



COMPANY PROFILE 公司简介



Наш завод “YUANCHANG” специально для производства мясоперерабатывающих оборудования. Группа компания была основана в 1986 г. в городе Shijiazhuang Китая и с тех пор успешно работает на рынке пищевого оборудования Китая и за границей.

Теперь у нас главные продукции: блокорежки для замороженного мяса, мясорубки, вакуумные куттеры, вакуумные фаршемешалки, вакуумные массажеры, вакуумные шприцы, клипсаторы, инъекторы, термокамеры, шпигорезки, слайсеры и вспомогательные оборудования. Наш завод обладает многими государственными патентами, выпускает продукции с разными сортами.

На нашем заводе работает группа имеющих инженеров опытных. За последние годы наше производство мясоперерабатывающего оборудования входит в новый уровень, в соответствии с чем, наши специалисты предлагают все виды оборудования для производства мясных продуктов. Теперь YUANCHANG является одним из ведущих предприятий в этой области в Китае. А так же, проведем обучение Вашего персонала работе и проведению обслуживания на приобретенном Вами оборудовании, осуществим своевременную информационную поддержку по всем вопросам в процессе эксплуатации оборудования.

Очень важным для нас, является решение проблем наших партнеров в обеспечении расходных материалов для повседневных нужд производства.

Завод YUANCHANG от всей души представит довольное обслуживание после продажи. мы обеспечиваем быстро решить проблемы в процессе производства, в то же время мы гарантируем за выгоды покупателя.

Мы можем проектировать и производить нужный продукт согласно вашему требованию.

Вакуумный шприц

真空定量灌装机系列

ZKG3000/ZKG3500/ZKG5000/ZKG7500



Вакуумный шприц 真空灌装机

Данный шприц предназначен для загрузки фарша, Электродвигатель японского производства "YASKAWA, вакуумный насос немецкий BUSCH, влагонепроницаемые электроприборы ABB Швейцарии, контроллер PLC может сохранить программы с разными параметрами, рабочий интерфейс на русском языке; . цевка перекрутки :10/12/16/19/22 цевка шприцы 16/22/28/30/40.

Промышленные вакуумные шприцы-наполнители предназначены для набивки любой оболочки колбасным фаршем или пастообразными продуктами в условиях вакуума, широко используются мясоперерабатывающими предприятиями для производства высококачественных колбас, сосисок, сарделек и других колбасных изделий различных сортов. Погрешность точный нормы в течение 2 грамма.

真空定量灌装机系列

本机控制系统采用自主研发的数控系统,采用8.4吋真彩液晶显示屏、专用工业键盘、前面板防水设计,控制界面采用人性化设计,直观明了。传动系统采用汇川伺服电机和德资产减速机,优质真空泵。此机在真空状态下完成定量灌装和高速扭结,防止了脂肪氧化,避免蛋白质水解,减少细菌存活量,有效的延长了产品的保质期。

- ◆ 漏斗容积: 160L、240、240、240L。
- ◆ 适用于: 天然肠衣、蛋白肠衣、烟熏肠衣的扭结。
- ◆ 双管灌装可配全自动打卡机。
- ◆ 定量范围: 6-9999 克。(随即设定)
- ◆ 扭结速度: 按每根肠6克, 可达到640根/分。(可无极调速)
- ◆ 传动方式: 交流伺服电机。
- ◆ 扭结管: $\Phi 10$ 、 $\Phi 12$ 、 $\Phi 14$ 、 $\Phi 16$ 、 $\Phi 19$ 、 $\Phi 22$ (自选3种)
- ◆ 打卡灌装管: $\Phi 16$ 、 $\Phi 22$ 、 $\Phi 28$ 、 $\Phi 30$ 、 $\Phi 40$ (自选3种)
- ◆ 叶轮、叶片、泵体材质, 采用高硬度、高耐磨不锈钢, 主机采用304不锈钢板。



модель	Сфера (g)	Мощность (kw)	Скорость (time/min)	Погрешность(g)	Объем (L)	Напря жение(v)	Вес(kg)	Размер(mm)
ZKG-3000	6-9999	7.9	0-600	±2	160	380	590	1350x861x1710
ZKG-3500	6-9999	8.35	0-600	±2	240	380	630	2450x1180x1800
ZKG-5000	6-9999	9.2	0-600	±2	240	380	750	2450x1180x1800
ZKG-7500	6-9999	10	0-600	±2	240	380	830	2450x1180x1800

механический шприц

机械定量灌装机

JDG-1800



Данный шприц предназначен для загрузки фарша, Электродвигатель японского производства "YASKAWA, влагонепроницаемые электроприборы ABB Швейцарии, рабочий интерфейс на русском языке, специально работает с клипсатором. Цевка шприцы 18/22/28. Длина цевки 700мм.

Данный шприцы только для производства колбасы пластмассовой оболочки. Погрешность точный нормы в течение 2 грамма.

МОДЕЛЬ	Сфера (g)	Мощность(kw)	Скорость (time/min)	Погрешность(g)	Объем (L)	Напря жение(v)	Вес(kg)	Размер(mm)
--------	-----------	--------------	---------------------	----------------	-----------	----------------	---------	------------

JDG-1800	6-9999	2.7	10-70	±2	110	380	205	750x750x1700
ZKJDG-1800	6-9999	3.5	10-70	±2	110	380	205	750x750x1700

Пневматический

气动灌装机

DG-Q01/DG-Q02/DG-Q03/DG-Q04

Шприц пневматический для колбас используется для загрузки фарша малой зернистости, при этом погрешность формовки колбас составляет всего лишь ±5 грамма. Оборудование имеет высокую производительность и наилучшим образом подходит для работы с клипсатором.

- Пневмошприц DG-Q01 и DG-Q03 (без функции перекрутки)
- Пневмошприц DG-Q02 и DG-Q04(с функцией перекрутки)



Модель	Сфера(g)	Давление (Mpa)	Скорости (time/min)	Погрешность(g)	Объем(L)	Напря жение(v)	Вес(kg)	Размер(mm)
--------	----------	----------------	---------------------	----------------	----------	----------------	---------	------------

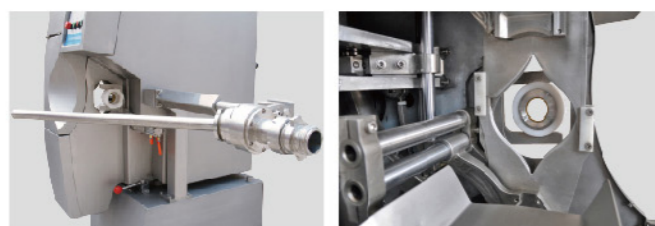
DG-Q01	25-450 50-1000	0.5-0.8	40	±5 ±5	68	220	120	620x620x1600
DG-Q02 (带扭结) With wisting	25-450 50-1000	0.5-0.8	55	±5 ±5	68	220	145	825x930x1700
DG-Q03	50-1000	0.5-0.8	40	±5	110	220	150	750x750x1685
DG-Q04 (带扭结) With twisting	50-1000	0.5-0.8	40	±5	110	220	175	750x750x1685

Клипсатор механический

JCK-120/JCK-130/JCK-160



Клипсатор из нержавеющей SUS304. Это оборудование использует японский сервомотор «SANYO», сенсорный экран, японский PLC программа управления.



Эффективности производства и устойчивость была на ведущей позиции.

Работает для оболочки пластмассовой.

модель	Скорость(time/min)	Клипсы	Д.оболочки(mm)	Мощность(kw)	Напряжение(v)	Вес(kg)	Размер(mm)
--------	--------------------	--------	----------------	--------------	---------------	---------	------------

JCK-120	120	15-6/15-7/15-8/15-9	32-90	2.7	380	370	980x880x1800
JCK-130	100	15-6/15-7/15-8/15-9	32-130	2.7	380	420	1200x1320x2000
JCK-160	80	18-6/18-7/18-8/18-9/18-10 18-11/18-12	50-160	3.5	380	960	1300x1360x2200

Клипсатор механический провода

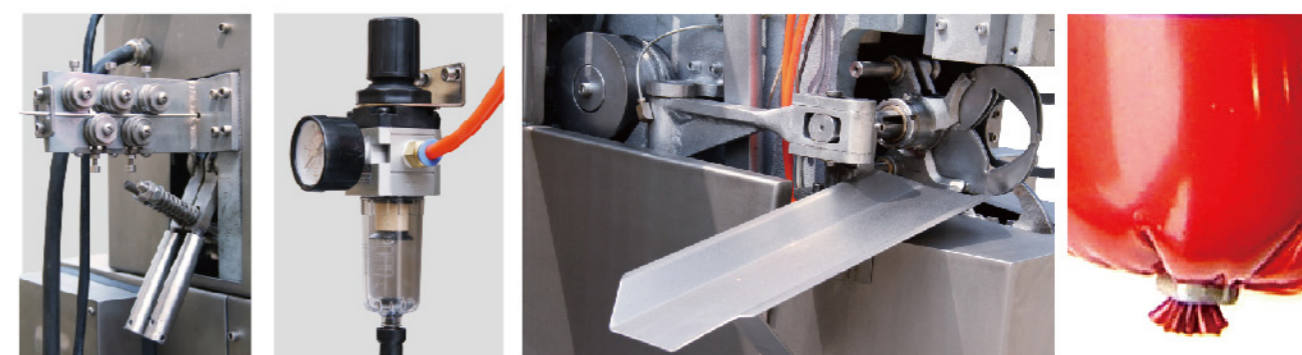
LSK3-A



Клипсатор из нержавеющей SUS304. Это оборудование использует японский сервомотор «SANYO», сенсорный экран, японский PLC программа управления.

Эффективности производства и устойчивость была на ведущей позиции.

Работает для оболочки пластмассовой.



модель	Скорость(time/min)	Клипсы	Д.оболочки(mm)	Мощность(kw)	Напряжение(v)	Вес(kg)	Размер(mm)
--------	--------------------	--------	----------------	--------------	---------------	---------	------------

LSK3-A	5-80	Φ2.1 Φ2.45 Φ2.7	28-110	2.7	220	550	1450x1000x1550
--------	------	-----------------	--------	-----	-----	-----	----------------

Клипсатор пневматический провода

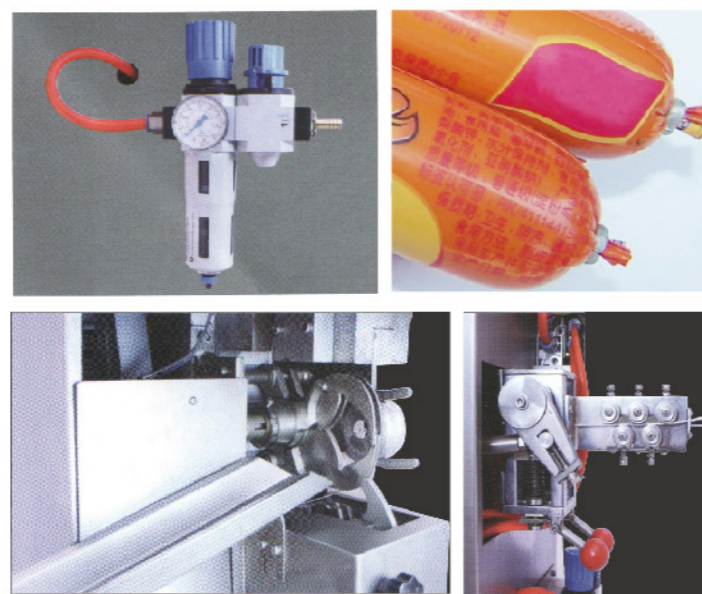


LSK2-A

Клипсатор из нержавеющей SUS304. Это оборудование использует японский сервомотор «SANYO», сенсорный экран, японский PLC программа управления.

Эффективности производства и устойчивость была на ведущей позиции.

Работает для оболочки пластмассовой.

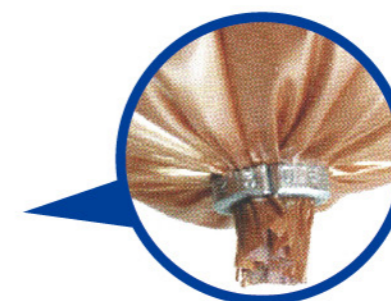
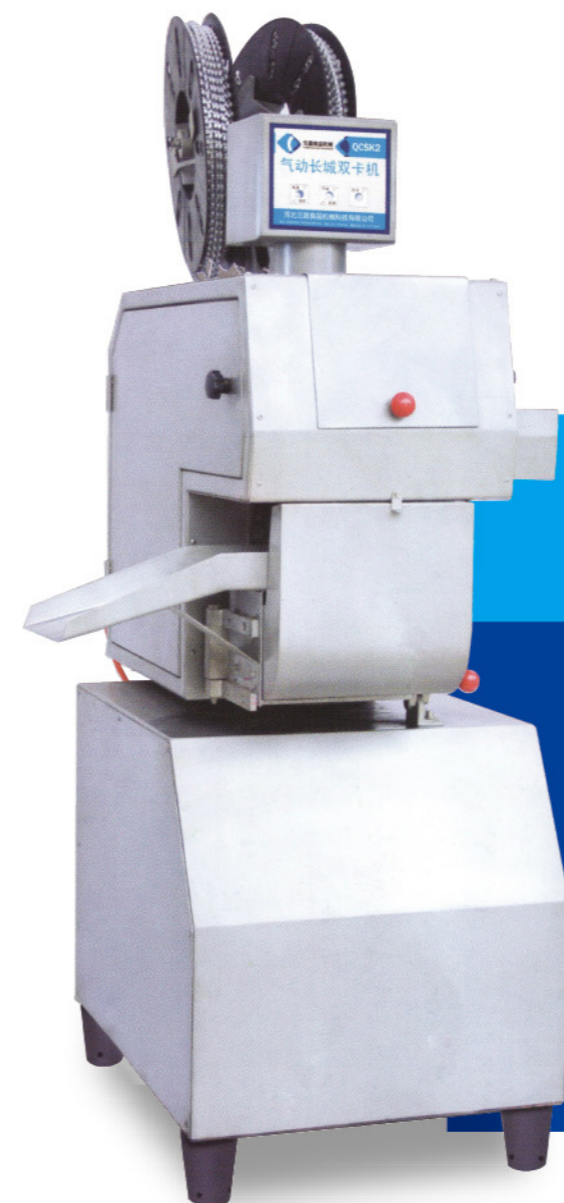


модель	Скорость(time/min)	Клипсы	Д.оболочки(mm)	Давление (Mpa)	Напряж ение(v)	Вес(kg)	Размер(mm)
--------	--------------------	--------	----------------	----------------	----------------	---------	------------

LSK2-A	28-45	Φ2.1 Φ2.45 Φ2.7	28-110	0.5-0.7	220	310	1450x900x1700
--------	-------	-----------------	--------	---------	-----	-----	---------------

Клипсатор пневматический

QCSK-2



Клипсатор из нержавеющей SUS304.

Влагонепроницаемые кнопки и электроприборы ABB Швейцарии.

Эффективности производства и устойчивость была на ведущей позиции.

Работает для оболочки пластмассовой.

модель	Скорость(time/min)	Клипсы	Д.оболочки(mm)	Давление (Mpa)	Напряжение(v)	Вес(kg)	Размер(mm)
--------	--------------------	--------	----------------	----------------	---------------	---------	------------

QCSK-2	28-45	15-6/15-7/15-8/15-9	32-130	0.5-0.7	220	330	1070x800x1750
--------	-------	---------------------	--------	---------	-----	-----	---------------

Вакуумные высокоскоростные куттеры

ZKZB-125/ZKZB-200/ZKZB-330/ZKZB-420



Вакуумный куттер используется для измельчения различного мяса до фарша первого сорта, который используется для приготовления молочной, докторской колбасы, сосисок, сарделек и многих других мясных деликатесов. Куттер измельчает продукцию в условиях вакуума, при высокой скорости вращения ножей, фарш сохраняет естественную окраску, питательные свойства, витамины, уничтожаются бактерии и микроорганизмы, повышается качество конечной продукции, продлеваются сроки её хранения.

Вакуумные куттеры являются современным мясоперерабатывающим оборудованием, куттер может выполнять функции волчка и фаршемешалки, это экономит производственные площади, затраты на обслуживающий персонал, увеличивает автоматизацию производства. Вакуумный куттер так же можно использовать для обычного измельчения мяса, без вакуума.

Достоинства:

Вакуумный куттер, который изготавливается из высококачественной нержавеющей стали SUS 304 импортного производства и проходят специальную дополнительную закалку, это значительно продлевает их срок эксплуатации.

Скорость вращения ножей куттера регулируется бесступенчато и может достигать 4500 об./мин.

Подшипники для вакуумных куттеров специально изготавливаются в Швеции и имеют четыре уплотнительных уровня, что значительно усиливает их устойчивость к износу.

Чаша куттера изготавливается из нержавеющей стали и оснащена специальной защитой от протекания продукции. Крышка чаши оснащена специальной амбразурой, при помощи которой можно добавлять мясо и вести визуальное наблюдение за работой куттера.

Пульт управления имеет герметичную, защищённую от воздействия влаги и воды конструкцию, что обеспечивает стабильную работу куттера.

Чаша куттера оборудована специальными замками, которые чётко фиксируют вакуумную крышку.

Вакуумный куттер ZKZB-200,330,420,500 оборудован автоматическим разгрузочным устройством.

Вакуумный куттер рационально компактно сконструирован, отлично сбалансирован, не вибрирует, издаёт мало шума и имеет изящный внешний вид.

У Вакуумного куттера ZKZB-330,420,500 автоматическая подача воды.

Помимо мяса, вакуумный куттер можно использовать для измельчения рыбы, овощей, фруктов и других продуктов.

модель	Объем(L)	Скорость ножей	Скорос ть чаши	Скорость вы грузателя	Мощно сть(kw)	кол нож	Напряж ение(v)	вакуум	Вес(kg)	Размер(mm)
--------	----------	----------------	----------------	-----------------------	---------------	---------	----------------	--------	---------	------------

ZKZB-125	125	300-4200	0-9	无级调速 (可设档速) stepless speed or adjust gear-shift speed)	40	6	380	0- (-0.085)	2850	2150x1750x1300
ZKZB-200	200	400-4000	0-19	无级调速 (可设档速) stepless speed or adjust gear-shift speed)	66	6	380	0- (-0.085)	4200	3260X2590X1500
ZKZB-330	330	360-3600	0-7	无级调速 (可设档速) stepless speed or adjust gear-shift speed)	102.4	6	380	0- (-0.085)	5000	3810x3000x1750
ZKZB-420	420	360-3600	0-7	无级调速 (可设档速) stepless speed or adjust gear-shift speed)	144.4	6	380	0- (-0.085)	6050	3940x3030x1850

Вакуумная фаршемешалка

ZJB-150/ZJB-300/ZJB-600/ZJB-1200

Вакуумные фаршемешалки ZJB-150,300,600,1200 предназначены для приготовления фарша путем перемешивания измельченного мяса с другими компонентами.

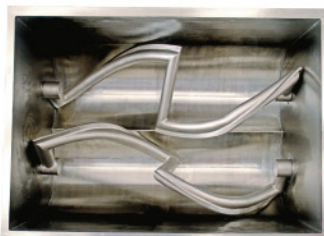
У ZKJB-1200 есть подъёмник.

- все соприкасающиеся с продуктами детали выполнены из нержавеющей стали.
- выгрузка продукта осуществляется за счёт устройства выгрузителя в стенке дежи при обратном вращения вала



имеет фиксирующее устройство для удержания дежи в рабочем положении

- имеет перемешивающее устройство лопастного типа, обеспечивающее равномерное перемешивание всего загружаемого продукта
- крышка фаршемешалки представляет собой вакуумную крышку с устройством Блокировки.



модель Производство(kg) Мощность(kw) Объем(L) Скорость шнека Вакуум(Mpa) Напряжение(v) Размер (r/min) (mm)

модель	Производство(kg)	Мощность(kw)	Объем(L)	Скорость шнека (r/min)	Вакуум(Mpa)	Напряжение(v)	Размер (mm)
ZJB-150	120	2.95	150	33	0~(-0.085)	380	1400x1100x1300
ZJB-300	280	5.15	300	28	0~(-0.085)	380	1425x1240x1470
ZJB-600	420	7.85	600	33	0~(-0.085)	380	1610x1460x1600
ZJB-1200	900	12.85	1200	28	0~(-0.085)	380	2420x2300x1900

Куттер без вакуума

ZB-80/ZB-125/ZB-200/ZB-330/ZB-420



Куттер ZB без вакуума из нержавеющей SUS 304, используется для измельчения различного мяса до фарша первого сорта, который используется для приготовления молочной, докторской колбасы, сосисок, сарделек и многих других мясных деликатесов. Куттер работает при высокой скорости вращения ножей, фарш сохраняет

естественную окраску, питательные свойства, витамины, уничтожаются бактерии и микроорганизмы, повышается качество конечной продукции, продлеваются сроки её хранения.

Куттеры являются современным мясоперерабатывающим оборудованием, куттер может выполнять функции волчка и фаршемешалки, это экономит производственные площади, затраты на обслуживающий персонал, увеличивает автоматизацию производства.

модель Объем(L) Мощность (kw) Скорость ножей Скорость чаши Скорость выгрузителя Напряже ние(v) Вес(kg) Размер(mm)

модель	Объем(L)	Мощность (kw)	Скорость ножей	Скорость чаши	Скорость выгрузителя	Напряже ние(v)	Вес(kg)	Размер(mm)
ZB-80 不锈钢 stainless steel	80	12	1110/2180/4360	10.0/16	85	380	1020	1800x1100x1200
ZB-125	125	32	200-4200	8/10.0	130	380	2500	2000x1300x1300
ZB-200	200	64	300-4000	0-19	50	380	4500	3410x2400x1320
ZB-330	330	100	300-3600	0-12	无级变速stepless speed	380	5000	3810x3000x1550
ZB-420	420	120	128-3600	0-9	无级变速stepless speed	380	5800	3900x3030x1550

Вакуумный массажер

GR-250/GR-500/GR-1000/GR-1600/GR-2000/GR-3000

Массажеры мяса предназначены для массажики свинины, говядины, мяса птицы, рыбы и других мясных продуктов в условиях вакуума в процессе засола, широко применяются мясоперерабатывающими предприятиями при производстве мясных деликатесов.

Массаж осуществляется путём равномерного перемешивания мяса внутри вращающегося барабана, мясные волокна хорошо пропитываются рассолом и специями, при этом не нарушается структура тканей, белковых соединений, куски мяса сохраняют свою целостность, что улучшает их окраску и композицию на срезе. Все производственные параметры вакуумных массажеров мяса задаются при помощи релейного пульта управления, где так же отображается текущая статистика и остаток времени до завершения работы. Можно задать направление вращения барабана с временными рамками и промежуточными остановками, степень вакуума и общее время массажа. Процесс массажа осуществляется в условиях вакуума, что защищает белковые соединения от воздействия кислорода, сохраняется естественный насыщенный цвет мясных продуктов, уничтожаются микроорганизмы и бактерии, продлеваются сроки хранения конечной потребительской продукции.



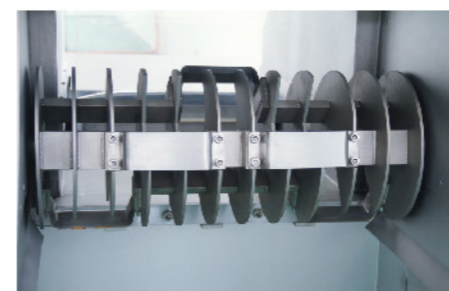
Специальное устройство вакуумной загрузки продукции позволяет загружать мясо в барабан массажера без участия ручного труда. Внутри барабан мясо-массажера оборудован специальными лопастями, при вращении бака по часовой стрелке осуществляется массаж, при вращении бака в противоположном направлении, можно осуществлять автоматическую разгрузку готовой продукции.

модель производство(kg) мощность объем(L) скорость(r/min) вакуум(Мпа) напряжен вес(kg) размер(mm)
(kw) нем(v)

модель	производство(kg)	мощность(kw)	объем(L)	скорость(r/min)	вакуум(Мпа)	напряжен нем(v)	вес(kg)	размер(mm)
GR-250	100	1.65	250	7	-0.085	380	379	1300x1230x1515
GR-500	250	1.65	500	7	-0.085	380	380	1650x1230x1420
GR-1000	500	3.3	1000	7	-0.085	380	788	1980x1520x1820
GR-1600	800	4.5	1670	8.9/18	-0.085	380	833	2080x1620x1890
GR-2000	1000	6.4	2000	6	-0.085	380	1294	2110x1780x2020
GR-3000	1500	7.7	3000	3	-0.085	380	-	2360x1920x2220

Блокорезка

QPJ-2000



Обокорезка для нарезки охлаждающего мяса. Лучше всего подходит для нарезки качественных мороженных мясных и сырных изделий в температуре -18° до 0°. Значительно экономит время работы и расходы. пробег цилиндра 600 mm, широка бункера 560 mm, длина бункера 400 mm. Корпус машины изготавливается из нержавеющей стали тпи 304

модель производство(kg) мощность(kw) скорость(r/min) напряжение(v) вес(kg) размер(mm)

QPJ-2000	3000	7.5	60	380	802	2125x1060x1245
----------	------	-----	----	-----	-----	----------------

Инъектор

ZSJ-140

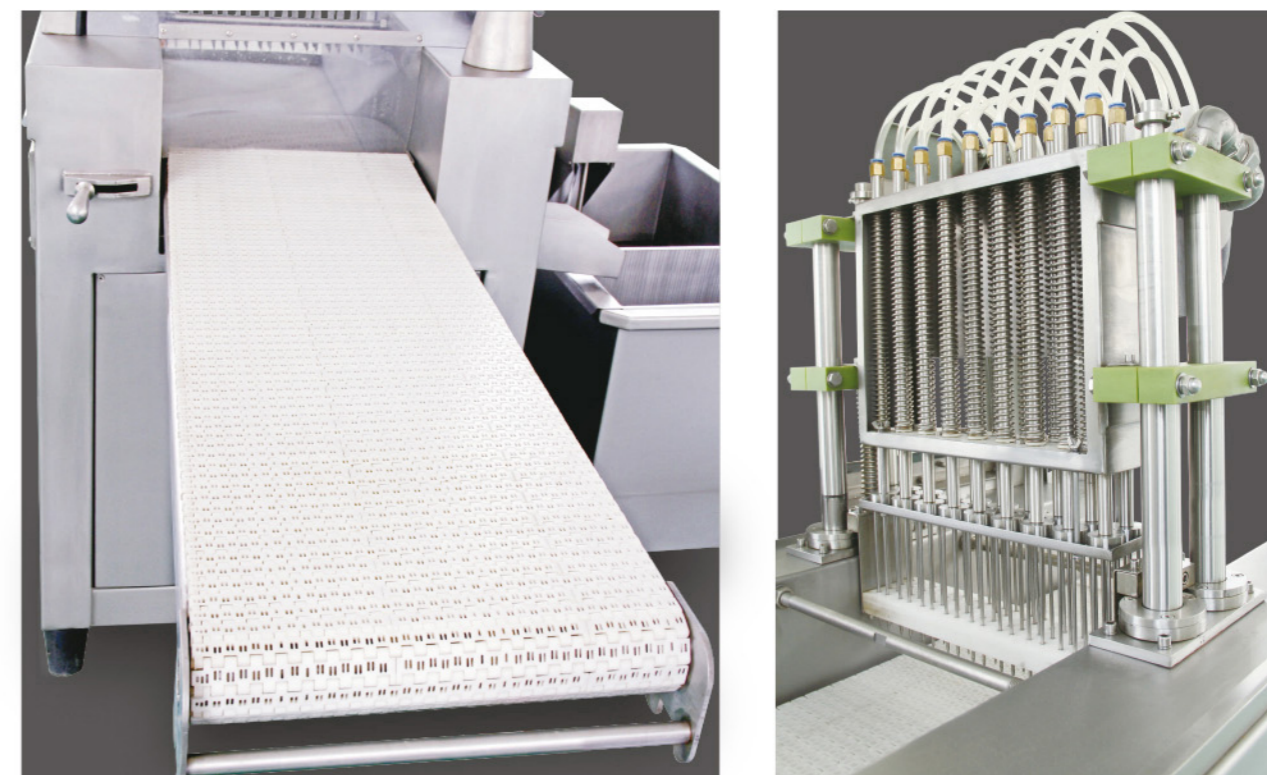


Инъекторы предназначены для шприцевания свинины, говядины, баранины, мяса птицы, рыбы и другого мяса рассолом, широко используются пищевыми и мясоперерабатывающими предприятиями при производстве мясных деликатесов и высококачественных мясных продуктов. Инъектор может использоваться как для мяса без костей, так и для цельных мясных кусков на кости или с содержанием костей, толщиной 2-15см, длиной до 50см. Все производственные параметры инъектора могут настраиваться в зависимости от технологии приготовления деликатесного продукта. При правильной настройке, эффективность шприцевания достигает 60-80%, рассол равномерно распределяется внутри мышечных волокон, мясо имеет выразительную окраску, что значительно повышает качество конечной потребительской продукции.

Инъектор имеет 72 игл, диаметр 4мм.

盐水注射机系列

BRINE INJECTOR SERIES



Каждая головка приводится в движение независимо от других, в случае столкновения с костью, головка с иглами автоматически прекращает дальнейшее движение. Исключается вероятность поломки или деформации игл. Инъектор рационально компактно сконструирован, легко разбирается, что удобно для его мойки. Все элементы соприкасающиеся с продуктом изготавливаются из нержавеющей стали, лента транспортера изготовлена из специального пищевого пластика, имеет высокую устойчивость к износу и механическим воздействиям.

модель Производство(kg/h) Мощность(kw) Давление(Mpa) Путь(mm) Объем бункера(L) Скорость(time/min)

ZSJ-140	0.5-1	7.2	0.4-1.18	120	135	16/24
модель	Вес(kg)	Размер(mm)	игл	Дистанция(mm)	Шприцевание(%)	Объем мешалки(L)
ZSJ-140	630	1800x1650x1800	72	10-80	60-80	110

мясорубка

JR-120/JR-160(双绞龙)/JR-200/JR-300



Промышленные мясорубки – волчки предназначены для производства фарша, путём продавливания шнеком, измельчённого ножами мяса через матрицу. Благодаря возможности перерабатывать замороженную продукцию, мясо после измельчения на волчке сохраняет свою первозданную свежесть, не деформируется структура белковых соединений и мясных волокон. Ножи для волчка изготавливаются из высококачественной нержавеющей стали SUS#304, затачиваются по специальной технологии, проходят дополнительную закалку, не стачиваются, качественно измельчают продукцию. Установленный на промышленный волчок шнек отливается по специальной технологии, проходит дополнительную закалку и шлифовку, имеет высокую

冻肉绞肉机系列

MEAT GRINDER JR SERIES



легко моется, значительно повышается надёжность волчка, продлеваются его эксплуатационные сроки. Модель волчка JR-160 оборудована двумя шнеками. Все элементы привода промышленного волчка размещены в корпусе и закрыты защитными крышками, минимизируется вероятность нанесения травмы персоналу, повышается уровень безопасности эксплуатации волчка. Решетки: 3, 4, 5, 6, 8, 10, 12, 14, 16, 18, 25мм.

модель Производство(t/h) Мощность(kw) Шнек(mm) Скорость(r/min) Напряжение(v) Вес(kg) Размер(mm)

модель	Производство(t/h)	Мощность(kw)	Шнек(mm)	Скорость(r/min)	Напряжение(v)	Вес(kg)	Размер(mm)
JR-120	1-1.5	7.5	Φ100	255	380	260	1000x600x1200
JR-160 (双绞龙 Dual chopping cage)	2	30.25	Φ120	27进料Feed161 出料discharge	380		2064x2070x1800
JR-200	5	45	Φ160	240/120	380	801	1650x1100x1750
JR-300	6~7	55	Φ270	66	380		2060x1305x1900

Термокамера

ZXL-250 /ZXL-500/ZXL-1000

электрическая и газовая термокамера

ZXL-250电整、分体，汽分体

ZXL-500电整、分体，蒸汽

ZXL-1000蒸汽



Термокамеры (копильно-варочные камеры) используются для термической обработки, копчения, сушки, варки на пару, мясной продукции, рыбы, морепродуктов и многой другой продукции. Термокамеры используются мясоперерабатывающими предприятиями для производства сырокопчёных, варено-копчёных, сыро-вяленых колбас, сосисок, ветчин, мясных деликатесов, пищевыми предприятиями для сушки, вяления рыбы, морепродуктов.

Автоматическое управление и PLC, позволяют программировать параметры термокамеры индивидуально под каждый продукт. Возможность запоминания программ ускоряет процесс перенастройки термокамеры. Все производственные параметры отображаются на жидкокристаллическом сенсорном экране, интерфейс на русском, английском или китайском языке. Специальная система

циркуляции воздушных потоков и пара, равномерно обрабатывает продукцию, придавая ей одинаковую насыщенную окраску. Двухслойная стеклянная дверь термокамеры позволяет визуально контролировать процесс копчения. Дымогенератор на древесных опилках или щепе придаёт колбасным изделиям золотистую окраску и более привлекательный товарный вид. Основными элементами конструкции термокамеры являются сама копильная камера, система подогрева (паровая или электрическая на выбор), дымогенератор, система циркуляции воздушных потоков, система мойки, система управления, которая предусматривает как полностью автоматический, так и полуавтоматический режим работы. Термокамера может использоваться для копчения, варки на пару, вяления, сушки или термической обработки различной продукции. Копильные камеры полностью изготавливаются из нержавеющей стали, не подвержены коррозии, легко моются, соответствуют санитарным требованиям пищевых производств.

модель	Производство(kg)	Мощность(kw)	Давление(Мра)	Температура(?)	Тележка(mm)	Напряжение(v)	Вес(kg)	Размер(mm)
--------	------------------	--------------	---------------	----------------	-------------	---------------	---------	------------

ZXL-250(电整、分体 electric, assembly or Unassembled machine for shipment)	250	32	0.4-0.6/0.25-0.28	110	1000x980x1880	380	1900	1680x2165x3280
ZXL-250 (气分体 self prepare boiler Unassembled)	250	7.5	0.4-0.6/0.25-0.28	110	1000x980x1880	380	1400	1845x1400x3310
ZXL-500(电整体 electric, assembly)	500	56	0.4-0.6/0.25-0.28	110	1000x980x1880	380	3500	2570x2300x2900
ZXL-500(电分体 electric , Unassembled)	500	56	0.4-0.6/0.25-0.28	110	1000x980x1880	380	3500	1845x2800x3310
ZXL-500 蒸汽 self prepare boiler	500	13.5	0.4-0.6/0.25-0.28	110	1000x980x1880	380	2150	2500x2300x3280
ZXL-1000 蒸汽 self prepare boiler	1000	27	0.4-0.6/0.25-0.28	110	1000x980x1880	380	3400	5000x2300x3280

Шпигорезка

切丁机

QD-350/QD-550



Шпигорезка оборудуется ножами, которые изготавливаются из высококачественной нержавеющей стали SUS 304 импортного производства и проходят специальную дополнительную закалку, это значительно продлевает их срок эксплуатации.

Резать мясо на самый маленький кусок 4mm, самый большой кусок 120mm.

Можно резать холодное мясо, свежее мясо, вареное мясо и таже мясо с костей.

Размер мяса можно регулировать.

МОДЕЛЬ	Производство(kg/h)	Напряжение(v)	Размер корыта(mm)	Мощность(kw)	Размер(mm)
QD-350	300-500	380	120x120x350	1.5	1230x920x920
QD-550	600-800	380	120x120x350	3	1950x1680x1300

Слайсер

砍排机 KP-700



Это машина специально для резки колбасы, мяса, корейки и сыра.

Толщина резки регулировочная.

Машина из нержавеющей SUS304, рационально компактно сконструирован, легко разбирается, что удобно для его мойки.

Машина с когтами, чтобы прочно поймать продукции.

Машина с защитой, гарантировать безопасности рабочих.

МОДЕЛЬ	производство (pcs/min)	мощность(kw)	корыто(mm)	сечение(mm)	толщина(mm)	вес(kg)	размер(mm)
KP-700	200片/分	4	700mm	250x240	2-3 (可调厚度 adjustable)	300	1720x895x1340

Тендеризатор NH120

Тендеризатор предназначен для размягчения всех видов мяса, птицы и рыбы, рекомендуется для обеспечения естественной связи между мышечными тканями, а также жиром с мясом. Хорошо связывающие свойства обеспечиваются максимальной контактной поверхностью продукта, получаемой при надрезке его ножами тендеризатора, за счет освобождения внутриклеточных белков. Тендеризация осуществляется при помощи ножей до и после инъектирования продукта, сокращает время массирования, уменьшает усадку при варке и увеличивает выход, способствует равномерному распределению рассола и специй по объему продукции. Наш тендеризатор — надёжная машина, выполненная из нержавеющей стали SUS304, проста в обслуживании.



модель	мощно сть(kw)	производ ство(t/h)	скорость (г/min)	ножи(pcs)	напряжение(v)	сфера	ширина(mm)	диаметр(mm)	размер(mm)
HN-120	0.75	2	124	104	380		120	Φ120	1050x800x1310

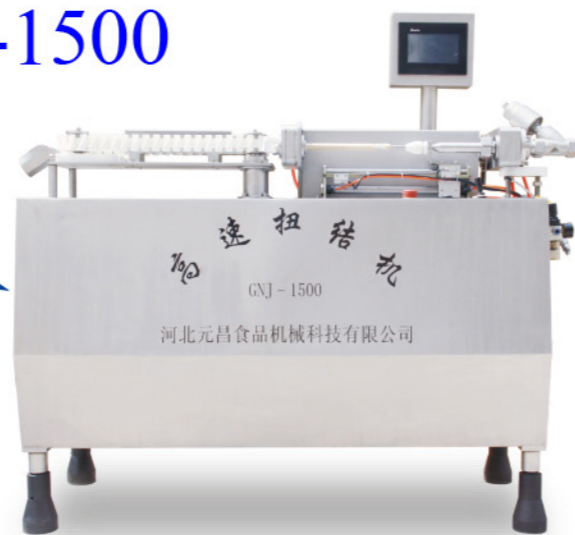
сосиский автомат GNJ-1500

Сосисочная линия предназначена для перекрутки сосисок и сарделек в оболочке (натуральной, целлофановой, искусственной и белковой). Устанавливается в сочетании со шприцом-наполнителем и предназначена для производства большого количества сосисочной продукции.

Производительность таких линий в несколько

раз превосходит аналогичный показатель для обычных шприцов.

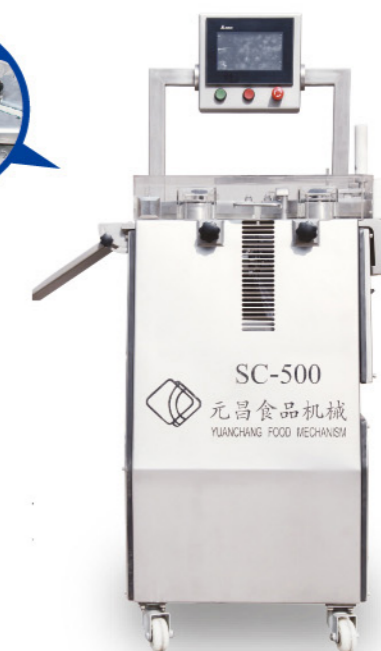
Правильный подбор необходимого оборудования и оснащения позволит достичь желаемой производительности и качества готовой продукции. скорость: самые высокие 1500шт./минута, скорось регулируемый. длина сосиски 25-200 mm.



модель	производство(pcs/min)	мощность(kw)	напряжение(v)	вес(kg)	размер(mm)
GNJ-1500	600-1500	3.7	380	500	1370x565x1020

Машина резки сосиски SC-500

Машина для работы резки сосиски(линия сососки) поштучно. Значительно повысить эффективность работы. Материал оборудования из нержавеющей SUS 304. Можно резки оболочки разной (натуральной, целлофановой, искусственной и белковой). Скорости резки работы MAX 1300шт./минута. Диаметры оболочки 12-40мм. Длина сосиски ≥ 30мм.



модель скорость(time/min) мощность(kw) оболочки длина(mm) напряжение(v) размер(mm)

SC-500	MAX 最高1300	2.05	в оболочке (натуральной, целлофановой, искусственной и белковой)	min 30	380	620x530x1500
--------	------------	------	--	--------	-----	--------------

Машина запечателя петли ZX-600

Машина для работы запечателя сосиски(линия сососки). Значительно повысить эффективность работы. Материал оборудования из нержавеющей SUS 304. Для оболочки разной (натуральной, целлофановой, искусственной и белковой).



модель скорость(time/min) мощность(kw) длина(mm) диаметр(mm) напряжение(v) размер(mm)

ZX-600	250-500	3.6	20-220	Φ9-Φ35	220	1200x895x1300
--------	---------	-----	--------	--------	-----	---------------

Сосиская автом-палка ZG-104



Сосисочная линия предназначена для тяги сосисок и сарделек в оболочке (натуральной, целлофановой, искусственной и белковой). Устанавливается в сочетании со шприцом-наполнителем и предназначена для производства большого количества сосисочной продукции. Разумеется, предприятиям малой и средней мощности для производства сосисок, сарделек, достаточно иметь шприц, оснащенный тяги. Однако на крупных предприятиях производительность таких шприцов оказывается недостаточной. В этом случае абсолютно необходимым является приобретение автоматических линий. Производительность таких линий в несколько раз превосходит аналогичный показатель для обычных шприцов. Правильный подбор необходимого оборудования и оснащения позволит достичь желаемой производительности готовой продукции.

модель	палки(pcs/min)	мощность(kw)	напряжение(v)	размер(mm)
--------	----------------	--------------	---------------	------------

ZG-104	104	0.75	220	2650x700x1300
--------	-----	------	-----	---------------

Слайсер ломтики колбасы

QСJ-600

Это машина специально для резки большого колбасы на ломтики.

Толщина резки регулировочная

Машина из нержавеющей SUS304.

Машина с когтами, чтобы прочно поймать продукции.

Машина с защитой, гарантировать безопасности рабочих.

Автоматическое управление и

PLC, позволяют

программировать параметры

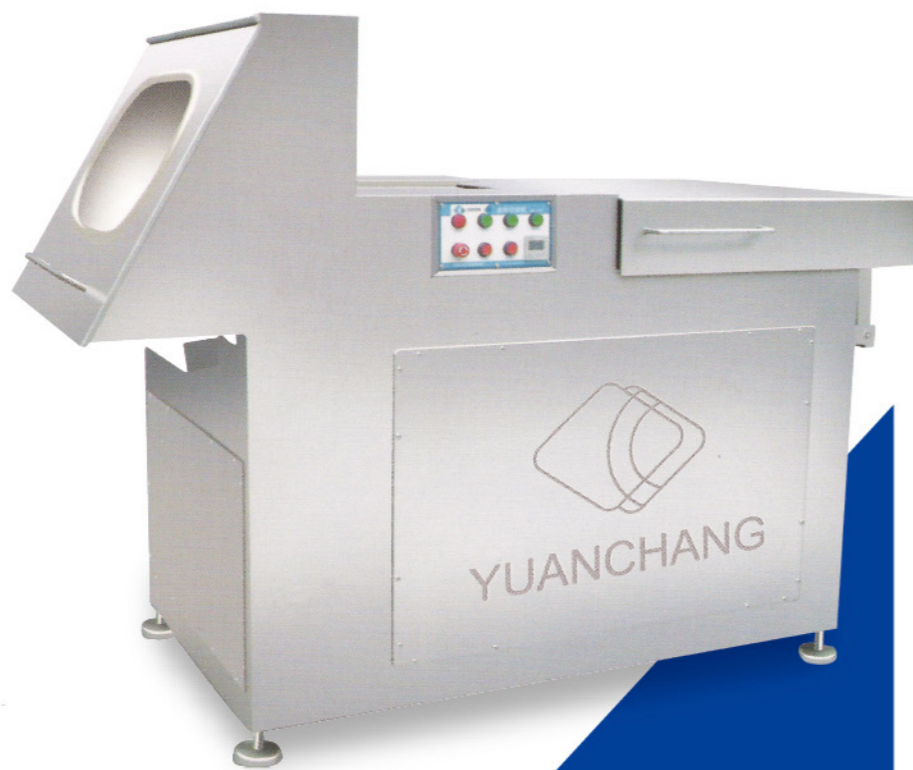
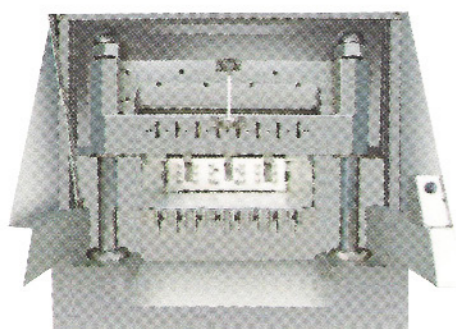
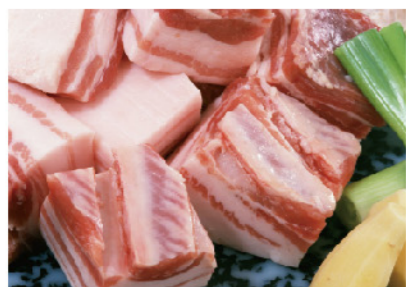
термокамеры индивидуально под каждый продукт.



модель	длина(mm)	мощность(kw)	диаметр(mm)	напряжение(v)	вес(kg)	размер(mm)
--------	-----------	--------------	-------------	---------------	---------	------------

QСJ-600	600	5.65	80-160	380	1200	1740x845x2185
---------	-----	------	--------	-----	------	---------------

Блокорезка DRQ



Обокорезка для нарезки замороженного мяса. Лучше всего подходит для нарезки качественных мороженых мясных и сырных изделий в температуре -18 градусов до 0 градусов. Значительно экономит время работы и расходы. пробег цилиндра 600 mm , широка бункера 560 mm длина бункера 400 mm , Корпус машины изготавливается из нержавеющей стали тпи 304

модель	производство(kg)	мощность(kw)	скорость (r/min)	напряжение(v)	размер(mm)
DRQ	5000-6000	13.2	60	380	2050x900x1535

Слайсер ломтики мяса YC-450

Это машина специально для резки свежего мяса на ломтики.

Толщина резки регулировочная

Машина из нержавеющей SUS304.

Машина с когтами, чтобы прочно поймать продукции.

Машина с защитой, гарантировать безопасности рабочих.



модель	производство(kg)	мощность(kw)	напряжение(v)	размер(mm)
YC-450	125	2.2	380	2125x1060x1245

Пила JG650/JG200



Пила специально для резки костей и замороженного мяса. Оборудование из нержавеющей SUS304, рационально компактно сконструирован, легко разбирается, что удобно для его мойки. Машина с когтами, чтобы прочно поймать продукции. Машина с защитой, гарантировать безопасности рабочих.



модель	мощность(kw)	скорость(m/s)	мотор(r/min)	толщина(mm)	напряжение(v)
--------	--------------	---------------	--------------	-------------	---------------

JG650	1.5	10.8	690	Max 400	380
-------	-----	------	-----	---------	-----

модель	длина(mm)	Рабочий стол(mm)	вес(kg)	размер(mm)
--------	-----------	------------------	---------	------------

JG650	Max400	1290x1140	400	1755x1140x1925
-------	--------	-----------	-----	----------------

Станция для рассола RH-01



Установка для приготовления рассола RSRH-A

выполнена из нержавеющей стали, предназначена для растирания разных специй до эмульсии, без гранул, пригодна применяться в комбинации с инъектором, куттерами и массажерами.

модель	мощность(kw)	напря	вес(kg)	размер(mm)
--------	--------------	-------	---------	------------

RH-01	1.5	380	56	930x830x1050
-------	-----	-----	----	--------------

Ручной клипсатор

Ручной клипсатор хорошо для производства колбас в небольшом цехе.

Клипсатор из нержавеющей, просто для мойки.

Клипсатор для работы разных клипсов.



модель	клипсы	диаметр(mm)	вес(kg)	размер(mm)
--------	--------	-------------	---------	------------

SHDK-50	501/502/503	35-200	17	400x200x700
---------	-------------	--------	----	-------------

Подъемник Т 200

Оборудование из нержавеющей стали, просто для мойки.

Подъемник пригодна применяться в комбинации с шприцом, куттером, мясорубкой, фаршемешалкой и массажером.

модель мощно вес(kg) скорость высота(m) размер(mm)

сть(kw) (m/min)

T-200	1.5	200Kg	7m/min	1.9m	1200x1100x3000
-------	-----	-------	--------	------	----------------



тележка RC-200

Тележка 200 литров предназначена для загрузки волчков, куттеров и фаршемешалок на предприятиях мясной промышленности.

Тележка из нержавеющей SUS304

модель объем(L) вес(kg) размер(mm)

RC-200	200	35	620x620x722.5
--------	-----	----	---------------



附件



机械铝丝双卡机和机械定量灌装机

此机是机械灌装机和封口机一体的配套机械, 故障率极低, 定量调节方便, 动作准确, 速度快, 每分钟可达60-80次。



机械长城双卡机和真空定量灌装机

此机是国内现有的一种比较高配置的肉制品灌装设备, 定量准确, 封口和灌装速度快, 每分钟可达近100-110次, 为您生产高品质肉制品提供可靠的保证。



真空定量灌装机和高速扭结机



真空定量灌装机和挂杆机