

CHFCC - 400

동결어류 절단기 Frozen Fish Cutting Machine

- 호퍼에 실어만 주면 정확히 절단되므로 아주 안전하다.
- 어체의 중심온도가 -35℃까지 통마리 절단이 가능하다.
- 절단간격 조절이 간단(5분내)하므로 원하는 중량으로 절단이 가능하다.
- 절단시 톱밥의 두께가 1.5mm 이하이므로 수율이 뛰어나다.
- Simply load the frozen fishes onto the Hopper, then it can be cut accurately.
- It is possible to cut the whole frozen fish which the core temperature is -35°C.
- It is very simple to adjust the cutting pitch, so you can cut the frozen fish in accordance with your target weight of each cut piece. The adjusting work can be done within 5 minutes.
- The thickness of the saw is less than 1.5mm, so you can expect a good yield rate.



CHFCC-400



전원 POWER	기계크기 DIMENSION : LxWxHmm,KG	처리용량 CAPACITY	대상어종 TARGET FISH
3Px380Vx0.75KW(1) 0.4KW(1)	950x2800x950 (500KG)	30~40마리/분 (FISHES/MIN)	명태, 고등어, 삼치, 갈치,꽁치, (Pollack, Mackerel, Spotted Mackerel Ribbon Fish, Pike Mackerel Atka Mackerel and Fillet products.)

CHTS - 45

통마리 경사절단기 Angle Cutting Machine for Whole Fish

- 호퍼에 투입하여 절단 시 스크레퍼로 눌러주므로 정확한 각도로 절단된다.
- 경사절단으로 생선의 크기가 크게 보인다.
- 칼세트 분해가 쉽고 절단간격 조절이 쉽다.
- 절단간격 조절이 가능하여 정중량 절단이 가능하다.
- 내식성 재질을 사용하여 내구력이 뛰어나고 위생적이다.
- The fish can be cut very precisely because the scrapper press the fish during cutting in the hopper.
- The cut pieces look as a big size because it is cut as slop cutting.
- It is easy to disassemble the blade and also easy to adjust the cutting pitch.
- The machine can cut as unified weight of piece because the cutting pitch can be adjusted with easy.
- The machine is made by durable material, so it has a long life and very hygienic feature.



CHTS-45



경사 절단후 배출 Output after slop cutting



경사 절단후 배출 Output after slop cutting

전원 POWER	기계크기 DIMENSION : LxWxHmm,KG	처리용량 CAPACITY	대상어종 TARGET FISH
3Px380Vx0.75KW(1) 0.4KW(1)	950x2800x950 (500KG)	30~40마리/분 (FISHES/MIN)	명태, 고등어, 삼치, 임연수어 등 (Ribbon Fish, Saury, Alaska Pollack, Mackerel and Cod etc)

슬라이스 · 절단기계

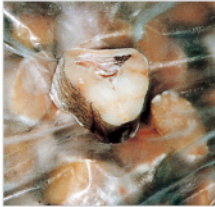
Slicing, Cutting Machinery

CHFC - 300

생선 토막기 Fish Cutting Machine

- 매분 40~50마리의 생선을 절단가능.
- 정확한 길이로 절단 되므로 규격 제품 생산이 가능.
- 단시간에 대량처리가 가능하므로 선도 저하를 방지할 수 있어 제품의 질을 향상시킴.
- 두부 절단은 가이드에 의하여 정확히 절단되며 슈트에 의하여 제품과 별도로 배출됨.
- 절단 길이를 손쉽게 변경시킬 수 있음.

- This machine can process 40~50 fishes per minute.
- This machine can produce Standard Products because it can cut the fish in a certain size precisely.
- This machine can improve the quality of product and also can keep the good freshness because it can process a big amount of fish in a short time.
- The fish head can be cut by the Guide and comes out separately with products through the chutes.



명태 Alaska Pollack



고등어 Mackerel



삼치 Spotted Mackerel



CHFC-300

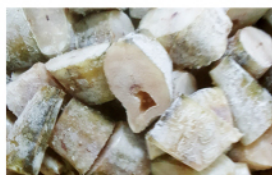
전원 POWER	기계크기 DIMENSION : LxWxHmm,KG	처리용량 CAPACITY	대상어종 TARGET FISH
3P×380V/220V×1.5KW	1400×950×1500 (600KG)	40~60마리/분 (FISHES/MIN)	갈치, 꽁치, 고등어 명태, 대구 등 전어종 (Ribbon Fish, Saury, Alaska Pollack, Mackerel and Cod etc)

CHFFC - 500

동결어류 절단기 Frozen Fish Cutting Machine

- 매분 50 ~ 100 마리의 동결(-10℃)생선을 절단 할 수 있어 인간비를 대폭 절감 할 수 있다.
- 냉동 상태에도 절단 되므로 생선의 선도를 최상으로 유지 할 수 있다.
- 대량을 단시간에 처리할 수 있어 생산성이 뛰어나다.
- 절단길이를 손쉽게 변경할 수 있어, 주문대응에 쉽다.

- You can expect to reduce labor costs since it can process 40~50 fishes per minute.
- You can expect to keep the best freshness on the material because this machine can process a large quantity of fish in a short time.
- It's very simple to adjust the cutting pitch(in 5 mins)



CHFFC-500

전원 POWER	기계크기 DIMENSION : LxWxHmm,KG	처리용량 CAPACITY	대상어종 TARGET FISH
3P×380V×4.5KW	1852LX1035WX1565H	50~100마리 / 분 50~100 FISHES / MIN	동결고등어,임연수어,삼치,명태 등 Frozen MACKEREL,ATKA MACKEREL, POLLACK, ETC

MKS - 350

소형 멀티나이프 슬라이스 Small Size Multi Knife Slicer

- 2.5mm 이상 어떤 두께로도 슬라이스가 가능하다.
 - 슬라이스 각도는 22° ~ 70° 까지 선택 가능하다.
 - 슬라이스시 칼이 좌우 동작을 하므로 절단면이 깨끗하고 칼의 수명이 길다.
 - 칼 몽치 및 도마몽치의 분해가 쉬워 청소가 쉽고 위생적이다.
 - 내식성의 재재를 사용하여 내구성이 뛰어나고 위생적이다.
- This machine can process any thickness of piece minimum 2.5mm.
 - The cutting angle can be adjusted in the range of 22-70 degree.
 - The blades move from right side to left, so the blades don't get any strong loads and can cut material very neatly.
 - It is easy to disassemble the blades and chopping board, so it is very easy to clean and it can be kept as good sanitation condition.



◀ 슬라이스 후 복어
swell fish Fillet
after Slicing



▶ 슬라이스 후 광어
Halibut Fillet
after Slicing



MKS-350

전원 POWER	기계크기 DIMENSION : L×W×Hmm,KG	처리용량 CAPACITY	대상어종 TARGET FISH
1P×220V×0.4KW	1010×670×1500 (600KG)	3매/분 (PCS/MIN)	복어, 우럭, 농어, 오징어, 문어 등 (Swell Fish, Armorclad Rock Fish Japan Seabass, Squid, etc.)

MKS - 600

대형 멀티나이프 슬라이스

Large Size Multi Knife Slicer

- 연어와 같은 대형어류 FILLET을 한 번에 전체를 세절할 수 있다.
 - 세절시 칼이 좌·우 교차운동을 하므로 육의 밀림이 없어 육파손이 없고 절단면이 깨끗하다.
 - 세절시 칼이 좌·우 교차운동을 하므로 칼날의 수명이 길다.
 - 좌·우 교차운동으로 꼬리 부분도 요리사가 절단한 것 같이 크게 세절 할 수 있어 수율이 뛰어나다.
 - 대형 횡집이나 회가공공장에서 회 세절용으로 적당하다.
- Slicing the whole fillet such as Salmon or big fishes at once.
 - None of the damaged or waved products and clean in slicing thanks to cross action with Left and Right Knife Sets.
 - Outstanding long life of knife and remarkable yield rate.
 - Suitable for producing sliced raw fish in a big specialized restaurant or plants.



MKS-600



전원 POWER	기계크기 DIMENSION : L×W×Hmm,KG	처리용량 CAPACITY	대상어종 TARGET FISH
3P×380V×0.4KW(2) 0.2KW(1)	1100×1400×900 (520KG)	5~6매/분 (FISHES/MIN)	연어, 송어 필렛제품 (Salmon, Trout, FILLET)

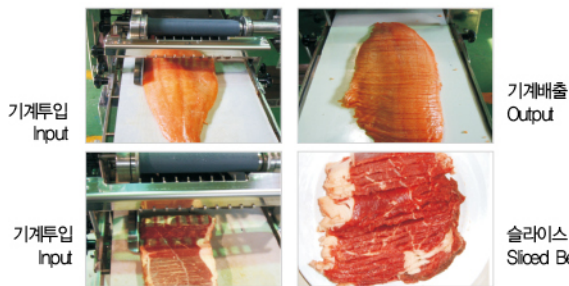
슬라이스 · 절단기계

Slicing, Cutting Machinery

CHAS - 1000

작두형 앵글 슬라이스 Straw Type Angle Slicer

- 슬라이스 각도를 35°~45° 까지 임의로 조절할 수 있다.
 - 슬라이스 폭을 2mm부터 28mm까지 임의로 조절할 수 있다.
 - 동결, 반해동, 선어 슬라이스에 최적이다.
 - 사선으로 칼을 당기면서 절단하므로 절단면이 깨끗하다.
- Slicing angle can be changed from 35~45 degree.
 - Slicing width can be controlled from 2mm to 28mm.
 - Suitable for frozen, half-frozen, live fish slicing operation.
 - Sliced surface is very clean due to angle slicing by pulling movement of blade.



전원 POWER	기계크기 DIMENSION : L×W×Hmm,KG	처리용량 CAPACITY	대상어종 TARGET FISH
3P×220V 380V×0.75KW	1333×1046×1377 (600KG)	100~150 (PCS/MIN)	연어, 우육, 돈육 (Salmon, Beef, Pork)

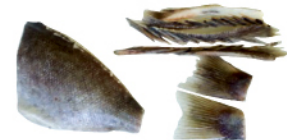
CHST - 3

지느러미 꼬리절단기 Spin & Tail Cutting Machine



- 절단 깊이 조절이 자유로워 다양한 어종의 지느러미와 꼬리 절단이 가능하다.
- 절단 홈 사이에 끼워 넣어 절단하므로 안전하다.
- 특수칼날을 사용하여 절단면이 깨끗하다
- 내부 개방이 쉬워 청소 및 관리가 용이하며 위생적이다.

- Able to adjust cutting depth easily and available for various species of fishes.
- It is quite safe by putting the fish into grooves in which blades rotate.
- Specially designed blades provide excellent incision on cutting.
- It provides hygienic maintenance and cleaning inside by easy opening & disassembling.



CHST-3

전원 POWER	기계크기 DIMENSION : L×W×Hmm,KG	처리용량 CAPACITY	대상어종 TARGET FISH
3P×380V/220V×0.8KW	1220×1065×950 (200KG)	30~40마리/분 (FISHES/MIN)	전어종 All kinds of fish



CHMS - 750

채육기 Meat Separator

- 어류의 껍질, 근육, 뼈 등을 채육 분리하여 어육만을 배출하므로 다양한 연제품 가공에 사용할 수 있다.
- 공구 하나로 기계전체를 분해할 수 있고 청소가 용이하고 위생적이다.
- 본체가 스테인레스로 제작되어 위생적이다.
- Separate the skin, muscle, bone and then finally discharge only meat which enables to apply various kinds of surimi products.
- By using only one tool, you can disassemble whole parts and devices, so it is easy to clean up in a sanitary way
- The main body is made of stainless steel for hygienic maintenance.

CHMS-750

전원 POWER	기계크기 DIMENSION : L×W×Hmm,KG	처리용량 CAPACITY	대상어종 TARGET FISH
3P×380V×0.75KW	750×815×1010 (350KG)	150~200KG/HR	전어종 All kinds of fish



CHTF - 1

건어포 찢기 머신 Dried Fish Tearing Machine

- 건황태포, 건조기 등 건어포를 컨베이어에 실어만 주면 3단 롤러로 부드럽게 만든 다음 일정 간격으로 찢기 공정을 거쳐 배출된다.
- 가공제품은 수작업 제품과 구분이 안 될 정도로 자연미가 있다.
- 한 대의 기계로 10~12명분의 작업을 할 수 있다.

- If dried fish jerkey such as dried pollack jerkey, dried croaker jerkey are loaded onto the conveyor, it can be made smoothly with a three-steps roller and released through the tear process at regular intervals.
- Processed products are so natural that they are indistinguishable from handmade products.
- You can replace an work amount of 10 to 12 people by a single machine.



CHTF-1

전원 POWER	기계크기 DIMENSION : L×W×Hmm,KG	처리용량 CAPACITY	대상어종 TARGET FISH
3P×220V/380V×1.5KW	750×995×1190 (350KG)	40~50 PCS/MIN	황태포,건조기종,건어물등