвращает передачу вибрации на корпус

Удобная панель управления процессом копчения



Дымогенератор в обеих камерах работает на рейке 24х24х1200 мм.

РЕЖИМ РАБОТЫ



КОПЧЕНИЕ

Придаёт продукту копильные органолептические свойства с помощью обработки дымом.

Дымогенератор работает, рейка вставлена, заслонка открыта на 10% для удаления излишков дыма



ПРОВЕТРИВАНИЕ

Этот режим обычно применяется для удаления из камеры остатков дымовоздушной смеси после копчения.

Дымогенератор не работает, рейка не вставлена, заслонки переключены в режим "ПРОВЕТРИВАНИЕ", обороты вентилятора выставлены на максимум.

ПОВЫШЕНИЕ РЕНТАБЕЛЬНОСТИ КОПТИЛЬНОГО ПРОИЗВОДСТВА

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

Копченый продукт сочнее и вкуснее, не содержит канцерогенов.

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

Процент потерь ниже на 5%, по сравнению с традиционным копчением. Сокращение расходов на закупку сырья 28 350 руб. в месяц.

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 руб. себестоимость одного копчения составляет 90 руб. Сокращение расходов на древесину составит 1 452 руб.

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.

Для традиционного копчения необходимо 10 часов работы копильщика, работа которого обходится в среднем 198 руб./час.

Для электростатического холодного копчения необходимо всего полтора часа работы.

Экономия на зарплате составляет 44 431 руб.



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

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

№	Характеристики	Значение
1	Средняя потребляемая мощность	2 кВт*Час
2	Технология копчения	Электронный ветер
3	Подключение	380 / 220 В
4	Габаритные размеры установки (ШхГхВ)*	1,3 x 1,9 x 0,9 м
5	Размер закатной еврорамы	730 x 700 x 1400 мм
6	Масса	120 кг



**МИНИМАЛЬНЫЕ
ПАРАМЕТРЫ
ПОМЕЩЕНИЯ:**

**ВЫСОТА
ПОТОЛКОВ
2 м,**

ПЛОЩАДЬ - 6 м2

ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

№	Характеристики	Значение
1	Средняя загрузка	85 кг
2	Среднее время полного приготовления продукта	1,5 часа
3	Средняя производительность в смену 8 часов	400 кг
4	Средняя производительность в смену 12 часов	600 кг
5	Средняя производительность в смену 24 часа	800 кг
6	Средний коэффициент потерь* при копчении	3%

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

КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

КАМЕРА ОБОРУДОВАНА фрикционным дымогенератором из нержавеющей стали, который непрерывно вырабатывает очищенный ароматный дым в течение 40 минут.

БАЗОВЫЙ КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

№	Оборудование	Кол-во
1	Коптильная камера	1 шт
2	Блок управления	1 шт
3	Дымогенератор Ф-10	1 шт
4	Клеть для развески продукции, 4 ряда (нерж)	1 шт
5	Тележка для перемещения клеток	1 шт
6	Комплект шампуров, 6 мм (нерж)	24 шт
7	Ускорители	20 шт
8	ЗИП: Высоковольтный генератор	1 шт

РЕКОМЕНДОВАННЫЕ КОМПЛЕКТУЮЩИЕ

Вытяжной зонт (код v0101)

Вытяжной зонт двойного значения. Забирает дым из камеры и воздух из помещения

Решетки для копчения (код es620) - 700*700, ячейка 20 мм

Предназначены для копчения продукции в горизонтальном положении. Оставляют красивый рифленый след.

Рама для развески продукции, 7 рядов (нерж)

Предназначена для развески продукции для копчения.

КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ КОМПЛЕКТУЮЩИЕ

Евросетки для копчения (код es6) - 700*700, ячейка 30 мм

Предназначены для копчения крупной продукции в горизонтальном положении.

Евросетки для копчения (код es610) - 700*700, ячейка 10 мм

Предназначены для копчения мелкой продукции в горизонтальном положении.

Шампура для мелкой продукции до 150гр, 4 мм

Предназначена для развески продукции для копчения.

Шампура для крупной продукции от 1200гр, 8 мм

Предназначена для развески продукции для копчения.

Шампура для средней продукции до 1200гр, 6 мм

Предназначена для развески продукции для копчения.

Тележка для перемещения клеток, (нерж)

Ускорители

Найдите информацию об этой камере на нашем youtube-канале.



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.



ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ СИСТЕМЫ АВТОМАТИЗАЦИИ



ПОЛНАЯ АВТОМАТИЗАЦИЯ

№	Оборудование	Кол-во
1	<p>Автоматизированный фрикционный дымогенератор F15</p> <hr/> <p>Назначение Копчение на экологически чистом дыме</p>	
2	Автоматизация заслонок	

Камера-1200M4A оборудована самым современным автоматизированным фрикционным дымогенератором F15 с возможностью создания дыма разной густоты и температуры.

Дым вырабатывается от трения бруска о фрезу. Древесина не перегревается, поэтому копченый продукт получается с прекрасным запахом и без канцерогенов.



Настоящие деликатесы получаются при правильном слиянии аромата дыма и собственного вкуса качественного сырья.



**ОБОРУДОВАНИЕ
ДЛЯ КОПЧЕНИЯ
«ИЖИЦА»**

КОНТАКТЫ

ООО «НПП ИЖИЦА»
+7 (812) 467-42-10
order@ijiza.ru