중 · 소형어류 가공기계
Medium and Small Size Fish Processing Machinery

CHHT - 300 & CHFG - 350

고등어 머리 꼬리절단 및 연속 필렛머신
Deheading & Tail Cutting Machine / Continuous Filleting & Gutting Machine

CHHT-300 CHFG-350

고등어

두절 및 꼬리절단

내장제거 및 필렛

- 고등어를 두절기 호퍼에 올려만 주면 머리와 절단된 후 필렛머신으로 자동 피딩된다.
- 필렛과 동시에 내장도 제거되므로 생산성이 뛰어나다.
- 자동피딩 및 내장이 제거되므로 3명이상의 작업자를 줄일 수 있다.
- 모든 커버가 개방되므로 청소가 쉽고 위생적이다.

- It's automatically carried into fillet machine after cut head & tail.
- Thit machine has high productivity as it can processing at once filleting and gutting.
- It' easy to clean and sanitary with all covers opening.

전원 POWER	기계크기 DIMENSION : LxWxHmm,KG	처리용량 CAPACITY	대상어종 TARGET FISH
머리꼬리절단기(Deheading) 3P× 220/380V× 0.75KW 필렛내장제거(Filleting&Gutting) 3P× 220/380V× 1.5KW	1980×510×1610 (250KG) 2170× 945×1200 (400KG)	60~80Fishes/Min	고등어 등 Mackerel

CHBHC - 300

중형 버켓식 헤드커터 Mid Size Bucket Type Head Cutter

- 버켓에 생선을 올려만 주면 두절된다.
- 이동 · 청소가 간단하고, 내식성 재질을 사용하고 내구성이 뛰어나다.
- 머리의 크기에 따라 가이드로 절단 위치 조절이 가능하다.

- Just put fishes on the buckets, then they are headed precisely.
- It is very easy and simple to move and cleaning the machine.
- All materials are rust free and it has very strong durabilities.
- The position of cutting is adjustable depends on the size of fish head.

CHBHC-300

전원 POWER	기계크기 DIMENSION : LxWxHmm,KG	처리용량 CAPACITY	대상어종 TARGET FISH
3P×380V×0.75KW	1200×800×1100 (280KG)	50~80마리/분 (FISHES/MIN)	고등어,임연수어,명태,삼치등 (Mackerel,Atka Mackerel, Pollack,Spoted Mackerel)

CHFT - 110

중형 자동 필렛기 Mid Size Filleting Machine

CHFT-110

CHFT-98

우럭 Armorclad Rockfish

역돔 Tilapia

고등어 Mackerel

꽁치 Saury

- 반 해동 상태 또는 선어(鮮魚) 상태에서도 가공 가능.
- 매분 40~50마리 가공으로 인건비가 대폭 절감됨.
- 단시간에 대량 처리할 수 있어 선도를 최상으로 유지할 수 있음.
- 작업자의 숙련도와 관계없이 항상 일정한 제품을 생산할 수 있어 품질관리에도 뛰어남.
- 고장이 적고 청소가 쉬우며 각부 조절이 간단하고 취급이 용이함..

- This machine can process the fresh fish and half thawed fish.
- You also 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.
- Regardless of the skill of operator. it always can process very consistent quality of products and also has a very good efficiency to quantity control.

MODEL	전원POWER	기계크기 DIMENSION : LXWXHmm,KG	처리용량CAPACITY	대상어종TARGET FISH
CHFT-98 CHFT-110	3PX380VX1.5KW	1400X1000X1400 (410KG)	50~60마리/분 (FISHES/MIN)	고등어,임연수어,명태,삼치,향어,틸라피아등 (Mackerel,Atka Mackerel, Pollack,Spoted Mackerel)

중 · 소형어류 가공기계
Medium and Small Size Fish Processing Machinery

CHMF - 801

중형어류 가슴뼈 제거 및 필렛기
Mid Size Breastbone Removing and Filleting Machine

- 두절기에서 두절된 어류가 자동 공급되므로 인건비 절감과 설치면적을 줄일 수 있다.
- 내장제거, 가슴뼈제거, 중골제거, 순살 필렛을 가공할 수 있어 대폭적인 인건비 절감이 가능한 획기적인 설비이다.
- 단시간에 대량가공이 가능하다.

- You can save the labor and space because the headed fish is delivered automatically from the heading machine.
- This is remarkable machine to reduce a large portion of labor costs because it automatically can remove guts, breastbones and center bones and finally can make the pure meat of fillet at one time.
- The machine can process a large quantity of material in a short time.

특허제품

CHMF-801

전갱이 Horse Mackerel

고등어 Mackerel

고등어 Mackerel

전원 POWER	기계크기 DIMENSION : LXWXHmm,KG	처리용량 CAPACITY	대상어종 TARGET FISH
3P×380V×1.5KW	1700×1100×1230 (570KG)	50~60마리/분 (FISHES/MIN)	고등어, 삼치, 임연수어, 소형 송어 등 (Mackerel, Atka Mackerel Spoted Mackerel)

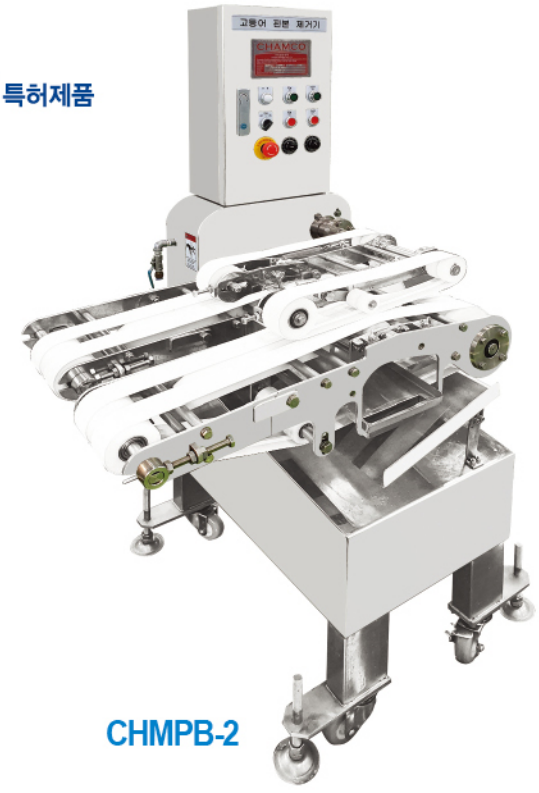
CHMPB - 2

고등어 핀본 제거기 [국제특허]
Mackerel Pin Bone Remover [International Patent]

- 수작업과 같은 핀세트 방식으로 PIN BONE을 뽑으므로 정확성이 뛰어나다.
- 컨베어에 실어주면 고등어 FILLET 제품의 PIN BONE을 자동으로 뽑아준다.
- FILLET 전체 PIN BONE의 80%까지 제거된다.
- 분당 40~60 FILLETS까지 작업이 가능하여 작업성이 뛰어나다.
- PIN BONE 제거 시, 육의 손상을 최소화하여 제품의 질을 향상시킨다.

- It can remove pin bones with great accuracy by using pincette type.
- The machine can remove pin bones of Fillet by 80%.
- It has remarkable yield rate.(40~60Fillets/Min)
- This can improve the quality of Product by minizing fillet damage.

특허제품



CHMPB-2

전갱이 Horse Mackerel

고등어 Mackerel

고등어 Mackerel

전원 POWER	기계크기 DIMENSION : LXWXHmm,KG	처리용량 CAPACITY	대상어종 TARGET FISH
3P×380V×0.6KW	800×700×1200 (150KG)	40~60마리/분 (FILLET/MIN)	고등어 (Mackerel)

CHBR - 40

중골 제거 할복기

Center Bone Removing with Belly Opening Machine

- 중골을 제거하면서 할복, 등갈이를 할 수 있음.
- 수작업보다 수율이 좋음.
- 절단면이 수작업보다 깨끗함.
- 아주 작은 멸치, 전갱이, 갈치, 꽁치까지도 처리 가능함.

- This machine can open belly or fish back,and then remove the center bone.
- It has better yield rate than manual.
- Cutting Surface is better than manual.
- It can process very small fish like, anchovy,hairtail,saurel,mackerel pike.

CHBR-40

전원 POWER	기계크기 DIMENSION : LXWXHmm,KG	처리용량 CAPACITY	대상어종 TARGET FISH
3P×380V×1.9KW	1100×800×1400 (200KG)	40~60마리/분 (FISHES/MIN)	정어리, 꽁치, 메가리,전갱이, 고등어, 꼬치고기 등 (Sardines, Pike Mackerel, Jack Mackerel Mackeral Barrcuda)

CHBOA - 60

자반고등어 자동 할복기

Auto Belly Opening Machine

특허제품

- 수작업과 동일하게 입부분은 절개가 되지 않으므로 전통자반 제조가 가능함.
- 자동 조절기에 의하여 크기에 맞추어 자동으로 할복됨.
- 칼의 좌·우 및 깊이 조절이 정밀수치까지 가능함.
- 작업자의 숙련도와 관계없이 항상 일정한 제품의 생산이 가능함.
- 완전 할복, 전통자반 할복, 센타카타가 한 대의 기계로 가능함.

- The machine can process all different sizes of Mackerel automatically because the machine has the Auto Sensor for size grading.
- The cutting knife can be adjusted to the left and right side and depth as well. So the machine can cut the fish very precisely.
- The machine can process fish very consistently even if the unskilled worker operates the machine.

백조기 Croacker

전갱이 Horse Mackerel

고등어 Mackerel

고등어 Mackerel

CHBOA-60

전원 POWER	기계크기 DIMENSION : LXWXHmm,KG	처리용량 CAPACITY	대상어종 TARGET FISH
3P×380V/220V×0.75KW	1000×600×1340 (250KG)	40~60마리/분 (FISHES/MIN)	고등어, 임연수어, 삼치등 (Mackerel, Atka Mackerel Spoted Mackerel)

중 · 소형어류 가공기계
Medium and Small Size Fish Processing Machinery

CHSF - 701

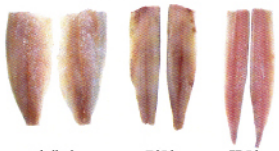
소형어류 연속 필렛기
Continuous DeHeading and Filleting Machine for Small Fish

- 두절기 호퍼에 올려만 주면 머리 및 꼬리가 절단되어 필렛머신으로 자동공급된다.
- 두절, 내장제거, 가슴뼈, 중골까지 제거되며, 수율도 뛰어나다.
- 단시간에 대량 가공이 가능하다.

- Only put the small fishes on hopper rightly, then cutting process of head and tail can be done and being supplied to the fillet machine automatically for them.
- Not only performs heading, gutting, getting rid of breastbone and center bone, but also has a excellent recovery rate.
- Possible mass producing in a short time.

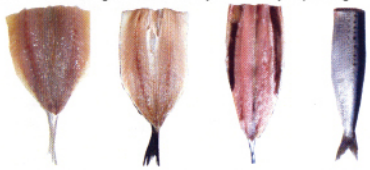
CHSF- 701

순살 필렛
Fillet Flesh



전갱이 Horse Mackerel　멸치 Anchovy　꽁치 Sauri

중골 제거 할복
After Removing Center Boney with Belly Opening



전갱이 Horse Mackerel　멸치 Anchovy　꽁치 Sauri　멸치 Anchovy

전원 POWER	기계크기 DIMENSION : LXWXHmm,KG	처리용량 CAPACITY	대상어종 TARGET FISH
Heading Machine 3P×380V×1.2KW	1800×1200×1700(1P) (250KG)	100~150 (PCS/MIN)	정어리, 꽁치, 전갱이 (Sardines, Pike Mackerel,Jack Mackerel Mackeral Barrcuda)
	2300×1200×1700(2P) (300KG)		
Filleting Machine 3P×380V×1.5KW	700×1500×900(mm) (230KG)	100~150 (PCS/MIN)	

CHFF - 40

과메기 연속 가공기계
DeHeading and Filleting Machine

- 두절기에 올려만 주면 연속으로 FILLET이 된다.
- 수율이 뛰어나고 간단한 조정으로 꼬리부착된 2등분, 완전 3매 분리의 선택가공이 가능하다.
- 분당 70~100마리까지 가공하므로 생산성이 뛰어나다.

- Only put the fishes on hopper, then they'll be fillet continuously.
- It has the possible option to divide fish in two with tail or into 3 parts by simple control.
- The machine can process 70~100 fishes per minute enough for realizing excellent productivity.

CHFF-40

꽁치 Pacific Saury, Mackerel Pike

청어 Herring

기계명 Machine	전원 POWER	기계크기 DIMENSION : LXWXHmm,KG	처리용량 CAPACITY	대상어종 TARGET FISH
두절기 DeHeading Machine	3P×380V×0.75KW	1614x1000x1680 (170KG)	100~150마리/분 (FISHES/MIN)	정어리, 꽁치 등 (Pacific Saury, Mackerel Pike, Herring)
필렛머신 Filleting Machine	3P×380V×1.5KW	1450x690x1070 (200KG)	100~150마리/분 (FISHES/MIN)	정어리, 꽁치 등 (Pacific Saury, Mackerel Pike, Herring)

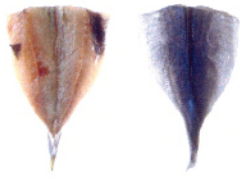
CHFK - 1

초소형 어류 중골제거 할복기

Center Bone Removing and Belly Opening Machine for the very small size of fish

- 높은 기술력과 노하우로 완성된 초소형어류 전용 중골제거 할복기
- 수작업으로 가공이 어려운 초소형어류의 중골제거 할복을 단시간에 대량 가공이 가능

- This machine was developed by high technology with accumulated know-how.
- This machine can remove the center bone and open belly for the very smaller size of fishes which are not easy to process by hands.



전갱이 Horse Mackerel

꽁치 Sauri

보리멸 Sillago Sihama

CHFK-1

전원 POWER	기계크기 DIMENSION : LXWXHmm,KG	처리용량 CAPACITY	대상어종 TARGET FISH
3P×380V×0.4KW	700×500×1300 (180KG)	50~80마리/분 (FISHES/MIN)	멸치, 핫꽁치, 메가리 등 초소형어류 (Anchovy, Subminiature fishes)

CHHG - 300

두절 내장제거기

Deheading and Gutting Machine [Patent]

- 호퍼에 실어만 주면 두절, 내장진공흡입 후 후부로 배출된다.
- 진공흡입구가 내장 흡입시만 개방되므로 강력한 흡입력으로 내장제거율이 높다.
- 어종의 크기에 따라 소형과 중형의 두 종류가 있다.
- 단시간에 대량가공이 가능하며, 할복하지 않고 내장만 흡입 제거하므로 내장제거 후에도 생선의 형태가 그대로 유지된다.
- 청하의 기술력과 원가 절감을 통해 기계의 단가를 낮추었습니다.

- Simply load the fish on the hoper, then fish can be deheaded and eviscerated by vacuum suction.
- Sucktion process is only performed when it sucks intestine, so it makes the sucktion have strong process.
- There are two types of machine for small size and middle size.
- This machine can process relatively large volume of products in a short period of time and eviscerate meckerel without belly opening. It allows the mackerel to be remained as their shape.
- We made the price of machine lower than old version of equipment with technical skills of CHAMCO and cost reduction.

CHHG-300

내장이 흡입 재거된 고등어

기계명 Machine	전원 POWER	기계크기 DIMENSION : LXWXHmm,KG	처리용량 CAPACITY	대상어종 TARGET FISH
DEHEADER AND VACCUM SUCTION	3Px380Vx1.2KW	2000x740x1230 (420KG)	40~50마리/분 (FISHES/MIN)	고등어, 꽁치,정어리 (Pacific Saury, Mackerel Pike, Herring)
VACUUM TANK	3Px380Vx11KW	1540x1030x2410 (390KG)		

중 · 소형어류 가공기계
Medium and Small Size Fish Processing Machinery

CHHDVS - 1

두절 내장제거 토막기 Automatic DeHeading, Guttling and Cutting Machine

1. 제품 투입모습

2. 내장이 흡입 재거된 고등어

- 호퍼에 실어만 주면 두절, 내장진공흡입, 토막 절단 후 후부로 배출된다.
- 2중으로 내장을 제거하므로 내장제거율이 98% 이상이다.
- 정어리, 꽁치, 소형 고등어 (300g 이하) 용 소형어류용과 고등어, 삼치 등 중형어류용이 있다.
- 3 가지의 토막 절단규격을 원터치로 바꿀 수 있다.

- If you load it into a hopper, it will be released to the rear after the deheading, gutting, and cutting.
- Since the intestines are removed twice, the intestine removal rate is 98% or higher.
- There are small fish for sardines, saury, small mackerel (less than 300g) and medium fish such as mackerel and Japanish Spanish mackerel.
- Three different cut specifications can be changed to one touch.

기계종류	전원(DOUBLE TYPE) 본체(Body)	진공장치(Vaccum Device)	기계크기DIMENSION : LXWXHmm,KG 본체(Body)	진공장치(Vaccum Device)	처리용량 CAPACITY	대상어종 TARGET FISH
소형어류용(Small Fish)	3PX380VX7.5KW	3PX380VX15KW	5280X810X1400	2530X1312X2689	200~250마리/분	꽁치,고등어,정어리
중형어류용(Medium size)	3PX380VX2.1KW	3PX380VX15KW	5200X1400X2200	1320X1320X2260	FISHES/MIN	Saury, Mackerel

CHCVM - 1

게살흡입기 Crab Meat Suction

- 이절된 게 몸통을 흡입기에 접촉만 시키면 게살이 깨끗하게 흡입된다.
- 게살만 진공으로 흡입 체취하므로 게 고유향과 맛이 그대로 살아있다.
- 흡입된 게살은 진공탱크에 수집이 되어 작업의 효율성이 뛰어나다.
- 게살을 흡입하는 파이프는 분리 청소가 용이하여 매우 위생적이다.

CHCVM-1

- Crab meat of body will be sucked by vacuum sucktion by simply sticking crab body to sucking device.
- It only sucks the meat of crab, so it allows the product to have smell and taste of crab as it has.
- It is very efficient, because sucked crab meat will be gathered to the vacuum tank.
- The pipe can be detached which allows worker to clean it easy.

흡인된 게살

게살 흡입 후 몸통

전원 POWER	기계크기 DIMENSION : LXWXHmm,KG	처리용량 CAPACITY	대상어종 TARGET FISH
3P×380V×11KW	3400×1900×1850 (410KG)	작업자 8명 For 8 workers	이절된 게 몸통 (SPLITTED CRAB BODY)

CHCL - 2

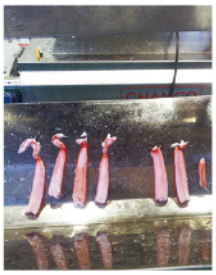
봉육기 Crab Leg Meat Seperator

- 게 다리를 롤러에 투입하면 게살과 각이 분리 배출된다.
- 분리된 게살은 슈트를 통해 한 곳으로 모아지므로 작업 효율성이 높다.
- 생산량에 따라 작업자의 수를 조정할 수 있다.

- Shell of crab leg will be discharged out of equipment by scraper and leg meat will be fallen by two rollers.
- Crab leg shell will be gathered to designated place by chute which is very convenient.
- Number of rollers can be added depending on the volume upon customer's request.

CHCL-2

흡입 후 각



분리된 게 다리살

전원 POWER	기계크기 DIMENSION : LXWXHmm,KG	처리용량 CAPACITY	대상어종 TARGET FISH
3P×380V×1.5KW	2250×850×2000 (320KG)	400~480 LEGS/MIN 2명 작업자 , by2workers	게 다리 CRAB LEGS