



**ПИЩЕВЫЕ
ЦЕХА**

- Оборудование для мясоперерабатывающей промышленности
- колбасное оборудование
- переработка мяса

Оборудование для
мясоперерабатывающей
промышленности, колбасное
оборудование, переработка мяса

603000 РОССИЯ

НИЖНИЙ НОВГОРОД

УЛ. ДЕЛОВАЯ

ПИЩЕВЫЕ-ЦЕХА.РФ

ТЕЛ/ФАКС

+7 (831) 291-09-41

+7 (831) 291-25-58

+7 (831) 291-23-51



СДЕЛАЙТЕ СВОЙ ПРОДУКЦИЯ ДЕЛИКАТЕСЫ

Хорошая продукция получается из хорошего оборудования



Репутация

На протяжении почти 30 лет, прошедших с момента основания компании, хорошая репутация клиентов всегда была для Jixiang самым важным фактором. Партнеры установили долгосрочные и стабильные отношения сотрудничества, а также выросли и процветали вместе с Jixiang.

Самым важным и гордым для Jixiang является хорошая репутация, поскольку компания существует уже почти тридцать лет. Основанный на

Благодаря доверию и надежности мы установили множество долгосрочных стабильных отношений сотрудничества с нашими клиентами, поставщиками и торговыми партнерами.

Многие из них выросли и процветали вместе с Jixiang.

Качество

Продукция Jixiang известна своей стабильностью и качеством. Основываясь на клиентах, рынках и тенденциях будущего развития, мы проводим исследования, разработку и проектирование, выбираем высококачественное сырье, применяем передовые технологии обработки и строгие стандарты компании. Точно производим высококачественное оборудование со стабильной производительностью, безопасностью пищевых продуктов, доверяем пользователям и устойчивым развитием.

Продукция Jixiang славится своей стабильностью и качеством. Все наши исследования и разработки основаны на требованиях клиентов и будущем.

Тенденции. От начала выбора высококачественных материалов до применения передовых технологий обработки и строгих стандартов качества,

Jixiang всегда предоставляет вам стабильную производительность, безопасность пищевых продуктов, удобство в использовании и оборудование для устойчивого развития.

Сервис

С самого начала проектирования продукта достаточно внимание уделяется длительному сроку службы оборудования, низкому износу и простоте обслуживания.

Квалифицированные инженеры отвечают в течение короткого времени, от механической сборки, обучения пользователей до технического обслуживания.

Ремонт, они предоставят вам профессиональную механическую подготовку и техническую поддержку. Выберите те, которые заменяемы и долговечны.

Аксессуары и обеспечение достаточного количества аксессуаров. Мы быстро реагируем на потребности клиентов в запчастях и работаем с нашими лидерами.

Сотрудничайте с передовыми логистическими компаниями, чтобы гарантировать, что детали будут доставлены к вам вовремя.

В начале проектирования изделия полностью учитываются сточки зрения длительного срока службы оборудования, низкого износа и простоты обслуживания. Квалифицированные инженеры отвечают в кратчайшие сроки: от механической сборки до пользователя.

Обучение техническому обслуживанию и ремонту, они предоставят вам профессиональную подготовку и техническую поддержку. Выберите сменные, прочные аксессуары,

и убедитесь, что аксессуаров достаточно. Мы быстро реагируем на потребности наших клиентов в аксессуарах и работаем с ведущими логистическими компаниями, чтобы гарантировать, что

аксессуары будут доставлены к вам вовремя.

Будущее

Мы уделяем больше внимания долгосрочному устойчивому развитию предприятия, чем краткосрочному успеху. Jixiang продолжит совершенствоваться и обновлять наши продукты и услуги, исходя из удовлетворенности клиентов и будущего развития.

Заблаговременно удовлетворение клиентов. В ближайшем будущем мы будем развиваться в направлении индивидуальной настройки клиентов автоматизации производства, что позволит компании идти в ногу с требованиями пищевой промышленности и развивающимся масштабом бизнеса.

Для нас важнее не столько краткосрочный успех, сколько долгосрочное устойчивое развитие. Основываясь на удовлетворенности клиентов и будущих тенденциях, Jixiang никогда не перестанет совершенствоваться и корректировать нашу продукцию, чтобы улучшить обслуживание и добиться удовлетворения клиентов.

В ближайшем будущем мы продолжим работу над созданием автоматизированной производственной линии по индивидуальному заказу, которая позволит идти в ногу с постоянно растущими требованиями.

пищевой промышленности и растущих масштабов бизнеса.



Вакуумный резак для чаши

Продукты серии вакуумных измельчителей

ЗЗБ-125И/200И/200И/

Знакомство с оборудованием ЗЗ0И/ЗЗ0И

Вакуумная измельчительная машина разработана нашей компанией на основе многолетнего производственного опыта. высокотехнологичная продукция. Основной корпус и внешняя поверхность всей машины изготовлены из нержавеющей стали. Производство, разумная структура, высокая точность обработки, простота эксплуатации и обслуживания, близость. Ключевые детали изготовлены из импортных комплектующих. Материалы, измельченные вакуумным измельчителем, можно. Улучшите выход, уменьшите пузырьки, повысьте эластичность, полностью извлеките белок, Полностью смешайте материалы вспомогательными веществами иводой, чтобы добиться хорошего эффекта эмульгирования игарантировать, что продукт Добейтесь наилучшего качества.

Вся машина изготовлена из высококачественной нержавеющей стали. Личный изюм чистится. Тип II использует лучший программируемый контроллер инсенсорный экран для обеспечения расширенного управления работой.

Можно отображать иустанавливать температуру, время иобороты. Оптимальное время измельчения исмешивания можно контролировать. Скорость вращения шпинделя: тип 125И имеет регулировку частоты вращения 300-4500 об/мин. Тип 200И имеет три скорости:

200/1800/3600 об/мин; тип 200И имеет плавную регулировку частоты вращения 300-4200 об/мин;

ЗЗ0И иII — частоты регулирования скорости 300-3600 об/мин;

Зазор между измельчающими ножами измельчительной емкости составляет 1,0-1,5 мм, чтобы обеспечить эффект измельчения исмешивания.

Ключевые компоненты включают импортные компоненты, такие как прерыватели, подшипники, преобразователи частоты, программируемые контроллеры.

Сенсорные экраны, электрические компоненты ит. д. Импортный разделочный нож не является обязательным.

Передней подшипник вала фрезы охлаждает циркуляционным устройством водного охлаждения.

Распределительный шкаф частотно-регулируемым управлением типа 200И/200И, ЗЗ0И/ЗЗ0И/ЗЗ0И, атакже холодильное устройство (дополнительно)

соответств

овать). Тип 125И не имеет гидравлического погрузочного устройства иохлаждающего устройства.



33B-125I



33B-200III



33B-330II

Описание

Вакуумный резак Jixiang —это высокотехнологичный продукт, основанный на нашем многолетнем опыте. Основной корпус иповерхность изготовлены из высококачественной нержавеющей стали, разумной конструкции, высокой точности обработки, простоты эксплуатации иобслуживании. Он реализует полную абстракция белка и обильное сочетание добавок и воды.

Высококачественная нержавеющая сталь, прочная, долговечная иигиеничная.

Усовершенствованная система управления ПЛК иЧМИ (человеко-машинный интерфейс) (для типа II).

Можно отображать иконтролировать температуру, время иоборот чаши. Это обеспечивает лучший контроль времени измельчения.

Скорость ножа: 125I —преобразование частоты 300-4500 об/мин; 200I —200/1800/3600 об/мин; 200II—преобразование частоты 300-4200 об/мин;

ЗЗ0И/II —преобразование частоты 300-3600 об/мин. Расстояние между кончиком ножа иимиской

может составлять 1,0-1,5 мм, что гарантирует наилучший результат измельчения исмешивания.

Ключевые детали, такие как ножи, подшипники, преобразователи частоты, ПЛК, ЧМИ иэлектрические элементы, остаются высочайшего мирового качества.

Импортный нож не является обязательным.

Благодаря устройству с водным охлаждением температура передней подшипника вала фрезы может быть ниже.

Модели 200И/200И, ЗЗ0И/ЗЗ0И/ЗЗ0И оснащены кондиционером электрического шкафа. (опция) Модель 125И не имеет гидравлического загрузочного устройства и устройства охлаждения.

Вакуумный резак для чаши

(Нержавеющая сталь) продукты серии

вакуумных измельчителей из нержавеющей стали с переменной частотой

Знакомство с оборудованием ZB-200III/330III

Вакуумный измельчитель с регулируемой частотой из нержавеющей стали представляет собой продукт серии высокого класса, основанный на оригинальном оборудовании, прочной конструкции, полностью изготовленной из нержавеющей стали и изготовленной в соответствии со стандартами CE.

Вакуумные чашеобразные куттеры, полностью изготовленные из нержавеющей стали, представляют собой продукты серии высшего класса, см.

Сертификаты CE. Учитывая существующие возможности, для рамы использована вся нержавеющая сталь.

структуры.



ZB-200III/330III

Чаша резак

(Нержавеющая сталь) Преобразователь

частоты из нержавеющей стали

Знакомство с оборудованием ZB-125III

Измельчитель иммиксер с регулируемой частотой из нержавеющей стали представляет собой высококлассную серийную продукцию, основанную на оригинальном оборудовании, прочной конструкции, полностью изготовленной из нержавеющей стали и изготовленной в соответствии со стандартами CE.

Чашечные куттеры с преобразованием частоты, полностью изготовленные из нержавеющей стали, представляют собой серию высшего класса.

продукт соответствует сертификатам CE. На основе существующих мощностей вся нержавеющая сталь

принята для рамных конструкций.



ZB-125III

Продукты серии

измельчительных машин Bowl Cutter

ZB-40/80/125I/200I Знакомство с оборудованием

Машина для измельчения и смешивания использует функцию измельчения высокоскоростного вращения ножа для измельчения материалов и аксессуаров на мясные начинки и фарш. Может полностью извлекать белок и делать продукты эластичными.

Он обладает сильными свойствами, хорошим эффектом эмульгирования и высокой производительностью. Внешний вид всей машины и деталей, контактирующих с пищевыми продуктами, изготовлен из высококачественной нержавеющей стали с разумной конструкцией и обработкой.

Он обладает высокой инженерной точностью, прост в эксплуатации и обслуживании. Ключевых деталей используются импортные компоненты для удовлетворения потребностей пользователей.

Благодаря высокоскоростному вращению резаков материалы и ингредиенты измельчаются в фарш и мясная паста. Осуществите полную абстракцию белка, идеальную эластичность, достаточную эмульгацию и высокую производительность и т. д. Нож для чаши Jixiang по внешнему виду изготовлен из качественной нержавеющей стали, и зона разбрызгивания пищевых продуктов, разумная структура, высокая точность обработки, удобство эксплуатации и простота обслуживания. Различные размеры и конфигурации отвечают различным потребностям клиентов.



ZB-200I



ZB-40

ZB-80/125I

Чаша-резак серии измельчающих машин с регулируемой частотой и частотным контролем

ZB-125II/200II/200III/330I Знакомство с оборудованием

Высокоскоростная машина для измельчения и смешивания с переменной частотой использует функцию измельчения с помощью высокоскоростного вращения измельчительного ножа для измельчения материалов и аксессуаров на мясные начинки и фарш. Может полностью извлечь белок из яичной системы.

Продукт обладает высокой эластичностью, хорошим эффектом эмульгирования и высокой производительностью. Современное технологическое оборудование и изысканные технологии обработки обеспечивают качество оборудования.

Внешний вид всей машины и частей, контактирующих с пищевыми продуктами, изготовлен из высококачественной нержавеющей стали и имеет разумную конструкцию. Используя регулирование скорости переменной частотой для экономии энергии, оборудование работает плавно и безотказно.

Тихий шум. Импортные компоненты используются в ключевых деталях для удовлетворения потребностей пользователей.

Описание

Благодаря высокоскоростному вращению частотно-преобразовательных и высокоскоростных чашеобразных резаков, материалы и ингредиенты измельчаются в фарш и мясную пасту. Нож для чаши изготовлен из качественной нержавеющей стали как по внешнему виду, так и по зоне разбрызгивания пищи. Благодаря разумной конструкции он работает стабильно, с низким уровнем шума и экономит энергию за счет скорости, регулирования преобразования частоты. Различные размеры и конфигурации отвечают различным потребностям клиентов.



ZB-330I

Современное крупномасштабное технологическое оборудование и обрабатывающие центры обеспечивают точность обрабатываемых деталей.

Использование регулирования скорости с переменной частотой: плавный пуск, низкий уровень шума и энергосбережение.

Он имеет точный тест на динамическую балансировку вращения и хорошую стабильность. Состоит из специального ножевого вала, поворотного стола для резки горшков и главного подшипника двигателя.

В шпинделе фрезы используется цикл водяного охлаждения. Оснащен устройством отображения температуры.

Принято с новейшими крупными перерабатывающими мощностями и обрабатывающий центр, гарантирует точность обрабатываемых деталей.

Принято с контролем частоты: стабильный запуск, низкий уровень шума, и экономия энергии.

Проведите точный тест на динамическую балансировку вращения с помощью

идеальной стабильности.

Оснащены специальными режущими валами, поворотными столами

чаша и подшипник главного двигателя.

Главные оси режущего вала охлаждаются водой.

устройства контура охлаждения.

Установите устройства измерения температуры.



ZB-125II



ZB-200II/200III

Чаша-резак серии измельчающих машин с регулируемой частотой и частотным контролем

ZB-200IV, V/330II/525I, II введение оборудования

Современное крупномасштабное технологическое оборудование и обрабатывающие центры обеспечивают точность обрабатываемых деталей.

Красивая и прочная основная конструкция.

Использование регулирования скорости переменной частотой: плавный пуск, низкий уровень шума и экономия энергии.

Он имеет точный тест на динамическую балансировку вращения и хорошую стабильность.

Состоит из специального ножевого вала, поворотного стола для резки горшков и главного подшипника двигателя.

Ключевые компоненты используют импортные компоненты.

В валу фрезы используется динамическая циркуляция водного охлаждения для охлаждения.

Между чашей для измельчения и крышкой ножа нет протечек.

Оснащен устройством отображения температуры.

Модель 525 имеет автоматическую систему заправки.

Модель 525II оснащена интеллектуальной системой управления.

Система охлаждения распределительного шкафа является дополнительным устройством.



ОПИСАНИЕ

Оснащен новейшим крупным обрабатывающим оборудованием и обрабатывающим центром, гарантирующим точность обработки.

ЧАСТИ.

Он имеет красивый внешний вид и прочную основную конструкцию.

Применяется контроль частоты: стабильный запуск, низкий уровень шума и экономия энергии.

Проведите точный тест на динамическую балансировку при вращении с идеальной стабильностью.

Оснащен специальными режущими валами, поворотными кругами чаши и подшипником главного двигателя.

Ключевые детали высшего мирового качества.

Вал фрезы охлаждается с помощью устройств водного охлаждения.

Между чашей и крышкой ножа не возникает утечек.

Установите устройства измерения температуры.

Тип 525 имеет автоматическую систему смазки.

Тип 525II оснащен интеллектуальной системой управления.

Системы охлаждения электрощита являются дополнительными устройствами.



36-525III

Дом кулинарии и курения

Продукты серии паровых печей

QZX-250I/500I/750I/1000I

Знакомство с оборудованием

Наша компания имеет тридцатилетнюю историю производства и переработки паровых фумигаторов и является одной из крупнейших в стране.

Будучи одним из первых производителей, компания последовательно разработала продукцию типа I, типа II, типа III и типа IV.

Он завоевал высокую оценку большинства пользователей и является лучшим выбором среди аналогичных продуктов в Китае.

Лучшая альтернатива аналогичной импортной продукции. Вся машина имеет новый дизайн и точную обработку.

Красивый и прочный. Внутренние и внешние стенки изготовлены из высококачественных листов нержавеющей стали. Принять высокую термостойкость.

Пенополиуретановый материал обладает хорошим теплоизоляционным эффектом, быстро нагревается и экономит электроэнергию. Первый

Усовершенствованная система автоматического управления может удовлетворить требования различных методов обработки продукции, в основном

Импортные компоненты выбираются для обеспечения качества продукции. Равномерная циркуляция системы дымообразования

Делайте мясные продукты однородными по цвету и высоким выходом.



QZX-250I/500I/750I/1000I

ОПИСАНИЕ

JIXIANG имеет 30-летний опыт разработки системы воркования и курения. Будучи первыми производителями в

В Китае последнее время мы разработали диверсифицированные помещения для приготовления пищи и копчения типа I, типа II, типа III и типа IV. лет, ставшие бестселлером и превосходной заменой импортных. Внутри снаружи поверхности изготовлены из высококачественной нержавеющей стали, новый дизайн, точная обработка, красивый внешний вид и стабильность. операционный. Пенополиуретан сохраняет отличную изоляцию, эффективное отопление и экономит энергию.

Передовой и гуманизированной системы управления отвечает различным требованиям обработки. Ключевые части мира Высочайшее качество обеспечивает стабильное производство. Равномерная циркуляция воздуха и система копчения придадут вашей колбасе неповторимый вид, ожидаемый цвет и высокая производительность.

Паровая фумигационная печь QZX-I

Имеет функции приготовления, сушки, выпечки, копчения, выпаривания, очистки и т. д.

Используется электрический метод управления, простой эксплуатации. Он может автоматически контролировать время, температуру печи и внутреннюю температуру изделия. При необходимости может выполняться отдельная технологическая операция.

Тип QZX-I

Различные применения: приготовление пищи, сушка, выпечка, копчение, вытяжка и очистка.

Электромеханическая система управления, простота эксплуатации. Время, температура дома, колбаса-

внутреннюю температуру можно контролировать автоматически. Можно выбрать индивидуальный этап обработки и казнен.



QZX-1000I

Продукты серии духовок для приготовления пищи и копчения для

приготовления на пару и копчения

QZX-250II/500II/750II/1000II

Печь для пропаривания и фумикации QZX-II, III

Он имеет функции приготовления на пару, постепенного приготовления, сушки, запекания, копчения, увлажненного копчения, вытяжки и очистки.

Оснащен системой генерации дыма, обеспечивает равномерную окраску и хороший цвет. Температуру дыма можно контролировать.

Используйте программируемый контроллер и сенсорный экран с большим окном для наглядного интуитивного отображения рабочего состояния оборудования.

Статус, который может отображать и контролировать параметры процесса, такие как температура, влажность и время, может использоваться во время производственного процесса.

Настройте параметры в любое время. Можно выполнить одну операцию процесса или произвольно сгруппировать менее девяти отдельных процессов.

Синтезируйте формулы для производства и можете хранить 100 наборов различных формул.

У него есть пароли для менеджеров и операторов, а также записи о производстве и неисправностях. Пользователи могут

в соответствии с требованиями можно выбрать установку специального модуля для реализации функции удаленного мониторинга, хранения и печати производственных данных и

Кривая (выбор пользователя).

Вентилятор со специальной крыльчаткой типа III имеет небольшое давление воздуха, большой объем воздуха и эффект равномерной циркуляции.

Использование уникальной технологии воздушного потока для обеспечения равномерного воздушного потока во всех точках бокса.



QZX-250II/500II/750II/1000II

Продукты серии духовок для приготовления пищи и копчения для

приготовления на пару и копчения

QZX-250III/500III/750III/1000III

Тип QZX-III

Различные применения в кулинарии, градиентном приготовлении, сушке,

Подложка, горячее копчение, влажное копчение, вытяжка и очистка.

Крепление с дымящимися генераторами однородное и идеальное.

окраска. Контролируется температура дыма.

Система управления Jixiang PLC и HMI отображает фактические графические данные.

ситуация обработки. Такие параметры, как температура,

влажность, время и т. д. можно не только предварительно установить, но и отрегулировать во время

обработки. Вы можете выбрать отдельный этап обработки или

вы также можете создать программу, выполнив эти девять шагов. До 100

можно создавать и сохранять различные программы.

Можно установить пароль для менеджера и оператора. Все

обработку и запись ошибок можно просмотреть в любое время. Согласно

по вашим требованиям возможно подключение специализированного модуля

реализовать удаленный мониторинг, включая хранение данных и графиков

печать (по выбору)

Специализированные крыльчатые вентиляторы типа III имеют низкий уровень дутья.

давления, большие объемы воздуха и равномерный эффект циркуляции.

Используйте уникальные методы воздушного потока, чтобы гарантировать однородность

поток воздуха по всему боксу.



QZX-250III/500III/750III/1000III

Новое поколение паровых икопильных изделий от Cooking & Smoke House.

QZX-250IV/500IV/750IV/1000IV Описание оборудования

Лидирующая в мире система управления: с использованием 10-дюймового цветного сенсорного экрана большого размера.

Яркий гуманизированный интерфейс управления может интуитивно отображать различные трубопроводы и компоненты.

Рабочее состояние одновременно отображает различные настройки технических параметров, рабочие значения.

Значения иданные мониторинга легко доступны, а рабочие параметры можно регулировать в любой момент во время работы.

При варке, градиентном приготовлении, сушке, увлажняющей сушке, запекании, копчении.

С помощью системы управления можно реализовать девять процессов fumigации, окраски волос, вытаски ионистки.

Теперь возможно однопроцессное производство, отдельные процессы можно редактировать в рецептах производства.

Он может хранить до 100 наборов формул для удовлетворения потребностей в обработке различных продуктов.

Требования: система оснащена функциями отладки оборудования и хранения записей онеисправностях, что удобно.

Отладка иобслуживание, защита паролем, сигнализация оборудования, кривая температуры ивлажности.

Записи оработе иблокировка передней издальной двери (опция) облегчают управление производством.

При использовании уникального нагревателя 5-типа скорость нагрева выше, чем удругих нагревателей.

Более быстрое иравномерное распределение тепла позволяет сэкономить около 15% энергии.

Внешний открытый дымогенератор: большой объем дыма, короткое время курения и эффективное курение.

Фрукты хорошие. Компьютер контролирует возгорание идым, автоматически регулирует объем воздуха иавтоматически тушит.

Дыма от открытого огня нет.

Используется двухскоростной двигатель испециальная конструкция крыльчатки вентилятора с двойной направляющей.

Специальная крыльчатка вентилятора имеет большой объем воздуха и низкое давление воздуха, что обеспечивает циркуляцию воздушного потока в печи.

Звонит быстро иравномерно.

Используйте автоматическую многослойную систему распыления для очистки для полной очистки всех частей печи.

Угол, включая крыльчатку вентилятора, нагреватель, перегородку и стенку печи, особенный

Дымозаборные идымоотводные трубы дополнены очистительными трубками для их очистки.

Оснащен спринклерной системой. (необязательный)

Перегородка изготовлена из материала 316L, который является гигиеничным, устойчивым ккоррозии иимеет длительный срок службы.

дольше.

Системы впуска ивыхлопа дыма соединены хомутами из нержавеющей стали, которые легко разбирать исобирать.

Легко использовать.

Используются все компоненты всемирно известных брендов, включая двигатели, насосы, клапаны и т. д.

Оснащен соответствующей схемой защиты.

Дополнительная система удаленного мониторинга данных для сбора и хранения данных.

и анализировать. Дополнительная система управления преобразованием частоты.



QZX-250IV/500IV/750IV/1000IV

Нагрев происходит быстрее

Высокоэффективное отопление

Эффект курения более идеален

Отличный результат дымления

Циркуляция воздуха более равномерная

Равномерная циркуляция выдува
Процесс очистки более тщательный.

Тщательный процесс очистки

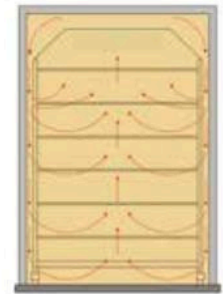


Схема циркуляции объема воздуха

Схема циркуляции воздуха

ОПИСАНИЕ

Передовая международная система управления ПЛК иЧММ: большой цветной экран диагональю 10 дюймов демонстрирует удобный интерфейс. Состояние трубопроводов иразличных компонентов отображается графически интуитивно понятно. Заданное значение, фактическое значение и значение мониторинга могут

показываться одновременно. Параметры можно легко сохранять ичитать, атакже корректировать влюбой момент обработки.

Различные применения: приготовление пищи, дельта-приготовление, сушка, влажная сушка, запекание, копчение, покраснение и выпаривание, всего восемь этапов.

Вы можете выбрать отдельные шаги или создавать программы сэтими шагами. Можно создать исохранить более 100 программ.

различные виды требований. В системе управления имеются записи пароля, тестирования, предупреждений, неисправностей, диаграмма температуры и влажности, рабочие записи и блокировка (опция) для удобства тестирования, обслуживания иуправления пользователями.

По сравнению с другими традиционными электрическими обогревателями, новый запатентованный нагреватель 5-типа Jixiang намного более эффективен инагревается равномерно.

Потребление энергии можно сэкономить примерно на 15%.

Независимый дымогенератор открытого типа обеспечивает достаточное количество дыма, быстрое копчение и превосходное цветное покрытие. Зажигание

и курение контролируются ПЛК иЧММ. Подану воздуха можно регулировать автоматически. Тушение пожара происходит вавтоматическом режиме, удушья дымом не произошло.

Системе циркуляции воздуха используется многослойный вентилятор сдвойными проточными отверстиями и двухскоростной двигатель. Уникальное рабочее колесо

обеспечивает большой объем воздуха при более низком давлении воздуха, поэтому циркуляция воздуха быстрая иравномерная.

Многослойная система очистки ираспыления обеспечивает достаточную очистку всей внутренней камеры, включая крыльчатку вентилятора,

электрический нагреватель, пароводводящая панель ибоковая стенка.

Можно выбрать распылительную систему для охлаждения.

Пароводводящая панель изготовлена из нержавеющей стали S316L, что обеспечивает гигиеничность, устойчивость ккоррозии иболее длительный срок службы.

Все дымоходные ивытяжные трубопроводы соединены хомутами из нержавеющей стали, их легко собирать иразбирать.

пол оснащен противоскользящей доской, чтобы гарантировать безопасность.

Центр удаленного мониторинга данных не является обязательным ипозволяет осуществлять сбор, хранение и анализ данных. Преобразование частоты также не является обязательным.

Дом для приготовления пищи и копчения, маленькая пароварка и коптильня

Знакомство с оборудованием QZX-50III

Он может готовить на пару и коптить различные мясные продукты, а также имеет функции сушки, приготовления на пару, копчения, запекания, выламывания и очистки. Это небольшая мясная еда

Специальное оборудование для предприятий по переработке продукции и лабораторий.

Полностью используется метод электрического нагрева: функции приготовления, сушки и копчения.

Двухскоростной вентилятор внутренней циркуляции обеспечивает равномерное распределение температуры в печи.

При использовании распыления воды для приготовления пищи температура в печи может достигать <100 °C.

Внутри двери установлен дымогенератор, что делает работу по копчению легкой и быстрой.

Сенсорный экран плюс система управления ПЛК, простая эксплуатация, безопасная и надежная.

Изготовлен полностью из нержавеющей стали, имеет теплоизоляционный отсек и имеет красивый внешний вид.

Подходит для производственного оборудования в лабораториях и супермаркетах.

ОПИСАНИЕ

Это предприятие по приготовлению и копчению специализируется на переработке мясных продуктов.

необходимое оборудование для небольших мясоперерабатывающих предприятий и лабораторий.

Различные функции этой машины: сушка, приготовление пищи, копчение, выпечка, вытяжка и очистка.

Электрический нагрев применяется при приготовлении пищи, сушке и копчении.

Двухскоростной циркуляционный вентилятор обеспечивает однородность температуры.

Использование распыления воды для приготовления пищи. Температура внутри дома может достигать

не выше 100°C. Курительный

генератор находится внутри дома, курить легко и удобно.

Система управления ПЛК и ЧМИ обеспечивает надежность и простоту эксплуатации.

Вся машина изготовлена из нержавеющей стали с изоляцией и имеет красивый

внешний вид.

Подходит для производственного оборудования в лабораториях и супермаркетах.



QZX-50III



Продукты серии кухонных плит Cooking House

Знакомство с оборудованием ZZL-250I, II / II / 1000III 500 I, II/750 I

Варочная печь – это специальное оборудование для приготовления различных мясных продуктов. Машина имеет хороший эффект уплотнения и экономит энергию.

Автоматически контролирует температуру и время и имеет широкий спектр применения.

Тип I – электрическое управление; Тип II – программируемый контроллер и управление сенсорным экраном.

Внутренние и внешние стенки корпуса изготовлены из высококачественных листов нержавеющей стали и пенополиуретана для изоляции.

Можно установить температуру печи, внутреннюю температуру и время работы.

Ключевые компоненты используют импортные компоненты.

Можно использовать систему циркуляционного вентилятора или безвентиляторную систему.

ОПИСАНИЕ

Кулинарный цех специализируется на переработке мясных продуктов, это

характерно герметизация скважин, энергосбережение, автоконтроль

температура и широкое применение. Можно

выбрать электромеханическую систему управления (тип I) или систему управления ПЛК

и ЧМИ (тип II). Внутренние и внешние стенки выполнены из качественного материала.

нержавеющая сталь. Пенополиуретаны обеспечивают эффективную изоляцию.

Можно настроить температуру дома, внутреннюю температуру и время.

Детали имеют высочайшее качество в мире.

Циркуляционный вентилятор не является обязательным.



ZZL-250II/500II/750II/1000II



ZZL-250II/500II/750II/1000II

Продукты серии печей

принудительного охлаждения Cooling House

Знакомство с оборудованием QL-500/1000

Холодильная установка отправляет источник холода испаритель печи принудительного охлаждения для цикла охлаждения, так что температура поверхности испарителя резко падает. Верхний циркуляционный вентилятор равномерно охлаждает печь. Спыт продукта после сильного охлаждения в печи он быстро достигает необходимой температуры, удобной для упаковки и хранения.

Вся машина изготовлена из нержавеющей стали, имеет теплоизоляционный отсек и имеет красивый внешний вид.

Двухскоростной вентилятор с внутренней циркуляцией работает плавно, имеет большой объем воздуха, низкий уровень шума, равномерную скорость ветра и хороший охлаждающий эффект.

Управление сенсорным экраном компьютера, простое и удобное, безопасное и надежное.

Хладагент переносится компрессором испаритель холодильной камеры для цикла охлаждения, так что температура поверхности испарителя быстро падает. Верхние вентиляторы обеспечивают равномерное охлаждение всего внутреннего помещения. После быстрого охлаждения, продукты достигают желаемой температуры, что упрощает упаковку и хранение.

Камера изготовлена из нержавеющей стали с изоляцией.

Между двойными слоями, приятный внешний вид и энергосбережение.

Двухскоростной циркуляционный вентилятор, стабильная работа, сильный поток воздуха, низкий уровень шума, равномерная циркуляция и высокопроизводительное охлаждение.

Система управления HMI, простое и удобное управление, безопасное и надежное.



QL-500/1000

Дом для курения сахара

Продукты серии для курильщиков сахара

Знакомство с оборудованием TXL-250/500

Данная машина представляет собой электронное нагревательное устройство для выпечки кофеностей с добавлением сахара. Распределение температуры в печи равномерное, а печь имеет температуру около 120°C. Температура поверхности сахарного дымогенератора достигает около 380°C.

Весь блок изготовлен из нержавеющей стали и имеет теплоизоляционный промежуточный слой.

Генератор сахарного дыма закреплен в нижней части печи, обеспечивает высокую скорость нагрева и хороший эффект дымообразования.

Внутренний циркуляционный вентилятор работает плавно, имеет большой объем воздуха, низкий уровень шума и равномерную скорость ветра, что способствует равномерному распределению температуры в печи.

Двойные компоненты электрического нагрева могут контролировать и регулировать температуру печи отдельно.

Верхняя часть печи оснащена изолирующей пластиной от масляных накопков.

Сахарокопильня специализируется на выпечке изделий с сахарным дымом.

Температура дома равномерно около 120°C. Температура поверхности генератора сахарного дыма может достигать ок. 380°C.

Камера изготовлена из нержавеющей стали с изоляцией между двойными слоями.

Генератор сахарного дыма закреплен внизу печи, быстрый нагрев,

высокоэффективное курение.

Внутренние вентиляторы работают плавно, с сильным потоком воздуха, низким уровнем шума и равномерной циркуляцией. Это обеспечивает равномерное распределение температуры по всей внутренней камере.

Двойные электрические нагревательные элементы используются для индивидуального регулирования температуры в доме.

Сверху в камере установлены отводные щиты от капель масла.



TXL-250/500

Вакуумный стакан

Продукты серии вакуумных галтовочных машин

ГР-500/800/1200/1500/2500

Знакомство с оборудованием

Вакуумная галтовочная машина использует принцип физического воздействия в состоянии вакуума для изготовления кусочков мяса или мясных начинок.

Барaban переворачивается вверх и вниз для выполнения функций прокатки, массирования и травления. Жидкость для маринования полностью впитывается мясом.

поглощать. Увеличить силу связывания и удержание воды в мясе, улучшить эластичность продукта и уровень выхода. Эта машина не использует

Изготовлен из нержавеющей стали, имеет разумную конструкцию, плавную работу, низкий уровень шума, надежную работу, простоту эксплуатации и высококачественное оборудование.

Высокая эффективность использования.

Модель GR-500/800 имеет односкоростную прокатку и одноразовую вакуумацию.

Модель GR-1200/1500/2500 имеет двухскоростное вращение и непрерывный дышащий вакуум.

Установите общее рабочее время прокатки, время интервала и время прокатки в состоянии вакуума.

Имеет функции непрерывной прокатки, прерывистой прокатки, обратной прокатки и разгрузки.

Оснащен портом вакуумного всасывания.



ГР-500/800



ОПИСАНИЕ

Вакуумный тумблер – оборудование, основанное на физическом воздействии. Принцип в состоянии вакуума. Мясо в прокатном барабане подвергается воздействию

вверх и вниз, чтобы осуществить массирование и маринование. С

обильное поглощение солей, структура мяса и вода-холодильники укрепляются; вкус и скорость продукта значительно

улучшен. Этот стакан изготовлен из качественной нержавеющей стали;

разумная конструкция, непрерывная работа, низкий уровень шума, надежность

производительность, простота эксплуатации и высокая эффективность.

GR-500/800 – односкоростная галтовочная машина с одноразовым вакуумированием.

ГР-1200/1500/2500 галтовка двухскоростная, синтервальным

дыхание-вакуум.

Можно установить общее время перемешивания, интервал времени и типы вакуума.

вверх.

Различные функции непрерывного переворачивания, интервального переворачивания,

Реверсивная разгрузка и т. д.

Дополнительное отверстие для загрузки вакуумным присосом.



ГР-1200/1500/2500

Продукты серии вакуумных стаканов

VacuumTumbler с регулируемой частотой

ГР-1200IIIIII/1600IIIIII/2500IIIIII/

2800I, II, III / 3500I, II, III / 4600II, III Знакомство с

оборудованием

Новое поколение обычных (тип I) и компьютерных (тип II, III) тумблеров с регулируемой частотой разработано на базе традиционных вакуумных тумблеров. Вся машина изготовлена из нержавеющей стали и имеет разумную конструкцию.

Прочный и долговечный, плавная работа, безопасная система вакуума и фильтрации, энергосбережение, высокая эффективность и простота в эксплуатации.

Тип III — это прецизионная полировальная машина, полностью изготовленная из нержавеющей стали.



ГР-1200II/1600II/2500II/2800I/3500I



GR-1200II, III/1600II, III/2500II, III/2800II, III/3500II, III



ГР-4600 II

ОПИСАНИЕ

Стакан GR-I и GR-III появились новое поколение на основе нашей традиционной вакуумный стакан типа I электромеханическое управление и тип III — ПЛК и ЧМИ. контроль. Стакан сделан из качественной нержавеющей стали; разумная структура, прочный строительство, стабильная работа, безотказный вакуум и фильтр, энергосбережение, высокая эффективность и прост в использовании.

Тип III — полностью из нержавеющей стали, тонкая полировка.

Продукты серии вакуумных тумблеров

Vacuum Tumbler с регулируемой частотой и гидравлическим переворачиванием

Представление оборудования FGR-1700/2500/3200/3600

Вакуумная галтовочная машина серии FGR использует метод горизонтальной наклонной галтовки, который имеет большую грузоподъемность и может

Автоматически переворачивать и наклонять материал. Оснащенный автоматическими отверстиями для подачи и всасывания, его можно мариновать в вакуумных или безвакуумных условиях.

Подготовка и прокатка различных сырых продуктов, таких как колбасы, ветчина, бекон, барбекю, птица и рыба.

8-ступенчатая регулировка частоты вращения, т. е. 4-11 об/мин. 10 способов прокатки, 100 сохраненных рецептов.

Установите общее рабочее время, время вперед, время назад, время интервала и настройки цикла состояния.

Лопастей барабана имеют форму угловых или одиночных лезвий.

Используя регулирование скорости переменной частотой, можно сэкономить около 30% энергии.

Оснащен автоматическим всасывающим интерфейсом, который можно перевернуть и автоматически выгрузить.

Пользователи могут выбрать автоматическую всасывающую машину и автоматическую машину подачи.

ОПИСАНИЕ

Вакуумный стакан FGR имеет конструкцию горизонтального наклона; эта структура способствует большей грузоподъемности и автоматической опрокидывающейся выгрузке.

Предусмотрено отверстие для автозагрузчика и присасывающая загрузка. Различный материал из колбасы, ветчины, бекона, жареного мяса, птицы и рыбы могут замариновать и перевернуть в вакууме или без вакуума.

8 скоростей вращения преобразованием частоты: от 4 до 11 об/мин. 10 различных режимов галтовки. Можно создать 100 рецептов акробатики и хранения.

Можно настроить общее время, время прямого вращения, время обратного вращения, интервал времени и типы циркуляции.

Внутри барабана установлены треугольные или одиночные лопасти.

Применение преобразования частоты позволяет сэкономить энергию примерно на 30%. Автоматическое

всасывающее отверстие и разгрузка обратным валком.

Дополнительный мобильный погрузчик или мобильная тележка для кормления не являются обязательными.



FGR-1700/2500/3200/3600

Сепаратор костей мяса Сепаратор костей и

мяса

Знакомство с оборудованием GRF I

Передовые концепции дизайна, совершенные технологии обработки и производства, высококачественные материалы, ключевые компоненты с использованием импортных компонентов, простота в эксплуатации, простота обслуживания и ухода позволяют пользователям получать изысканные сепараторы для костей мяса.

Основная конструкция оборудования: сборка рамы, сборка ящика для материала, узел подачи, узел разделения.

Принцип работы: материал поступает в загрузочный бункер из бункера и направляется в камеру разделения посредством движения двойных шнеков. Отделение костей мяса завершается экстразией сепарационного шнека и камеры сепарации.

Диапазон использования сырья: подходит для курицы, куриной стойки, утки, рыбы, черепах с мягким панцирем и других материалов.

Эффект разделения: отделенные частицы мяса мелкие, не содержат сломанных костей и обладают определенным эффектом эмульгирования. Степень отделения костей и мяса может составлять от 50% до 65%. Разделенные материалы можно добавлять в различные продукты.

Сократите затраты и увеличьте экономические выгоды.

ОПИСАНИЕ

Сепаратор костей Jixiang изготовлен из высококачественного материала с новым дизайном, точной обработкой и импортными ключевыми деталями, которые обеспечивают вам простоту эксплуатации, простоту обслуживания и высокую производительность.

Основная конструкция: подставка, бункер для материала, механизм подачи, разделитель.

Принцип работы: поместите материалы в бункер, а затем переместите в кормовой ящик. Благодаря движению двухшнекового материала выталкиваются в разделительную коробку. Мясо и кости разделены напряжением от разделения винта и полости.

Область применения: курица, куриная кость, утка, рыба и т. д.

Эффект разделения: отделенная мутная плоть хорошо очищается.

Эмульгированный без костных фрагментов, которые можно пропорционально добавлять в различные продукты. Производительность может достигать ок. 50%-65%, экономия средств и увеличение выгоды.



ГРФ I



Продукты серии мясорубок

JR-130/160/200/250/300 Знакомство с оборудованием

Мясорубка опирается на вращение шнека, чтобы протолкнуть сырое мясо из бункера к предварительно нарезанной пластине.

При вращении винта расширитель и диафрагма перемещаются относительно друг друга,

Это нарезает сырое мясо на гранулы, обеспечивая однородность мясной начинки.

Основной корпус мясорубки изготовлен из нержавеющей стали, конструкция оборудования разумна и механична.

Он стабилен, надежен и имеет низкий уровень шума. Эта машина может резать свежее и замороженное мясо. ДЖР-300

Этот тип представляет собой специальную мясорубку для замороженного мяса. Пользователи могут выбирать различные спецификации в соответствии с требованиями процесса.

Решетчатая диафрагма для идеальной мясной начинки, подходящий для обработки различных мясных продуктов.

нуждаться.

JR-130I, JR-160I, JR-200I, JR-250I, JR-300I

Каркас изготовлен из нержавеющей стали.



JR-130 I



ДЖР-130



Мельница для замороженного/свежего мяса Мельница для замороженного и свежего мяса

ОПИСАНИЕ

Материалы из бункера подаются на предварительно нарезанную пластину за счет вращения шнека. Мясо разрезается на однородные частицы за счет относительного движения между ножом и пластиной с отверстиями, вызванного вращательным движением винта.

Основной корпус и пищевая зона изготовлены из качественной нержавеющей стали, имеют разумную конструкцию, надежны.

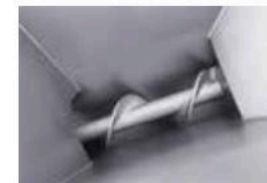
Производительность и низкий уровень шума. Различные применения предназначены как для свежего, так и для замороженного мяса. JR-300 это

специализированный для измельчения замороженного мяса. Чтобы добиться превосходного результата нарезки мяса, можно выбрать различные пластины с отверстиями в

соответствии с различными требованиями обработки.

JR-130I, JR-160I, JR-200I, JR-250I, JR-300I изготовлены из нержавеющей стали.

стальная рама.



JR-160 Клетка для измельчения свежего мяса

Шнек для свежего мяса



Клетка для измельчения замороженного мяса JR-160

Шнек для замороженного мяса



JR-160

Двойной-

Винтовая мясорубка для замороженного/свежего мяса Измельчитель с двойной спиральной клеткой для замороженного и свежего мяса

Знакомство с оборудованием JR-200

JR-200 – мясорубка прямоугольная двухшнековая. Эта машина вращает подающий шнек, чтобы перевернуть сырое мясо.

к шнеку для измельчения мяса, а вращение шнека для измельчения мяса приводит к перемещению расширителя и диафрагмы относительно друг друга, и сырье

мясо нарезают на мясные начинки гранулированной формы, чтобы обеспечить однородность частиц мясной начинки.

Основной корпус оборудования и детали, контактирующие с пищевыми продуктами, изготовлены из нержавеющей стали, имеют красивый внешний вид и хорошую структуру.

Разумная, надежная работа, плавная работа, простота в эксплуатации, чистота и гигиена, низкий уровень шума.

JR-200 может резать куски замороженного мяса размером от 50 до 120 мм при температуре материала от 5 до -18°C.

Также можно измельчить свежее мясо. Пользователи могут выбирать диафрагмы различных спецификаций в соответствии с требованиями процесса для достижения наилучшего результата.

Идеальная мясная начинка для удовлетворения потребностей переработки различных мясных продуктов.

JR-200 Grinder имеет перпендикулярную двухшнековую конструкцию.

Материал продвигается за счет вращения подающего шнека. Мясо чистый разрез на однородные частицы за счет относительного движения ножи и пластины, вызванные вращающимся обрабатываемым шнеком.

Основной корпус и пищевая зона изготовлены из качественной нержавеющей стали. красивый внешний вид, разумная конструкция, надежная работа, плавная работа, простота в эксплуатации, гигиеничность и низкий уровень шума.

Измельчитель JR-200 может нарезать как свежее мясо, так и замороженные мясные блоки размером 50-120 мм и температурой не ниже -18 °C. К обеспечить превосходный результат нарезки мяса можно с помощью различных пластин с отверстиями. выбирать в соответствии с различными требованиями к обработке.



ДЖР-200

Мельница для замороженного/свежего мяса

Мясорубка замороженного и свежего мяса

Знакомство с оборудованием JR-250

Мясорубка JR-250 использует два метода: сепаратор для измельчения свежего мяса и сепаратор для измельчения замороженного мяса. Если вы решили измельчить свежее мясо, используйте для его измельчения сетку для измельчения свежего мяса. Выберите -3°C

При разделке замороженного мяса при температуре -10°C для измельчения мяса следует использовать сепаратор для измельчения замороженного мяса. Мясной наполнитель, соответствующий техническим требованиям, предвдвляемым сырому мясу посредством измельчения и разделки.

Мясорубка JR-250 использует два метода измельчения мяса: шнековый для свежего мяса и шнековый для замороженного мяса.

Пожалуйста, выберите шнек для свежего мяса, чтобы нарезать свежее мясо. Когда замороженное мясо от -3 °C до -10 °C разрезается,

шнек для замороженного мяса должен использоваться для того, чтобы сырое мясо достигло требуемого мясного продукта.



ДЖР-250

JR-250 Клетка для измельчения свежего мяса

Шнек для свежего мяса

Клетка для измельчения замороженного мяса JR-250

Шнек для замороженного мяса



Мельница для замороженного мяса Мясорубка для замороженного

мяса

Знакомство с оборудованием JR-300

Мясорубка JR-300 — это специальная мясорубка для замороженного мяса. Она может измельчать большие куски мяса при температуре от -10 °С до -18 °С для приготовления идеальных мясных начинок.

ОПИСАНИЕ

Мясорубка JR-300 — это специальная мясорубка замороженного типа. Она может напрямую нарезать большие куски мяса. от -10°С до -18°С.



ДЖР-300



Машина для резки замороженного мяса Машина для

резки замороженного мяса

Знакомство с устройством DRQ-1000 II

Машина для резки замороженного мяса может разрезать готовые большие куски замороженного мяса на блоки размером примерно 50-120 мм. Нарезанное замороженное мясо можно поместить непосредственно в мясорубку.

Нарезаем на гранулированную мясную начинку. Машина приводится в движение гидравлической системой.

Завершите загрузку и разделку замороженного мяса.

ОПИСАНИЕ

Резак для замороженного мяса может разрезать замороженное мясо большого размера на кубические размеры (50-120 мм), что позволяет помещать непосредственно в мясорубку. Резак для замороженного мяса оснащен гидравлической системой для загрузки и резки.



DRQ-1000II

Продукты серии вакуумных миксеров

ZJB-340I/750IIIIIIII/1200IIIIIIII/2000IIIIIIII/
Знакомство с оборудованием 2500I, II, III

Вакуумный миксер является эталоном нашей компании среди аналогичных продуктов, передовых на международном уровне в сочетании с мясными продуктами нашей страны.

Характеристики технологии обработки, разработанные самостоятельно. Эта машина может перемешивать материал равномерно, без пузырьков.

Он имеет хорошую эластичность и является предпочтительным оборудованием среди аналогичных продуктов.

Вся машина изготовлена из нержавеющей стали, которая прочна и легко чистится.

Можно установить степень вакуума, эффект вакуума хороший, материалы можно перемешивать в вакууме.

Использует параллельную двухосную спиральную структуру, оснащенную наклонными пластинчатыми лопастями и спиральным толкающим смесительным кольцом (ZJB-

Неспиральное толкающее смесительное кольцо типа 340/2000/2500), равномерно перемешайте.

Тип I использует электрическое управление; Тип II использует программируемый контроллер и управление с помощью сенсорного экрана.

Определите общее время перемешивания, интервал времени и программу перемешивания.

Тип III в основном изготовлен из нержавеющей стали.

Вакуумный миксер Jixiang представляет собой продукт собственной разработки с

ссылка на международную технологию смешивания и локализацию

обработка мяса. Этот смеситель производит равномерно смешанный и

мясо без пузырьков и идеальная эластичность, что делает его

становится лучшим выбором на рынке.

Смеситель изготовлен из качественной нержавеющей стали, прочный, долговечный.

и гигиеничен.

Материалы смешиваются с помощью высокопроизводительной вакуумной системы;

и вакуум можно настроить.

Параллельные двохосные валы с пластинчатыми лопастями и

толкающее кольцо обеспечивает равномерный результат смешивания. (Тип ZJB-2000/ZJB-2500 не имеет

нажимного кольца.)

Тип I — электромеханическое управление; Тип II — ПЛК и ЧМД.

контроль. Можно установить общее время, интервал времени и тип смешивания.

вверх.

Тип III — рама из нержавеющей стали.



ZJB-340I



Продукты серии вакуумных миксеров



ЗДЖБ-750II/1200II



ZJB-750II/1200II

Продукты серии
вакуумных миксеров



ZJB-750III



ZDJB-2000II/2500II



ZDJB-2000II/2500II



Вакуумный смеситель (с добавлением азота) Серия вакуумных
смесителей с регулируемой частотой азота

DZJB-750 I, II/1200 I, II/2000 I, II/2500 I, II Детали
установки

В дополнение к тем же функциям, что и обычных вакуумных смесителей, смеситель для добавления азота имеет дополнительную функцию добавления азота в холодильное сопло. Минимальная температура для добавления азота должна быть в пределах -5°C. оптимальный. Тип I использует электрическое управление; Тип II использует программируемый контроллер сенсорный экран для установки общего времени перемешивания, времени интервала и программы перемешивания.



ОПИСАНИЕ

За исключением тех же функций, что и обычных вакуумных смесителей, функция добавления азота в сопло охлаждения было увеличено. Минимальная температура материала с добавлением азота должна быть не ниже -5 °C. Тип I- электромеханическое управление; Тип II —управление ПЛК иЧМИ. Можно настроить общее время, интервал времени и типы смешивания.



DZJB-750III/1200III



DZJB-2000III/2500III

Продукты

серии смесителей-миксеров

JB-230/340/750/1200 Знакомство с оборудованием

Миксер позволяет смешивать различное мясное сырье с крахмалом, вспомогательными материалами, водой ит. д.
 Перемешайте. Серия смесителей, выпускаемых нашей компанией, в основном изготовлена из высококачественной нержавеющей стали.
 Материал прочный и легко чистится. Вся машина имеет параллельную двухосную структуру.
 Оборудование работает стабильно, обеспечивает равномерное перемешивание материалов и легко обслуживается.
 Операция разгрузки очень удобна.

ОПИСАНИЕ

Миксеры используются для смешивания мяса с крахмалами, добавки и вода. Смеситель Jixiang изготовлен из высококачественной нержавеющей стали; прочный, долговечный и легко чистится. Параллельные двойные валы смешивают все материалы равномерно; плавный ход, удобный разгрузка и простота в эксплуатации.



ДЖБ-230



ДЖБ-340



ДЖБ-750/1200



Продукты серии машин для
впрыска физиологического раствора Brine Injector

YZ-82/82 I/128 I/243 Введение в оборудование

Машина для впрыскивания соленой воды может равномерно впрыскивать вкусы мяса травильный агент, приготовленный из соленой воды и экстрагированных материалов.

Значительно улучшают вкус и выход мясных продуктов. Пользователи могут регулировать шаг в соответствии с требованиями процесса.

Скорость, расстояние шага, зазор пластины прессования мяса и давление впрыска, травильная жидкость подается количественно, равномерно и непрерывно.

Введите материал в материал, чтобы добиться наилучшего эффекта инъекции продукта. Машина для инъекций физиологического раствора обеспечивает одноразовую

Вводите продукт равномерно. С его помощью можно инъектировать различные мясные продукты, курицу, утку и другие продукты скотскими.

Эта машина изготовлена из высококачественной нержавеющей стали, имеет строгий дизайн, разумную конструкцию, простоту управления и быструю передачу.

Цепная пластина съемная, гигиеничная и легко чистится. Это незаменимое оборудование на предприятиях по переработке мясных продуктов.

Передающее устройство шагового игольчатого механизма рассольной машины оснащено преобразователем частоты для регулировки скорости. Водный насос для впрыска жидкости использует переменную частоту.

отрегулировать давление водного насоса.

ОПИСАНИЕ

Инжектор рассола предназначен для подачи рассола и добавок для маринования в мясо равномерно, чтобы улучшить вкус и увеличить скорость продукта.

Скорость шага, расстояние шага, рабочая высота и впрыск

давление можно регулировать по желанию. Измеримые, однородные и

непрерывные инъекции рассола обеспечивают оптимальное маринование. Рассол

инжектор обеспечивает равномерный результат впрыска. Он предназначен для

инъекция мяса и птицы скотскими или без костей.

Этот инжектор изготовлен из качественной нержавеющей стали. Точный дизайн,

Разумная конструкция, простота эксплуатации, гигиеничность в разборном виде.

конвейерная лента, удобная очистка — все эти причины делают ее

необходимое оборудование для мясоперерабатывающих предприятий.

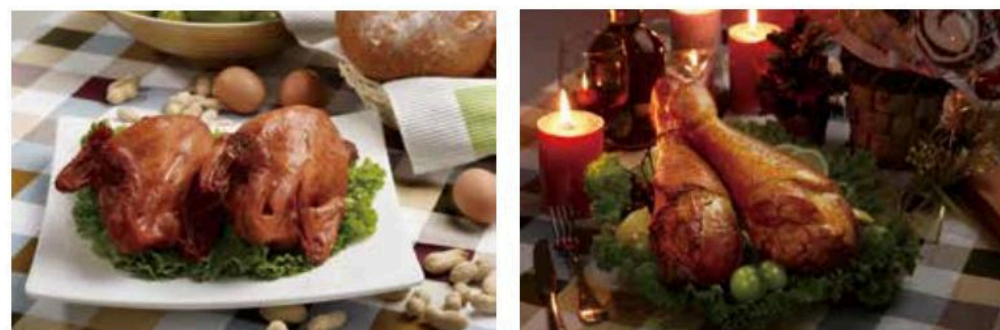
Инжекторная передача шаговой игольной коробки использует скорость модуляции преобразователя

частоты. ВТНВД используется

преобразователь частоты для регулировки давления насоса.



YZ-82 I/128 I



Резервуар для соленой воды YZG-140



Резервуар для соленой воды YZJ-310



Резервуар для соленой воды YZL-370



Скорость впрыска можно устанавливать и регулировать произвольно.

Скорость шага и движения иглы регулируется преобразователем частоты.

Давление водного насоса подачи жидкости I-типа регулируется преобразователем частоты.

Тип использует специальный водный насос с максимальным давлением 0,9 МПа.

Специальная игла для инъекций, легко чистится.

Резервуар для соленой воды: выберите барабанную фильтрацию, смешивание рассола и холодильное устройство.

Скорость впрыска можно установить по желанию.

Шаг и движение игольной коробки регулируются преобразователем частоты.

Давление водного насоса можно регулировать с помощью преобразователя частоты.

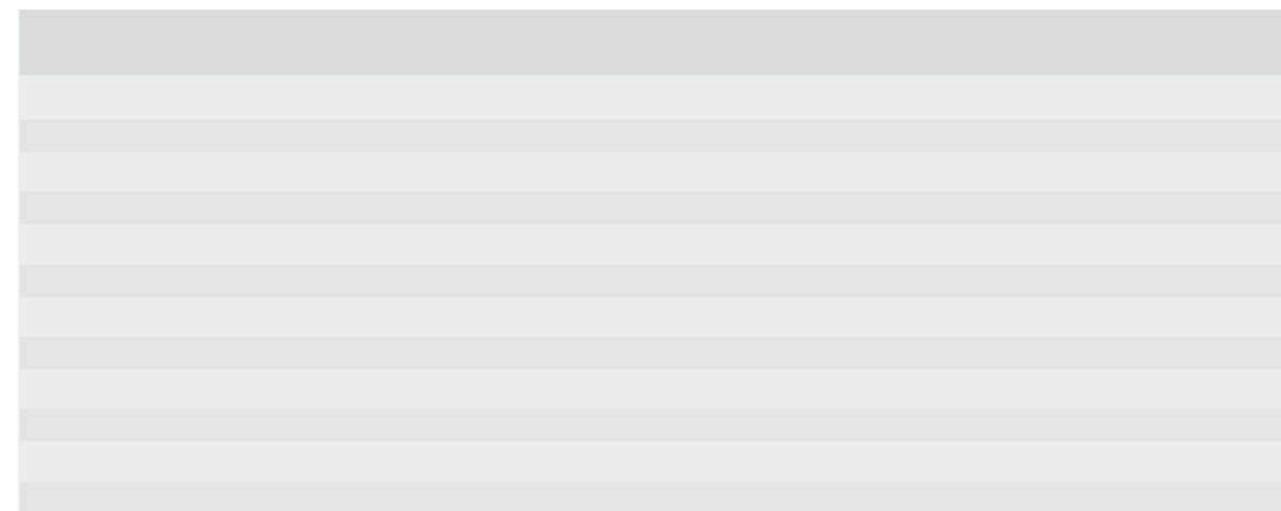
Для типа используется специальный насос, давление до 0,9 МПа.

Специальная инъекционная игла легко очищается. Солевой резервуар:

выберите барабанный фильтр, устройство для перемешивания рассола, холодильное и охлаждающее устройство.



YZ-82



Инжектор рассола

Инжектор рассола



ЯЗ-243

Продукты серии машин

для производства льда сборнеолом

Знакомство с оборудованием

БПФ-50 II/100 II

Машина для изготовления чешуек льда может производить хлопья льда различной правильной формы. Толщина кусочков льда около 1,0-2,0 мм. Во время обработки и хранения пищевых продуктов он может играть роль охлаждения и сохранения свежести. Кроме того из него можно приготовить холодные напитки и стружку льда.

Машина имеет разумную конструкцию, надежную работу и простоту в эксплуатации. Холодильной системе используется импортная компрессия с воздушным охлаждением.

Установка оснащена автоматическим устройством управления и обладает хорошими характеристиками образования льда и энергосбережения.

Тип II доступен с изолированным ящиком для хранения.

ОПИСАНИЕ

Ледогенератор производит кусочки льда разной формы и толщины.

от 1,0 до 2,0 мм, что обеспечивает охлаждение и сохранение свежести в пищевой промышленности и хранении. Чешуйчатый лед также можно использовать для производства холодных напитков.

Холодильная система с импортным компрессором с воздушным охлаждением. оснащена устройством автоматического управления, что обеспечивает высокую производительность и энергосбережения. Разумная структура, плавный ход и удобное управление.

БПФ-II комплектуется изолирующим кейсом для хранения.



БПФ-50II/100II

Мясной погрузчик

Подъемник

Знакомство с оборудованием TS-190

Эlevator – это специальное устройство для подъема материалов для колбасных автоматов, миксеров, мясорубок и другого оборудования. Подготовить. Эта машина изготовлена из высококачественной нержавеющей стали, принцип подъемного движения основан на цепном подъеме. или спуститься, что обеспечивает плавную, безопасную и надежную работу лифта, его легко чистить и эксплуатировать, а также он подходит для Вспомогательное оборудование для мясоперерабатывающего завода.

ОПИСАНИЕ

В качестве основного вспомогательного оборудования для мясоперерабатывающего завода мясной погрузчик специализируется на подъеме материала для наполнителя, смесителя и мясорубки. Этот погрузчик для мяса изготовлен из высококачественной нержавеющей стали, который использует цепное устройство для перемещения вверх и вниз. Плавный ход, безопасность, гигиеничность и простота эксплуатации.



ТС-190

Наполнитель

Гидравлическая колбасная машина

Знакомство с оборудованием YGC-40

Гидравлическая колбасная машина имеет конструкцию гидравлического поршня и используется для наполнения бляд диаметром от 12 мм до 80 мм. Колбасы и ветчина различных размеров в пределах 80 мм. Эта машина изготовлена из высококачественной нержавеющей стали в качестве сырья. Красиво и гигиенично. Внутренняя структура разумно спроектирована, хорошо обработана и работает беспробойно. Скорость наполнения можно настроить. Регулируемый, его можно широко использовать для наполнения различных колбас и ветчинных колбас.

ОПИСАНИЕ

YGC-40 оснащен современной гидравлической системой, используемой для наполнения. колбаса и ветчина различной спецификации диаметром от 12мм до 80мм. Этот наполнитель изготовлен из высококачественной нержавеющей стали. Легкий эксплуатация, гигиена и выдающаяся производительность. Скорость наполнения можно отрегулировать для различных видов начинки.



YGC-40



Тендерайзер

Тендерайзер

Введение в оборудование NH-132

Тендерайзер используется для разрезания волокон мяса. Мягкие мясные продукты будут иметь хорошее качество нарезки и мясную текстуру.

Нежный, продукт имеет мясной оттенок, обладает высокой степенью удержания воды. Вся машина имеет отличную производительность, чиста и гигиенична, проста в эксплуатации, особенно

Подходит для малых и средних мясоперерабатывающих предприятий.



NH-132

ОПИСАНИЕ

Относительные движения ножей разрезают внутреннее волокно, размякшее мясо имеет нежный вкус и улучшенную структуру.

Гигиеничная конструкция с отличными эксплуатационными характеристиками, простота эксплуатации и техническое обслуживание. Отличный выбор для малых и средних предприятий, крупные перерабатывающие заводы.

Кипящий чайник

кастрюля

Знакомство с оборудованием ZZ-I/II

Кастрюля изготовлена из двойных пластин из нержавеющей стали, середина заполнена изоляционным материалом для сохранения тепла и экономии энергии. Может готовить все виды еды или два

Эффект стерилизации вторичной упаковки.

Чайник Jixiang изготовлен из двойных слоев высококачественных пластин из нержавеющей стали. Между ними являются теплоизоляционными материалами для сохранения тепла. Кипятильный котел является экономичным выбором для клиентов и обеспечивает максимальную экономию энергии. Его можно использовать при кипячении различных видов продуктов питания или стерилизации. Цель во втором процессе упаковки.



33-II



ZZ-I



Корзина

Маленькие пищевые машины Различные небольшие пищевые машины



Вакуумный смеситель
Вакуумный миксер
ЭЖБ-70

Знакомство с оборудованием

Вакуумный смеситель имеет одновальную многолопастную конструкцию в вакуумном состоянии, которая позволяет смешивать сырье.

Вспомогательные материалы, вода и другие материалы равномерно смешиваются и перемешиваются, чтобы сделать их эластичными и без пузырьков.

Он обладает характеристиками высокой эффективности и подходит для использования на небольших перерабатывающих предприятиях и лабораториях.

ОПИСАНИЕ

Вакуумные миксеры равномерно перемешивают мясо с другими добавками, и воды при отсутствии воздуха содновальными многолопастными состав. Повышает эластичность и производительность без пузырьки воздуха. Это касается лабораторий и небольших перерабатывающие заводы.



Смеситель
Смеситель
JB-70

Знакомство с оборудованием

Смеситель имеет одновальную многолопастную конструкцию для смешивания сырь, вспомогательных материалов, воды и других веществ.

Смешайте ингредиенты равномерно, Он обладает характеристиками хорошей эластичности и высокой урожайности и подходит для небольших

Используется на перерабатывающих предприятиях и лабораториях.

ОПИСАНИЕ

Миксеры равномерно перемешивают мясо с другими добавками и водой, с одновальной многолопастной конструкцией. Это относится к лаборатории и небольшие перерабатывающие предприятия.



Слайсер
Слайсер
QP-II

Знакомство с оборудованием

Слайсер подходит для нарезки различных продуктов, также может резать замороженные продукты при температуре от 0 до -10°C.

разрезать между ними. Толщина среза может быть выбрана произвольно в диапазоне 0-16 мм. Применяемо ко всем маленьким

используется на перерабатывающих предприятиях, столовых, ресторанах и супермаркетах.

ОПИСАНИЕ

Слайсер предназначен для приготовления различных видов продуктов питания, температура пицци может составлять от 0 до 5°C процесс температура пицци может составлять от 0 до 5°C процесс Толщина может регулироваться в диапазоне 0-16 мм. Отличный выбор для малых и средних перерабатывающих предприятий, столовые, рестораны, супермаркеты и т. д.



мксорубка
Гриндер
JR-80

Знакомство с оборудованием

Месорубка опирается на шнек, который проталкивает сырое мясо из бункера клапастине предварительной резки и прокидывает через шнек.

Вращательное движение заставляет расширитель и пластину соотверстия перемещаться относительно друг друга, разрезая сырое мясо на гранулы.

форма. Подходит для использования на небольших перерабатывающих предприятиях, лабораториях, супермаркетах и магазинах.

ОПИСАНИЕ

Вращающийся винт подталкивает мясо клапастине соотверстиями, и нож, чтобы мясо гранулировалось. Это относится к лаборатории, супермаркеты, небольшие перерабатывающие заводы и отели.

Малые пищевые машины Различная малая пищевая техника



Точилка для ножей
Точилка для ножей
MD-500

Знакомство с оборудованием

Станок для заточки ножей - идеальное оборудование для заточки ножей различных режущих инструментов.

Различные виды разделочных ножей. Машина имеет разумный дизайн, компактную структуру, адаптируемость.

Мощный, простой в эксплуатации и гибкий.

ОПИСАНИЕ

Точилка для ножей - идеальный выбор для профессионального заточка различных ножей для чаш. Это можно затачивать ножи для чаш различной формы. Разумный дизайн с отличной конструкцией, высокая адаптация и простота эксплуатации.



Вакуумный стакан
Вакуумный стакан
GP-70

Знакомство с оборудованием

Вакуумная галтовочная машина использует принцип физического воздействия в состоянии вакуума для приготовления мяса.

Или мясная начинка переворачивается в барабане вверх и вниз для выполнения функций раскатывания, массажирующего и маринования.

Подходит для использования на небольших перерабатывающих предприятиях и лабораториях.

ОПИСАНИЕ

Тумблер предлагает широкий спектр применений, таких как массажирование, маринование и переворачивание почти всех видов мяса. Это касается лабораторий и небольших перерабатывающие заводы.



Мобильная погрузочная машина
Мобильный погрузчик
YSL-1/II

Знакомство с оборудованием

Состоит из подъемно-погрузочного механизма, рамы, загрузочного бункера и гидравлической системы.

Разгрузочное отверстие машины вставляется в загрузочное отверстие прокаточно-месильной машины, а тележка с мясом перемещается на подъемную стойку.

В подъемном устройстве ковш загрузите гидравлическое подъемное устройство, чтобы загрузить материалы в подвижный резервуар.

ОПИСАНИЕ

Мобильный погрузчик состоит из подъемной машины, поддерживающей рама и ящик для мяса. Гидравлическая подъемная система может положить мясо из тележки в барабан.



Мобильная вакуумная машина
Мобильная тележка для кормления
YXL

Знакомство с оборудованием

Передвижная аспирационная машина состоит из подъемно-погрузочного механизма, ящика для хранения и всасывающей трубы. Происходит

Вакуумная труба соединена с вращающимся барабаном, внутренняя часть резервуара вакуумируется, так что материалы можно всасывать в вакууме.

экономить время. Диаметр всасываемого материала составляет менее 80 мм.

ОПИСАНИЕ

Мобильная тележка для кормления состоит из подъемной машины и ящика для хранения, и всасывающая труба. Барабан и тележка соединены с всасывающей трубкой, а мясо диаметром под 80 мм могут эффективно поглощаться вакуумом стакан.

ПИЩЕВЫЕ ЦЕХА

Инструменты для пищевой промышленности

Различная пищевая утварь



Самовал 760x720x710(мм)
Мясная тележка

ФПС



Подвесная колбасная тележка 1000x1030x1980 (мм)
Подвесная тележка

GCC



Доска разделочная для мяса 2400x1200x80(мм)
Верстак для рубки

ФГР



Доска разделочная для клизмы 1880x980x830 (мм)
Заполнение верстака

ФКБ



Смеситель для рассола
Миксер для рассола

ФУ-200

Знакомство с оборудованием

Смеситель для солевой воды - это специальное оборудование для перемешивания и смешивания воды со вспомогательными материалами и приправами. Машина изготовлена из нержавеющей стали.

Он оснащен мешалкой, состоящей из двигателя и мешалки. Обеспечьте лучшее решение для инъекций для литьевой машины.

ОПИСАНИЕ

Jixiang Brine Mixer позволяет равномерно и эффективно смешивать ароматизаторы, добавки и воду. Гигиеничная конструкция из нержавеющей стали и очень простое управление обеспечивают достаточную подготовку к впрыскиванию рассола.



Кишечный стержень 890/930/995(мм)
Подвесная палка

ФГ

销售网络 Sales Net





Текущий адрес завода



Новый адрес завода



603000 Россия
 Нижний Новгород ул Деловая
 тел: +7 (831) 422-24-27
 тел/ факс: +7 (831) 925-26-13
 тел: +7 (831) 291-09-41
 E-mail: foodceh1@mail.ru
 Сайт: [https:// пищевые-цеха.рф/](https://пищевые-цеха.рф/)

