

# КАМЕРЫ ХОЛОДНОГО КОПЧЕНИЯ ИЖИЦА 1200М4

## Технические характеристики



Архангельск (8182)63-90-72  
Астана (7172)727-132  
Астрахань (8512)99-46-04  
Барнаул (3852)73-04-60  
Белгород (4722)40-23-64  
Брянск (4832)59-03-52  
Владивосток (423)249-28-31  
Волгоград (844)278-03-48  
Вологда (8172)26-41-59  
Воронеж (473)204-51-73  
Екатеринбург (343)384-55-89  
Иваново (4932)77-34-06

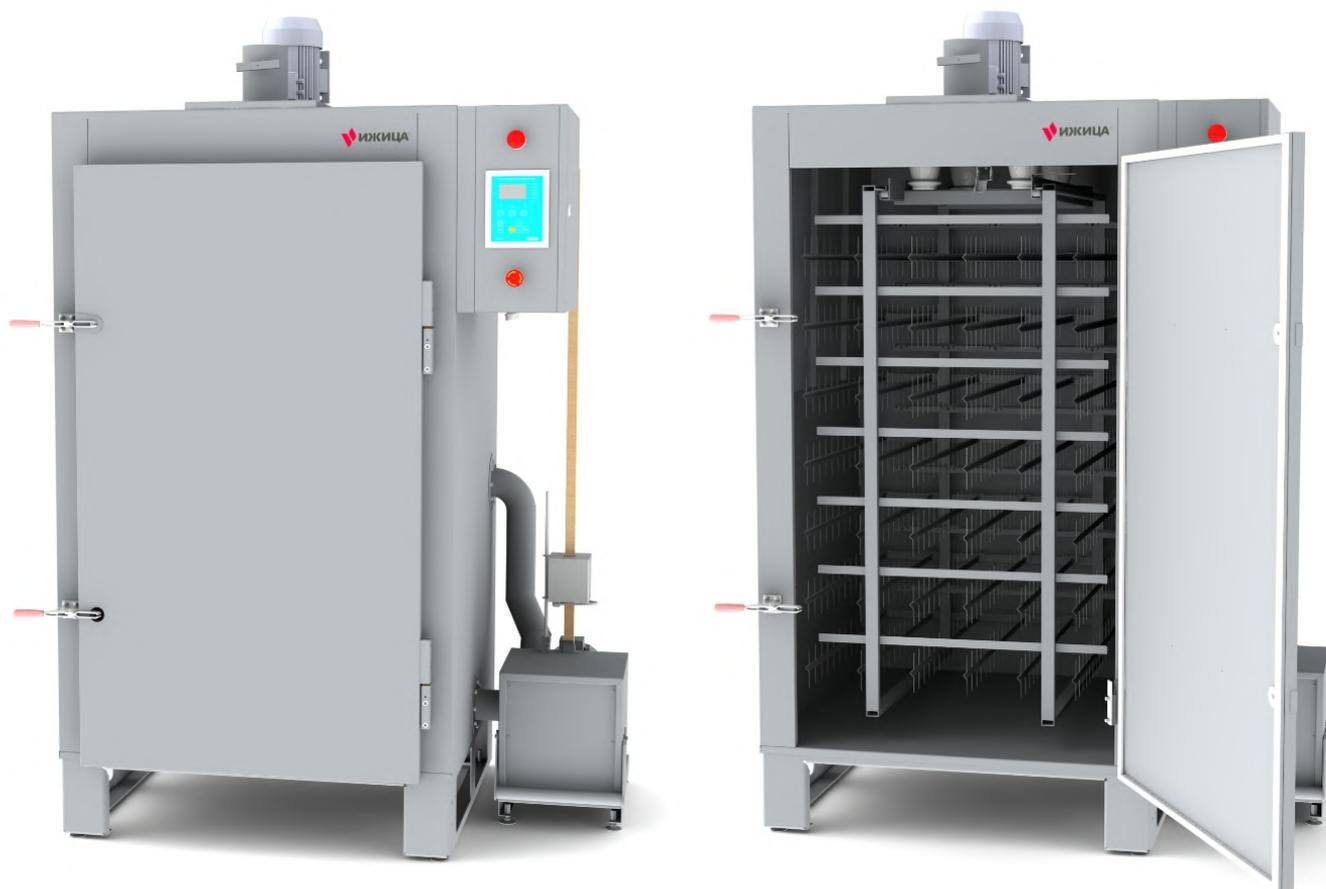
Ижевск (3412)26-03-58  
Иркутск (395)279-98-46  
Казань (843)206-01-48  
Калининград (4012)72-03-81  
Калуга (4842)92-23-67  
Кемерово (3842)65-04-62  
Киров (8332)68-02-04  
Краснодар (861)203-40-90  
Красноярск (391)204-63-61  
Курск (4712)77-13-04  
Липецк (4742)52-20-81  
Киргизия (996)312-96-26-47

Магнитогорск (3519)55-03-13  
Москва (495)268-04-70  
Мурманск (8152)59-64-93  
Набережные Челны (8552)20-53-41  
Нижний Новгород (831)429-08-12  
Новокузнецк (3843)20-46-81  
Новосибирск (383)227-86-73  
Омск (3812)21-46-40  
Орел (4862)44-53-42  
Оренбург (3532)37-68-04  
Пенза (8412)22-31-16  
Россия (495)268-04-70

Пермь (342)205-81-47  
Ростов-на-Дону (863)308-18-15  
Рязань (4912)46-61-64  
Самара (846)206-03-16  
Санкт-Петербург (812)309-46-40  
Саратов (845)249-38-78  
Севастополь (8692)22-31-93  
Симферополь (3652)67-13-56  
Смоленск (4812)29-41-54  
Сочи (862)225-72-31  
Ставрополь (8652)20-65-13  
Казахстан (772)734-952-31

Сургут (3462)77-98-35  
Тверь (4822)63-31-35  
Томск (3822)98-41-53  
Тула (4872)74-02-29  
Тюмень (3452)66-21-18  
Ульяновск (8422)24-23-59  
Уфа (347)229-48-12  
Хабаровск (4212)92-98-04  
Челябинск (351)202-03-61  
Череповец (8202)49-02-64  
Ярославль (4852)69-52-93

## КАМЕРЫ 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

- 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

## 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.

### РЕЖИМЫ РАБОТЫ

1. **КОПЧЕНИЕ** - придаёт продукту коптильные 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 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 распределяется 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         | 1,3x1,9x0,9 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             |

## ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ КОМПЛЕКТУЮЩИЕ

- Для копчения мелкой рыбы рекомендуем использовать клетку 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>.

## 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 0,3 до 1,8 кг.

Архангельск (8182)63-90-72  
Астана (7172)727-132  
Астрахань (8512)99-46-04  
Барнаул (3852)73-04-60  
Белгород (4722)40-23-64  
Брянск (4832)59-03-52  
Владивосток (423)249-28-31  
Волгоград (844)278-03-48  
Вологда (8172)26-41-59  
Воронеж (473)204-51-73  
Екатеринбург (343)384-55-89  
Иваново (4932)77-34-06

Ижевск (3412)26-03-58  
Иркутск (395)279-98-46  
Казань (843)206-01-48  
Калининград (4012)72-03-81  
Калуга (4842)92-23-67  
Кемерово (3842)65-04-62  
Киров (8332)68-02-04  
Краснодар (861)203-40-90  
Красноярск (391)204-63-61  
Курск (4712)77-13-04  
Липецк (4742)52-20-81  
Киргизия (996)312-96-26-47

Магнитогорск (3519)55-03-13  
Москва (495)268-04-70  
Мурманск (8152)59-64-93  
Набережные Челны (8552)20-53-41  
Нижний Новгород (831)429-08-12  
Новокузнецк (3843)20-46-81  
Новосибирск (383)227-86-73  
Омск (3812)21-46-40  
Орел (4862)44-53-42  
Оренбург (3532)37-68-04  
Пенза (8412)22-31-16  
Россия (495)268-04-70

Пермь (342)205-81-47  
Ростов-на-Дону (863)308-18-15  
Рязань (4912)46-61-64  
Самара (846)206-03-16  
Санкт-Петербург (812)309-46-40  
Саратов (845)249-38-78  
Севастополь (8692)22-31-93  
Симферополь (3652)67-13-56  
Смоленск (4812)29-41-54  
Сочи (862)225-72-31  
Ставрополь (8652)20-65-13  
Казахстан (772)734-952-31

Сургут (3462)77-98-35  
Тверь (4822)63-31-35  
Томск (3822)98-41-53  
Тула (4872)74-02-29  
Тюмень (3452)66-21-18  
Ульяновск (8422)24-23-59  
Уфа (347)229-48-12  
Хабаровск (4212)92-98-04  
Челябинск (351)202-03-61  
Череповец (8202)49-02-64  
Ярославль (4852)69-52-93