

3 빵가루 코팅기, 튀김기

Breading, Flour Coating and FIR Frying Machine

- 미분기 Preduster(Flouring Machine) SFJ400-VI, SFJ600-VI, SFJ1000-VI
- 에어 플로우 시스템 Airflow System QLS-III
- 배터링(미분 코팅기) Batter Machine(Flour Coating Machine) NJJ400-V, NJJ600-V, NJJ1000-V
- 배터 믹서 Batter Mixer DJJ200-II
- 브레딩 머신(빵가루 코팅기) Breader(Bread Coating Machine) XXJ400-VI, XXJ600-VI
- 자동연속 원적외선 튀김기 Auto-Continuous FIR Frying Machine CHAF-2000, CHAF-3200
CHAF-1700, CHAF-1100



CHSFJ400/600/1000-VI



Preduster

미분기

- 벨트 표면에 덮혀진 미분은 식품 바닥부터 균일한 미분코팅이 가능하게 한다.
 - 미세하게 조정가능한 벨트 속도는 식품 전체, 전면 부위에 균일한 미분코팅이 가능하게 한다.
 - 전용 Airflow 장치는 쉽게 탈착이 가능하다.
 - 미분코팅 과정에서 소실되는 미분은 연결된 Airflow 장치에 의해 모여져 재사용이 가능해진다.
 - 식품 표면의 과도한 미분은 공기흡입 장치에 의해 정돈된다.
-
- It coats the bottom of the products by the layer of the flour on the conveyor belt.
 - It coats the surface of the products by the unique belt pouring the flour evenly.
 - Using the air flow system which is easily to connect to the preduster
 - It can collect the flour generated from the falling of the flour inside and recycle it.
 - Separate the air and the flour, suck the clean air onto the products of blow off the extra flour

MODEL	전원 POWER	기계크기 DIMENSION : LxWxH (mm)	벨트길이 Belt width	벨트속도 Belt speed	진입높이 Input height	배출높이 Output height
CHSFJ400-VI	2.93KW	2655×835×2150	400	3~15m/min	870~970mm	1000±50mm
CHSFJ600-VI		2655×1035×2150	600	조정가능		
CHSFJ1000-VI	4.9KW	2655×1435×2150	1000	adjustable		

Airflow System

에어 플로우 시스템



- 미분 과정에서 발생하는 여분의 미분을 부압으로 흡입한다.
 - 회오리바람 기능은 공기와 미분을 분리정돈 한다.
 - 깨끗한 공기로 부압을 발생시켜 미분의 소실을 방지한다.
 - 34000m³/h의 공기 용량은 강한 부압을 생성하여 우수한 흡입이 가능하게 한다.
 - 간단한 블로워 분해로 청소 세척이 용이하다.
 - 포집된 미분은 재사용이 가능하다.
-
- It will suck the dust from the preduster to the airflow system by negative pressure.
 - Through cyclone separator, it can separate the air and dust and collected evenly.
 - It will blow the clean air to air blade and make sure no dust leaking.
 - Air Volume increases 34000m³/h and make sure the effective dust sucking.
 - Disassembled blower, easy to clean and high sanitation.
 - The collected dust is recycle.

CHQLS-III



MODEL	전원 POWER	기계크기 DIMENSION : LxWxH (mm)
CHQLS-III	3P x 380V x 5.5KW	1200×1000×1880

Batter Machine

베터링(미분 코팅기)

CHNJJ 400/600/1000-V



- 식품 하단면은 하부 벨트 표면에 덮여진 빵가루에 의해 골고루 코팅된다.
- 식품 상단면은 호퍼에서 뿌려지는 빵가루에 의해 균일하게 코팅된다.
- PU제질의 벨트를 적용하여 식품의 손상을 방지했다.
- 인버터 방식의 모터 제어 방식은 벨트 속도를 미세하게 조절할 수 있다.
- 내장된 에어 Air Blow장치는 과도한 식품표면의 과도한 빵가루 코팅을 방지했다.
- 지멘스 시스템을 적용하여 구동의 안정성을 높였다.
- 내부 구성되는 부품은 국제표준 규격을 적용하였다.

- It coats the bottom of the products by the bread crumbs on lower belt.
- It coats the upper of the products with pouring crumbs from upper hopper flouring.
- Use the PU belt, avoiding the damage of the structure and pattern.
- The inverter control of the speed for the upper and lower strap.
- The air tube can blow off the extra crumbs.
- Apply the SIEMENS system, safe and reliable.
- The whole machine is made of stainless and nonmetal material.

- 식품을 밀가루 반죽에 담겼다 꺼내는 방식으로 코팅 작업한다.
- 상부 하부 벨트 조절이 가능하여 다양한 식품 코팅이 가능하다.
- 강력한 에어블로워는 과도한 미분코팅을 방지한다.
- 조작 및 셋팅이 간편하고 편리하다.
- 지멘스 시스템을 적용하여 안정성을 높였다.
- 조립형 설계로 분해/조립이 편리하여 세척이 편리하다.

- It is coated in dipping inside dough.
- The space between the upper and lower belt can be adjusted, which gives a wide range of variety products.
- Powerful blower can remove the excess batter.
- Easy and reliable operation and adjustment.
- Using SIEMENS electric apparatus, and reliable protection device.
- Dismountable design, easy to completely clean

Breader (Bread Coating Machine)

브레딩 머신(빵가루 코팅기)

CHXXJ400-VI, 600-VI



MODEL	전원 POWER	기계크기 DIMENSION : L×W×H (mm)	벨트길이 Belt width	벨트속도 Belt speed	진입높이 Input height	출력높이 Output height
CHNJJ400-V	3P×380V×2.17KW	3100×920×1400	400	3~15m/min adjustable	1050±50mm	800~1100
CHNJJ600-V		3100×1120×1400	600			
CHNJJ1000-V		3100×1520×1400	1000			
CHXXJ400-VI	3.35KW	3375×1773×1810	400		1000mm	1050±50mm
CHXXJ600-VI			600			



CHDJJ100-II

Batter Mixer

베터 믹서

- 독립형 반죽탱크는 조건에 따라 2개 혹은 그 이상 적용이 가능하다.
- 반죽 구간은 분리되어 있어 세척이 용이하다.
- 모터가 상부에 위치하여 청소시 물에 의한 손상을 방지했다.
- 반죽 시간은 자동제어가 가능하다.

- The independent mixing tank, can be moved and equipped with two or more mixing tanks.
- Mixing section can be separated and make it easy to clean.
- Method of high installation of the motor avoids the damage when cleaned.
- It can control the mixing time automatically.

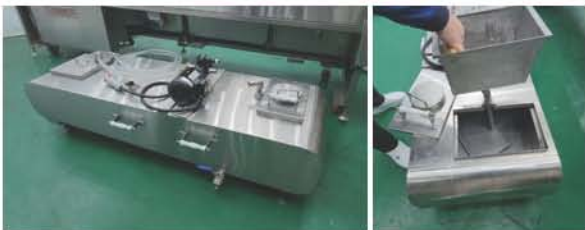
MODEL	탱크용량 Capacity of mixing tank(L)	기계크기 DIMENSION : L×W×H (mm)	펌프전원 PUMP POWER	믹서전원 MIXER POWER
CHDJJ100-II	100L	1330×836×1330	3P x 380V x 1.5KW	3P x 380V x 1.1KW

Auto-continuous Frying Machine

자동연속 원적외선 튀김기

CHAF-2000

CHAF-3200



간단세척 가능

- 원적외선 히터가 튀김재료에 직접 열을 가하므로 기름의 온도가 낮아도 가능하다. (전자 레인지 원리)
- 원적외선 히터는 튀김재료의 표면에서 중심까지 동시에 열을 가하여 중심부까지 완벽히 익혀주므로 식중독 위험이 없다.
- 저온튀김으로 기름의 산화속도가 느려 기름을 오래 사용할 수 있고 튀김작업시 가스발생이 적어 작업환경이 우수하다.
- 튀김시 떨어지는 튀김가루등 부산물을 자동으로 배출하는 장치가 부착되어 있다.
- 작업완료 후 기름을 하부 탱크로 배출하고 컨베이어와 히터는 상부로 올릴 수 있어 손쉽게 청소가 가능하여 매우 위생적이다.
- 작업자 1명이 단시간에 대량의 튀김을 연속 생산 할 수 있어 튀김 튀김을 완성, 대형 급식장에 최적화 되어 있다.

- The far-infrared heater applies heat directly to the frying material, so it can be cooked at a relatively low temperature (Microwave Principle).
- There are no risks of food poisoning because the far-infrared heater cooks the material from the surface to the center simultaneously.
- The frying oil can be used for a long time as the oxidation speed of the frying oil is slower due to the lower temperature.
- This machine has a function to automatically separate discarded pieces (dough, flour, etc.) while cooking.
- This machine is very easy to clean and hygienic. The frying oils are discharged through the bottom tank, and the conveyor and heater are lifted up.
- This machine only requires one operator. The operator can cook a relatively large amount of material consecutively, providing freshly fried foods that are suitable for large-sized food restaurants or factories.

MODEL	전원 POWER	기계크기 DIMENSION : LxWxH mm,KG	처리용량 CAPACITY (30g/EA 생선가스기준)	대상식품 TARGET
CHAF-2000	3PX380CX29KW	2000x800x1100 (180KG)	60KG/HR	돈가스, 생선가스, 만두, 닭튀김, 감자튀김 등
CHAF-3200	3PX380CX56KW	3200x800x1100 (405KG)	100KG/HR	Pork Cutlet, Fish Cutlet, Dumplings, Chicken and French Fries etc.

Auto-continuous Frying Machine

자동연속 원적외선 튀김기

CHAF-1700



CHAF-1100



- 원적외선 히터가 튀김재료에 직접 열을 가하므로 기름의 온도가 낮아도 가능하다. (전자레인지 원리)
- 원적외선 히터는 튀김재료의 표면에서 중심까지 동시에 열을 가하여 중심부까지 완벽히 익혀주므로 식중독 위험이 없다.
- 저온튀김으로 기름의 산화속도가 느려 기름을 오래 사용할 수 있고 튀김작업시 가스발생이 적어 작업환경이 우수하다.
- 튀김시 떨어지는 튀김가루등 부산물을 자동으로 배출하는 장치가 부착되어 있다.
- 작업완료 후 기름을 하부 탱크로 배출하고 컨베이어와 히터는 상부로 올릴 수 있어 손쉽게 청소가 가능하여 매우 위생적이다.
- 작업자 1명이 단시간에 대량의 튀김을 연속 생산 할 수 있어 갓 튀긴 튀김을 완성, 대형 급식장에 최적화 되어 있다.

- The far-infrared heater applies heat directly to the frying material, so it can be cooked at a relatively low temperature (Microwave Principle).
- There are no risks of food poisoning because the far-infrared heater cooks the material from the surface to the center simultaneously.
- The frying oil can be used for a long time as the oxidation speed of the frying oil is slower due to the lower temperature.
- This machine has a function to automatically separate discarded pieces (dough, flour, etc.) while cooking
- This machine is very easy to clean and hygienic. The frying oils are discharged through the bottom tank, and the conveyor and heater are lifted up.
- This machine only requires one operator. The operator can cook a relatively large amount of material consecutively, providing freshly fried foods that are suitable for large-sized food restaurants or factories.

MODEL	전원 POWER	기계크기 DIMENSION : L×W×H mm,KG	처리용량 CAPACITY (30g/EA 생산가스기준)	대상식품 TARGET
CHAF-1100	3P×380C×8.5KW	1100×600×1100 (80KG)	30KG/HR	돈가스, 생선가스, 만두, 닭튀김, 감자튀김 등
CHAF-1700	3P×380C×28.5KW	1700×800×1100 (150KG)	50KG/HR	Pork Cutlet, Fish Cutlet, Dumplings, Chicken and French Fries etc.