

## 2 슬라이스 · 절단기계 Slicing, Cutting Machinery

- 생선 토막기 Fish Cutting Machine CHFC-300
- 작두형 앵글 슬라이서 Straw Cutter Type Angle Slicer CHAS-1000
- 차세대 멀티나이프 대형 슬라이서 Next Generation Large Size Multi Knife Slicer CHNMS-1
- 소형 멀티나이프 슬라이서 Small Size Multi Knife Slicer MKS-350
- 육 만능 슬라이서 Universal Slicer for Meat CHMUS-200
- 갈비 자동절단기 Short Rib(Kalbi) Cutting Machine CHKBC-5





## Fish Cutting Machine

### 생선 토막기



명태 Alaska Pollack



고등어 Mackerel



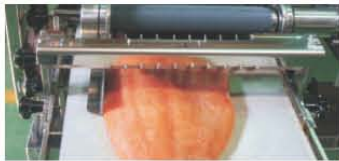
삼치 Spotted Mackerel

- 매분 40~50마리의 생선 절단이 가능하다.
  - 정확한 길이로 절단 되므로 규격 제품 생산이 가능하다.
  - 단시간 대량처리로 선도유지가 가능하여 제품의 질을 향상시켰다.
  - 두부는 가이드에 의하여 정확히 절단되고 슈트에 의하여 제품과 별도로 배출된다.
  - 절단 길이를 손쉽게 변경할 수 있다.
- 
- This machine processes 40-50 fish/min.
  - This machine produces standard products as it cuts fish precisely into a certain size.
  - This machine improves the quality of the product and keeps it fresh since this machine processes a large amount of fish in a short time.
  - The fish head can be cut off by the Guide and can come out separately with the product through the chute.

전원 POWER	기계크기 DIMENSION : L×W×H mm,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 전 어종 Ribbon Fish, Saury, Alaska Pollack, Mackerel and Cod etc.

## Straw Cutter Type Angle Slicer

### 작두형 앵글 슬라이서



기계투입 Input



기계투입 Input



기계배출 Output



슬라이스 후 우육 Sliced Beef Meat

- 슬라이스 각도를 35°~45°까지 임의로 조절 가능하다.
  - 슬라이스 폭을 2mm부터 28mm까지 임의 조절이 가능하다.
  - 동결, 반해동, 선어 슬라이스에 최적화 되어 있다.
  - 사선으로 칼을 당기면서 절단하므로 절단면이 깨끗하다.
- 
- The slicing angle can be changed between 35-45°.
  - The slicing width can be changed between 2-28mm.
  - This machine is suitable for slicing frozen, half-frozen, and fresh fish.
  - The slicing surface is very clean due to the pulling movement of the angle slicing blade.



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

# Next Generation Large Size Multi Knife Slicer

## 차세대 멀티 나이프 대형 슬라이스



CHNMS-1

- 도마가 항상 칼에 꽂혀 있는 상태라 안정된 슬라이스가 가능하고 칼 파손율을 대폭 저감시켰으며, 한번에 오리 두마리를 안정적으로 절단 할 수 있다.
- 도마가 상·하 동작만 하므로 고장요인을 최소화 시켰고 제품투입부가 도마와 별도 설치되어 절단작업 진행중에도 제품 투입이 가능하여 기존 멀티 나이프 슬라이스보다 약 1.5배의 생산성을 높였다.
- 특수 메커니즘의 도마와 칼의 동작으로 3mm까지 얇은 슬라이스도 가능하다.

- Because the cutting board is always placed with the knives, a stable slice is possible, the rate of breakage of the knife is greatly reduced, and can cut two ducks stably in a time.
- Because the cutting board only moves up and down, the failure factor is minimized, and the product input part is installed separately from the cutting board, allowing the product to be put in even during the cutting process, increasing the productivity by about 1.5 times that of the existing Mult iknife slicer.
- Thin slices up to 3mm are possible with the operation of a cutting board and knife with a special mechanism.



오리고기(슬라이스 후)

오리고기(절단 후 소분)

전원 POWER	기계크기 DIMENSION LxWxH mm	처리용량 CAPACITY
4Px380Vx3KW	2097x1393x954	3.5회/분 (1회 두마리) 3.5cycle/min (2duck/1cycle)

# Small Size Multi Knife Slicer

## 소형 멀티 나이프 슬라이서 특허제품 Korean Intellectual Property Office

- 2.5mm 이상 어떤 두께로도 슬라이스 가능하다.
  - 슬라이스 각도는 22°~70°까지 선택 가능하다.
  - 슬라이스 시 칼이 좌우 동작을 하므로, 절단면이 깨끗하고 칼의 수명이 길다.
  - 칼 문치 및 도마 문치의 분해가 쉬워, 청소가 쉽고 위생적이다.
  - 내식성의 자재를 사용하여, 내구성이 뛰어나고 위생적이다.
- This machine can process any thickness that is at least 2.5mm.
  - The cutting angle can be adjusted between 20~70°.
  - The blades move from right to left, resulting in the blades cutting the product very neatly without taking any heavy pressure.
  - The blades and chopping board are easy to disassemble, making this machine easy to clean and to maintain good sanitation conditions.



MKS-350



족발(슬라이스 후)

족발(절단 후 절단면 확인)

전원 POWER	기계크기 DIMENSION : LxWxH mm, KG	처리용량 CAPACITY	대상어종 TARGET FISH
1Px220Vx0.4KW	1010x670x1500 (600KG)	3매/분 (PCS/MIN)	복어, 우럭, 농어, 오징어, 문어 등 Swell Fish, Armorclad Rock Fish, Japan Seabass, Squid, etc.

## CHMUS-200



훈제오리 슬라이스 4.5mm

닭가슴살 슬라이스 4.5mm

# Universal Slicer for Meat

## 육 만능 슬라이스

- 터치스크린의 원터치로 절단 규격을 변경 할 수 있다.
- 타사제품의 절단폭(120mm)보다 넓어(200mm) 작업성이 뛰어나다.
- 절단 후 배출컨베이어로 가지런히 배출되므로 포장이 쉽다.
- 칼 교체와 쉽고 별도의 연마기로 자체적으로 연마 할 수 있어 사용이 편리하다.
- 투입부·이송부·절단부가 개방 및 분해가 공구없이 가능하며 완벽한 청소를 할 수 있어 위생적이다.

- The cutting size can be changed with one tap of touch screen.
- Because larger(200mm) cutting width than other companies(120mm), very efficient.
- It is easy to pack because it is discharged neatly with a discharge conveyor after cutting.
- It is easy to change the knife and can be polished with a separate polishing machine, making it convenient to use.
- It is hygienic because the input unit, transfer unit, and cut unit can be opened and disassembled without tools and can perform perfect cleansing.

MODEL	전원 POWER	기계크기 DIMENSION : LxWxH mm	처리용량 CAPACITY
본체	3P×380V×2KW	1184×630×1611	120~200조각/분
투입컨베이어	220V×60Hz×0.12KW	1443×700×865	pcs/min

# Short Rib(Kalbi) Cutting Machine

## 갈비 자동절단기



갈비 절단물

- 일정한 기계의 힘으로 밀어서 절단하므로 제품의 수율을 높였다.
- 작업자의 숙련도와 관계없이 균등한 제품의 생산이 가능하다.
- 절단하고자 하는 갈비 블록을 호퍼에 투입만 시키면 전자동으로 기계가 절단하므로 안전사고의 위험이 전혀 없다.
- 작업공정이 전자동이므로 위생적이다.
- 핸들 하나로 절단 두께를 조정할 수 있으며 균일한 두께의 제품을 만들 수 있다.

- This machine has high yield rates because the product is cut using consistent mechanical pressing power.
- This machine does not require skilled operators.
- There is no risk of a safety accident because the product is cut automatically after the Galbi is placed on the hopper.
- The fully automatic process produces sanitary products.
- This machine produces products with uniform widths, and the cutting width can be adjusted with a handle.

## CHKBC-5



전원 POWER	기계크기 DIMENSION : LxWxH mm, KG	처리용량 CAPACITY	절단가능크기 Allowable size
380×60Hz×2.2KW 380×60Hz×0.75KW	2100×1200×1600 (700KG)	180KG/HR	100×200mm