

КАМЕРЫ ЭЛЕКТРОСТАТИЧЕСКОГО ХОЛОДНОГО КОПЧЕНИЯ ИЖИЦА 1200М4-А

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 ЭЛЕКТРОСТАТИЧЕСКОГО ХОЛОДНОГО КОПЧЕНИЯ ИЖИЦА 1200М4-А



Ижица-1200М4-А – это автоматизированная 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.

ПРИНЦИП РАБОТЫ ЭЛЕКТРОННОГО ВЕТРА

Рама подвешивается на изоляторы. На раму подается импульсное напряжение 12-15 кВ. Между рядами продукта размещаются ускорители, которые заземлены на корпус. Таким образом между продуктом и ускорителем возникает направленное движение электронов, которое подхватывает дым и направляет его на продукт. Это и есть активное копчение натуральным дымом.

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

РЕЖИМЫ РАБОТЫ

- Копчение с электростатикой – дымогенератор работает, электростатика работает в импульсном режиме, заслонка открыта для циркуляции воздуха.
- Копчение без электростатики – дымогенератор работает, электростатика выключена, заслонка открыта для удаления излишков дыма.
- Проветривание – дымогенератор выключен, заслонка открыта.

ДЫМОГЕНЕРАТОР АВТОМАТИЗИРОВАННЫЙ ФРИКЦИОННЫЙ F15

- Дым вырабатывается от трения бруска о фрезу специальной формы.
- Древесина не перегревается, поэтому копченый продукт получается с прекрасным запахом и без канцерогенов.
- Такой аромат особенно ценится при изготовлении премиальных продуктов, в которых собственный вкус нужно не заместить запахом копчения, а дополнить.
- Настоящие деликатесы получаются при правильном слиянии аромата дыма и собственного вкуса качественного сырья.
- Дымогенератор работает на бруске размером 80x80x600 мм.
- Возможно использование разных пород древесины: ольха, бук, осина, древесина фруктовых деревьев, в том числе сушеная сосна.



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

| № | Характеристика | Значение |
|---|--------------------------------------|--------------------------|
| 1 | Мощность подключения | 5 кВт |
| 2 | Средняя потребляемая мощность | 1,5 кВт/Час |
| 3 | Габаритные размеры установки (ШхГхВ) | 1,39 x 1,15 x 2,27 м |
| 4 | Размер рамы (ШхГхВ) | 0,76 x 0,70 x 1,25 м |
| 5 | Подключение | 380 / 220 Вольт / 3 фазы |
| 8 | Средняя разовая загрузка | 85 кг |
| 9 | Панель управления | Сенсорная |

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ КОМПЛЕКТУЮЩИЕ

- Для копчения филе рекомендуем использовать сетки размером 700 x 700 мм с ячейкой 30x30 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.

ОПЦИИ И СИСТЕМЫ АВТОМАТИЗАЦИИ

| № | Название | Назначение |
|--------------------------------------|---|--|
| Организация вентиляции | | |
| 1 | Вытяжной зонт Ижица-М4 v0301 | Удаление дыма из коптильни, вентиляция помещения. |
| 2 | Вентилятор дымоудаления v0009 | Забор воздуха из вытяжного зонта. |
| Повышение эффективности | | |
| 3 | Прозрачная дверь с подсветкой v0317 | Позволяет наблюдать за процессом копчения без открытия двери |
| 4 | Система мойки активной пеной Ижица-М4 v0305 | Автоматическая мойка камеры и дымогенератора пенным раствором. |
| Осушение и охлаждение воздуха | | |
| 5 | Внешний блок охлаждения и осушения Ижица-М4 v0303 | Охлаждение и осушение входящего воздуха для повышения эффективности сушки, длительного традиционного холодного копчения, сыровяления и копчения в не кондиционируемых помещениях с температурой выше 25°C. |

КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

- Камера с автоматическими заслонками – 1 шт.
- Блок управления с сенсорной панелью – 1 шт.
- Автоматизированный фрикционный дымогенератор F15 – 1 шт.
- Система управления скоростью основного вентилятора – 1 шт.
- Рама для развески продукции – 1 шт.
- Тележка для рамы М4 – 1 шт.
- Комплект шампуров 6 мм. – 24 шт.

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