

II. 육가공 기계

Meat Processing Machinery

- 레트로트 살균 장치 Retort Pasteurization Machine CHRS-250/370
- 보급형 스팀 자숙기 Convection Steam Machine(Entry Ver.) CHSM-1500
- 원통형 진공텀블러 Vacuum Cylindrical Tumbler CHRT-1200
- 웨건식 진공텀블러 Wagon Type Vacuum Tumbler CHWT-200
- 웨건 리프트 Wagon Lift CHWR-200
- 인젝터 Injector CHLJ-1000, CHDJ-1000
- 채육기 Meat Separator CHMS-750



Retort Pasteurization Machine

레토르트 살균기



- 에너지 소모량 및 온도편차가 가장 적은 방식이다.
- 고온에서 머무는 시간이 짧아 맛과 색상을 손상시키지 않는다.
- 저온 살균(70~80℃)이 가능하며, 시간 및 단계별 온도상승이 가능하다.
- 대차 4대 투입이 기본 사양이며 주문 사양으로 최대 6대 제작이 가능하다.
- 상부 및 좌,우 입체 스프레이 방식으로 신속하고 균일한 열교환이 가능하다.
- 콘트를 판넬에 50여 가지 다양한 제품의 살균 냉각 레시피를 저장 사용할수 있어 제품 별 운전이 원터치로 가능하다.

- It is the method with the least energy consumption and temperature deviation.
- It doesn't damage the taste and color even stay short time high temperature.
- Pasteurization(70~80℃) is possible, time and temperature can be increased step by step.
- The basic specification is four wagon but also, additional order can be manufactured up to six units.
- Spray method is used in both upper and lower parts of the machine. Therefore, internal heat transfer is possible uniformly.
- You can store sterilization and cooling recipes for more than 50 different products.



모델 MODEL	기계크기 DIMENSION : LxWxH mm	전원 POWER	살균탱크직경 TANK	대차 CART	순환수 WATER	증기 STEAM	압축공기 AIR
CHRS-250	2600x4700x2100	3Px380Vx19KW	Ø1250				
CHRS-370	2800x4800x2300	3Px380Vx20KW	Ø1370	4	100A	65A	40A

Convection Steam Machine(Entry.Ver)

보급형 스팀 자숙기



- 좌, 우, 외통은 단열재로 단열되어 열손실이 적으며 작업장 온도상승이 적다.
 - 온도센스에 의해 스팀량을 자동제어하여 일정한 온도를 유지한다.
 - 상부커버는 쉽게 개방되므로 청소 및 관리가 쉽다.
 - 두개의 에어실린더로 자숙기 내통을 승강하여 자숙물을 입·출 하므로 사용이 편리하다.
-
- Outer case(Left and Right) are insulated with insulation material which reduces heat loss and temperature rise in the workplace.
 - The temperature sense automatically controls to keep temperature equally.
 - The top cover can be opened for easy clean.
 - Outer case are lifted to charge and discharge water by two air cylinders so It's convenient to use.



CHSM-1500

전원 POWER	기계크기 DIMENSION L×W×H (mm)
380V×60Hz×40KW	2435×1200×2000

CHRT-1200



Vacuum Cylindrical Tumbler

원통형 진공 텀블러



- 드럼 내 여러 개의 특수 설계된 리본이 장착되어 드럼 회전시 양념 배합 및 육을 마사지시켜 육에 양념 및 염지 침투를 촉진시킨다.
- 드럼 내 진공 환경에서 조미 배합이 되므로 염지 속도를 향상 시킬 뿐만 아니라 육의 품질변화를 최소화할수 있다.
- 옵션으로 일체화된 왜곤 리프트를 부착할 수 있어 사용이 간단하다.

- Several specially designed ribbons are installed in the drum to mix the seasoning and massage the meat as the drum rotates, promoting the penetration of the seasoning and salt into the meat.
- Since the seasoning is mixed in a vacuum environment within the drum, it not only improves the speed of salting but also minimizes changes in meat quality.
- An integrated wagon lift can be attached as an option, making it simple to use.

모델 MODEL	전원 POWER	기계크기 DIMENSION : L×W×H mm	배합드럼용량 CAPACITY	압축공기 AIR
CHVF-1200	3P×380V×9.8KW	2100×1480×2000	1200	10A
CHVF-1500	3P×380V×9.8KW	2200×1500×2200	1500	10A

Wagon Type Vacuum Tumbler

왜곤식 진공 텀블러

CHWT-200



- 왜곤식 진공 텀블러는 왜건에 식재(제품)와 배품 소스를 담은채 텀블러에 투입하면 진공 배합이 되고, 왜곤 리프트가 필요 없으므로 사용이 편리하다.
 - 배합 진공도의 조절은 터치 판넬로 간단히 조작 가능하다.
 - 진공펌프의 텀블러가 로타리 조인트로 연결되어 있어 호스를 풀고 연결 할 필요가 없으므로 작업성이 탁월하다.
- Once the products and blending sauce in the wagon are put in the tumbler, the product will be vacuum blended with no lifting required.
 - The vacuum power is simply adjusted by the touch panel.
 - The workability is excellent since the vacuum pump and tumbler are connected by a rotary joint, making there no need to loosen and connect the hose.

전원 POWER	기계크기 DIMENSION : LxWxH (mm)
3Px380Vx3.7KW, 60Hz	1650x1820x1536

Wagon Lift

왜건 리프트

전원 POWER	기계크기 DIMENSION : LxWxH (mm)
단상 220V 1.5 KW (SUS304)	1499x1104x1885

CHWR-200



Injector

인젝터



- 바늘이 뼈에 받치면 상부로 올라가 바늘 파손을 방지한다.
- 조미액은 정밀여과로 비늘 막힘을 방지한다.
- 바늘 교체가 쉽고 각 부 청소가 쉬워 위생적이다.
- 염지 시간 단축 효과 및 수율 향상에 도움을 준다.
- 조미액 주입이 빠르고 균일하게 원물에 분포되며, 육질을 부드럽게 해준다.

- When the needle is contacted on the bone, it goes up to the top to prevent the needle from being broken.
- The seasoning solution prevents the clogging of the needle with precision filtration.
- Easy to replace a needle and easy to clean each part which is hygienic.
- The injection of the liquid is quickly, and then uniformly sprayed on the product also softens the meat.



전원 POWER	기계크기 DIMENSION : LxWxH mm	처리용량 CAPACITY	대상어종 TARGET FISH
3P×380V×3.0KW	1340×2100×2100	20~50 (FILLET/MIN)	닭고기, 육류 등 Chicken, Meat, etc.

CHMS-750



Meat Separator

채육기



- 어류의 껍질, 근육, 뼈 등을 채육 분리하여 어육만을 배출하므로, 다양한 연제품 가공에 사용 가능하다.
- 공구 하나로 기계 전체를 분해할 수 있고 청소가 용이하여 위생적이다.
- 본체가 스테인레스로 제작되어 위생적이다.

- This machine processes products to remove skin, muscle, and bones to leave only meat.
- This machine can be disassembled with only one tool and is easy to clean and hygienic.
- The machine's main body is made of stainless steel for hygienic maintenance.

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