

东莞市好助手食品机械设备有限公司

Dongguan haoassistant Food Machinery Equipment Co., Ltd

中央厨房、净菜设备、定制化设备

共同发展·共创佳绩

Common development and achievements

📍 中国:台湾台北桃园市芦竹区南崁路一段 83 號 10 楼之5

📍 中国: 广东省东莞市茶山镇大贵子东街15号

☎ +86(0769)81863913

📞 134 1281 2018(邬生)

📞 158 1289 4483(唐小姐)

✉ dghaozhushou@163.com



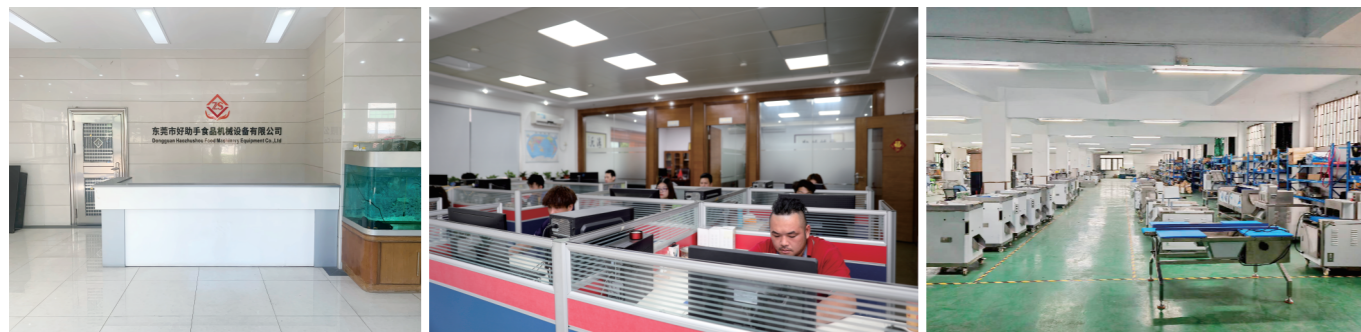
HAO ZHU SHOU

好助手

诚信为本科技为先

# Company profile 公司简介

好助手食品机械设备有限公司成立于2007年,专注于食品原材切割机械的研发与生产,业务范围涵盖:中央厨房,配送中心,食品加工厂、食堂、酒店各类型的切割清洗设备、大型食品加工中心所用的流水线设备(蔬果类清洗、切割流水线、肉类切割流水线)、中央厨房及食品加工厂流程规划及整厂设备规划,是目前国内食品切割机械行业中覆盖种类最多的厂商之一。



# Enterprise qualification 企业资质



## 叶菜加工生产线



### a. 单层4位输送机

**用途:**  
本机为4工位输送机,上层为人工挑选,自动输送。该机自动化程度高,适合各类食品,水果,蔬菜,加工品等物料的挑选输送。

**特点:**  
该机具有环保安全、操作简便等优点。

尺寸	1500*800*800mm
产量	1000-1500kg/h
电压	380V
功率	0.65kW

### b. 单头切菜机200

**用途:**  
整机全不锈钢,设计新颖。能将芹菜、高丽菜、大白菜、菠菜等蔬果类切成片、丝条状、丁。适用于学校饭堂、餐厅、中央厨房使用。特点:皮带可拆,方便清洗与卫生。

尺寸	200/1130*750*1140mm
皮带宽度	200 (mm)
切片厚度	2-6MM
切割长度	1-60MM
产量	800-1200KG/HR
电源	220V 单相
功率	1HP+1/2HP
机重	130KG

### c. 提升机

**用途:**  
本机主要起提升和输送的作用,解决人工入料困难的问题;在流水生产线中,该设备通常和其他入料口要求高的设备搭配使用,满足生产的自动化的需要。该机具有操作简便、结构紧凑、造型美观、维修方便等优点。

尺寸	2860*600*1700mm
产量	1000-1500kg/h
电压	380V
功率	0.75kW

### d. 新款涡流清洗机(+排渣)HC-4200A

**用途:**  
本机主要起清洗排渣的作用,在流水生产线中,该设备通常用于切割好的物料清洗跟要求高的设备搭配使用,满足生产的自动化的需要。该机具有操作简便、结构紧凑、造型美观、维修方便等优点。

尺寸	4200*1460*1850mm
产量	1000-1500kg/h
电压	380V
功率	4.2kW

### e. 新款涡流清洗机(+臭氧)HC-4200A

**用途:**  
本机主要起清洗过滤并去除农药残留的作用,在流水生产线中,该设备通常用于切割好的物料清洗跟要求高的设备搭配使用,满足生产的自动化的需要。该机具有操作简便、结构紧凑、造型美观、维修方便等优点。

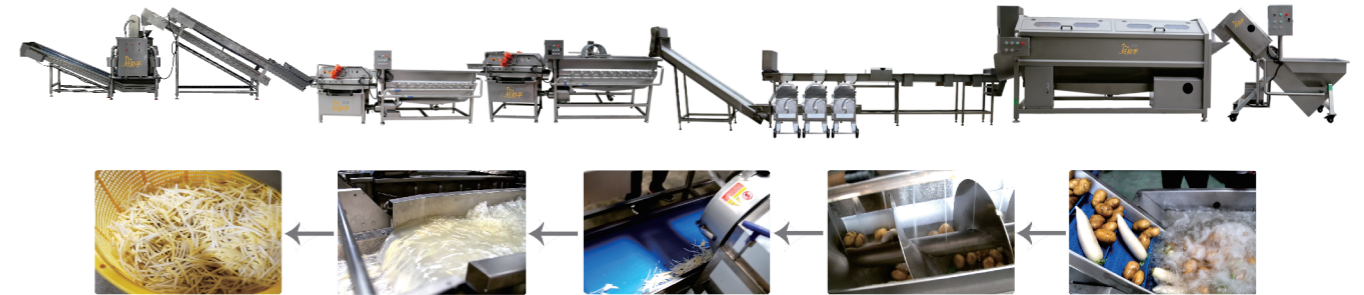
尺寸	4200*1460*1550mm
产量	1000-1500kg/h
电压	380V
功率	4.2kW

### f. 新款式脱水自动线

**用途:**  
全自动连续式脱水机是利用离心原理将物料脱水甩干,去除表面的水分变频调速器,可设定脱水时间和脱水转速,运转平稳,适用于各种果蔬业。

尺寸	1100*1600mm
转速	1440rpm
电压	380V
功率	5.5kw
双输送带尺寸	3640*760mm
出料输送尺寸	3000*900mm

## 根茎类加工生产线



### a. 提升机

**用途:**  
该机主要用于物料的提升与输送,能够对物料进行浸泡,对物料表面的泥土进行一定的软化效果。  
**特点:**采用优质304不锈钢材质制造,结实耐腐蚀。无极调速,可根据不同的物料调整输送的速度。采用万向脚轮装置,便于设备的移动。

尺寸	1780*880*1460 mm
产量	1000-1500kg/h
电压	380V
功率	1.1kW

### b. 蔬菜清洗去皮机HQ-1500

**用途:**  
全自动毛刷清洗去皮机,主要使用于根茎类物料的清洗和去皮,如芋头、等产品,可连接根茎类蔬果加工生产线。特点:本机侧面入料,没有落差,机器自带喷淋和清洗系统,每次使用完毕后打开进水阀门设备将自行清洗。  
**技术参数:**

尺寸	2940*1120*1360mm
产量	1000-1500kg/h
电压	380V
功率	2kW

### e. 提升机

**用途:**  
1.本机主要起提升和输送的作用,解决人工入料困难的问题;在流水生产线中,该设备通常和其他入料口要求高的设备搭配使用,满足生产的自动化的需要。  
2.该机具有操作简便、结构紧凑、造型美观、维修方便等优点。

### c. 单层4工位输送机

**用途:**  
用途:本机输送挑选一体机,上层为挑选输送,下层为输送切割好的物料。操作工位分两边,输送过来的物料,人工检视,将表面未去皮干净的物料挑出,人工处理好。再将物料流下环节进行切割。  
**特点:**采用优质304不锈钢材质制造,耐撞击耐腐蚀性。无极调速,可根据不同的物料调整输送的速度。  
**技术参数:**

尺寸	7800*1100*1700mm
产量	1000-1500kg/h
电压	380V
功率	2kW

### d. 球茎类切菜机HC-901G

**用途:**  
将根茎类蔬菜:如马铃薯、蕃薯、黄瓜、竹笋、洋葱、茄子等切片、条、丁,适合卫生餐饮人员或食品加工厂使用。

机器尺寸	700 (L) × 500 (W) × 880 (H) (mm)
切割尺寸	2-20mm
切条尺寸	3×3mm以上
切丁尺寸	6-20mm
机器重量	70KG
产量	200-1000KG/HR
电源	220V 单相
马力	1HP
产地	整机台湾产
备注	随机含切丁刀盘一组、切片刀盘一个。

### f. 新款涡流清洗机(+臭氧)HC-4200A

**用途:**  
本机主要起清洗过滤并去除农药残留的作用,在流水生产线中,该设备通常用于切割好的物料清洗跟要求高的设备搭配使用,满足生产的自动化的需要。  
该机具有操作简便、结构紧凑、造型美观、维修方便等优点。

尺寸	4200*1460*1550mm
产量	1000-1500kg/h
电压	380V
功率	4.2kW

## 新款式脱水自动线



### 用途:

全自动连续式脱水机是利用离心原理将物料脱水甩干,去除表面的水分变频调速器,可设定脱水时间和脱水转速,运转平稳,适用于各种果蔬业。

尺寸	1100*1600mm
转速	1440rpm
电压	380V
功率	5.5kw
双输送带尺寸	3640*760mm
出料输送尺寸	3000*900mm

## 直切机斜切机

### 参数

斜切机主要有三种功能!

#### 1连续切!

送料速度可调!切刀速度可调!速度快,产量可控!成品长短可调!成品均匀,可切丝(最小可切到0.5毫米)

#### 2连续间隔不断切!

送料速度可调,距离可调,间隔时间可调,切刀位置及下切深度可调用于成品连续切片或切丝不不断开如炸串等成品大小切刀深度均可调,以成品需求调节!针对多种产品实用范围广

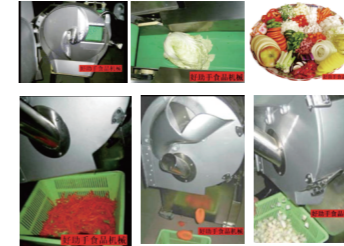
#### 3连续间隔切!

送料速度距离均可调,根据成品大小调节,切刀速度位置及下切深度均可调!送料及切刀间隔时间可调下切刀数可调!用于比较硬的产品如(腌制品,草药,干杂料等)一刀切不断可设置两刀!成品大小及产量均可按用途及物料设置



电压	380V/220V
功率	1.5kw
重量	185kg
切割范围	1-30mm
长段	1-8cm
尺寸	1600X470mmx1050mm

## 球茎叶菜类多功能切菜机HC-901



### 用途:

将根茎类蔬菜:马铃薯、蕃薯、瓜类、竹笋、洋葱、茄子以及叶菜类蔬菜:芹菜、大白菜、高丽菜、菠菜等蔬果类切成丁、片、丝条状。适合工厂、学校饭堂、食品厂等使用。

### 特性:

- 1.本机为双头型切菜机,可同时工作。
- 2.通过更换刀盘或双变频调节输送带与斩刀速度,可切出各种规格的片、丝、丁;而且均匀。
- 3.功能强大,一机多用,省时省力。整机采用全不锈钢制造,卫生、美观、耐用,变频调速简单直接。
- 4.配套进口轴承,经久耐用,稳定性高!

成品形状	片、丝、丁
机器尺寸	1160(L)×530(W)×1000(H)(mm)
机器重量	135KG
切长度	1-60mm(可调)
产量	300-1000KG/HR
电源	220V 单相
马力	1HP(切根茎部)+1/2HP(切叶菜部)+1/4HP(输送带)
皮带宽	120 mm
备注	随机含大双刀1组(切叶菜部)、切丁刀盘1组、切片刀盘1个(切根茎部)。

## 新型切菜机HC-200

### 用途:

本机是台湾最新产品,整机全不锈钢,设计新颖。能将芹菜、高丽菜、大白菜、菠菜等蔬果类切成片、丝条状、丁。适用于学校饭堂、餐厅、中央厨房使用。

### 特性:

皮带可拆,方便清洗与卫生。

机器尺寸	980(L)×550(W)×1050(H)(mm)
切片厚度	2-6mm
切割长度	1-60MM
产量	500-800KG/HR
电源	220V 单相
功率	1HP+1/2HP
机重	130KG



## 蔬菜清洗去皮机HQ-1500



用途：  
适用于马铃薯、胡萝卜、甜菜、莲藕、甘薯等蔬果类清洗去皮。

机器尺寸	1700(L)×690(W)×870(H)(mm)
产量	600-1000KG/HR
电源	380V 三相
功率	1.5KW



## 冷冻肉制品解冻流水线



冷冻肉制品解冻机采用气泡式解冻方法，主要用于冷冻的肉类如：猪肉、牛肉、羊肉、鸡肉、鸭肉等，海产品如鱼、海鲜、虾等、分割禽肉类、冷冻果蔬冻制品连续化冻解冻，解冻的同时还具有清洗沥血的作用，解冻不会影响产品的外观色泽和内在品质，提高了产品的质量，同时也节省了劳动成本，为企业减少生产成本，可配套连续设备自动卤煮线、油炸流水线

外形尺寸	5000*1650*1280mm
电压	380V 50HZ
产量	800-1000kg/h
尺寸可以定制。根据客户需求定制。	

## 笋片笋丝机HG-916



用途：  
将竹笋、姜或蕃薯、红萝卜、瓜类切片或切丝处理，适合市场菜摊，卫生餐饮人员或食品加工厂使用。

机器尺寸	650(L)×490(W)×850(H)(mm)
切片厚度	2-8mm
切丝尺寸	3-5mm
切割尺寸	2mm以上
产量	200-300KG/HR以上
电源	220V 单相
马力	1HP
附注	切割尺寸不可调



## 鼓泡清洗机



用途：  
适用于叶菜类蔬菜、各种瓜果的清洗，除杂，消毒，输送。适合净菜加工场，大型食品配送中心，大型饭堂等团体使用。采用优质sus304不锈钢制作。该设备由气泡清洗段、槽体、提升喷淋段、气泵、水泵、等主要部分组成。物料进入机体，在气泡水的强烈撞击之下清洗达到清洗要求，清洗后的水经过水泵抽取经过过滤网过滤后，重新注入清洗水槽。在清洗过程中水泵将漂浮和半悬浮的原料从进口堆积慢慢推送到设备内部，物料在输送提升过程中，再次经过清水喷淋管喷淋，被提升出内槽体，进入下道工序。工作过程中，进水管始终供水，使水箱内的污水逐步被置换，使水保持清洁。

电压	380V
尺寸(长*宽*高)	4000(L)X1600(W)X 1240(h) (mm)

## 球茎类切菜机HC-901G



**用途:**  
将根茎类蔬菜:如马铃薯、蕃薯、黄瓜、竹笋、洋葱、茄子等切片、条、丁,适合卫生餐饮人员或食品加工厂使用。

机器尺寸	700(L)×500(W)×880(H)(mm)
切片厚度	2-20mm
切条尺寸	3×3mm以上
切丁尺寸	6-20mm
机器重量	70KG
产量	200-1000KG/HR
电源	220V 单相
马力	1HP
备注	随机含切丁刀盘一组、切片刀盘一个

## 切丁机HC-900

**用途:**  
将白萝卜、红萝卜、马铃薯、芋头、蕃薯、瓜类、洋葱、青椒、芒果、凤梨、苹果、火腿、木瓜、荀子等切成丁,适用中央厨房、卫生餐饮人员或食品加工厂使用。

**特性:**  
1.机台骨架均为 SUS304 不锈钢材质,经久耐用。  
2.入料口处有微动开关,操作安全。  
3.切丁速度快,相同时间下可抵 25 人工作量。

机器尺寸	700(L)×800(W)×1300(H)(mm)
切割尺寸	3-20mm范围内(不可调)
机器重量	85KG
产量	500-800KG/HR(切10mm红萝卜丁条件)
电源	380V 三相
马力	1.0HP
附注	随机台含一组刀具,工具箱一个



## 强劲打泥机HC-906



**用途:**  
将蒜头、生姜、辣椒等打成泥状或细粒状。适合调味厂、卫生餐饮店或食品加工厂等使用。

**特性:**  
机台骨架均为 SUS304 不锈钢材质,经久耐用。

机器尺寸	800(L)×380(W)×1000(H)(mm)
产量	600-800KG/HR
电源	380V 三相/220V 单相
马力	3HP(另有小型)
电源	380V 三相
附注	随机含刀片10组,刀片数量可添加,材质SUS420

## 切丁机HC-1500

**用途:**  
将白萝卜、红萝卜、马铃薯、芋头、蕃薯、瓜类、洋葱、青椒、芒果、凤梨、苹果、火腿、木瓜、荀子等切成丁,适用中央厨房、卫生餐饮人员或食品加工厂使用。

**特性:**  
1.机台骨架均为 SUS304 不锈钢材质,经久耐用。  
2.入料口处有微动开关,操作安全。  
3.切丁速度快,相同时间下可抵 25 人工作量。

机器尺寸	1370(L)×1070(W)×1250(H)(mm)
切割尺寸	5-20mm范围内
机器重量	300KG
切长度	1-60mm(可调)
产量	2000KG/HR
电源	380V 三相
马力	3HP



## 禽类带骨切块机



### 用途:

禽类切块机适合将带软骨的禽类一次性切成条状两次切成块(丁)状,如:鸟类、鸽子、鸡、鸭等。用于快餐配送中心,大型食堂、食品加工特点:

- 1 采用国内最好的不锈钢材质刀具;
- 2 整机加内部框架全部采用 304 不锈钢,不锈钢表面拉丝处理,机身无缝隙。本产品来自德国工艺及技术,整体机身和内部框架全部采用 AISI304 不锈钢制作,高品质全不锈钢机身无缝设计。
- 3 刀组部件拆卸简单,清洗便捷,独立刀组,减噪音的高强度尼龙轮。
- 4、本机使用不锈钢材质,特殊淬火工艺,耐磨耐腐蚀,硬度更强。

机器尺寸	659x540x935
功率	3000w
产能	800kg/h
电源	380V

## 切肉丝机HR-210D

### 用途:

能将各种鲜肉一次性切成(丝)条状。

### 特性:

- 1.刀具组设计为悬臂式,可轻易拆卸、清洗,并能快捷方便地更换不同规格的刀组。
- 2.加装紧急开关和安全开关,可有效地保护使用者的安全。
- 3.底部设有脚轮方便移动。适合酒楼、超市、肉市场加工、小型加工厂等使用。

机器尺寸	780(L)×660(W)×1000(H)(mm)
入料口尺寸	180(L)×90(W)(mm)
切条尺寸范围	2.5-40mm(不可调)
产量	800KG以上
电源	380V 三相



## 切肉丁机HR-550



### 特点:

结构紧凑,采用优化卫生设计,机壳,切割刀栅均采用不锈钢材料制成,切刀采用双刃切割,工作效率高,是肉食品加工中的必备的设备。

其主要特点有:

- 1) 调整厚度切割旋钮,可对推杆进行无级调速,以满足不同切割厚度的要求。
- 2) 采用了预压力设计,保证在切割过程中肉丁块状均匀。
- 3) 单刃切割时,肉料推杆作步进运动,保证切割尺寸正确。

机器尺寸	1940(L)×980(W)×1100(H)(mm)
切割的肉丁规格	最小3mm,最大30mm
切割槽尺寸	120×120×550(mm)
机器重量	500KG
产量	介于600-800KG/HR
电源	380V 三相

## 切新鲜排骨机

### 用途:

切骨切肉机功能:新鲜排骨、鸡、鸭、鹅等所有带骨肉类的切条、切块加工,安全可靠、生产效率高,一人可操作,每天单机可加工数吨肉类食材,成品切口平整、大小一致性稳定、无碎料、无污染。

机器尺寸	1500×1300×1200
电压	380V
产量	1000-1500kg/h
功率	3000w



## 蔬菜脱水机

用于各类蔬菜的脱水,包装与储存是蔬菜脱水专用机,适用于餐厅酒楼、休闲食品、超市、农贸市场、食品加工及中央厨房等使用。

特点:

- 1.稳定性:工作时,机台下面有16根弹簧支撑,保持工作时的稳定性。
- 2.低噪音:机台工作时比较静,打破目前市场上脱水机工业用的大噪音。
- 3.卫生无死角:机壳可简单拆卸,360转动无死角,便于清洗。
- 4.篮筐式脱水:接料方便,非传统的袋装脱水,有利于保护原料。
- 5.脱水过程可调节速度和时间,适于不同的菜品需求不同的转速。
- 6.合适的机台及菜篮高度,减少操作时的搬运疲劳。
- 7.设计独特的菜篮内盖,可保证物料不会向外飞溅,造成浪费。
- 8.智能伺服系统控制,自动起盖,关盖,启动,停止等人工操作动作。提高工作效率,减轻劳动强度。
- 9.配置防夹手智能传感器,速度传感器。确保操作人员的人身安全。
- 10.整机采用不锈钢喷砂,真空无指纹处理。更加符合食品加工要求,减轻不锈钢高强度反光,降低视觉疲劳。
- 11.控制箱和支架可以多角度旋转,和机身一体化。更省地方,操作人员可以根据自己的身高和实际空间进行调节。
- 12.操作方便:采用7寸超大真色彩触摸式显示屏。使用调整更人性化,更直观。屏幕里的动画跟实际动作同步,让人对设备运转一目了然。



机器尺寸	长:1030mm;高(落盖后)800mm; 宽(电箱及支架除外)620mm; 宽(电箱展开及使用状态)1250mm
提篮高度	760mm
重量	毛重450kg 净重500kg
电压	380V
电机	主轴电机:1.5kw 变频器:2.2kw 起盖电机:120w
整机速度	0-900转/分钟
内篮容积	70L(叶菜约15-20KG/次,切根茎类约25KG/次 肉类15KG-30KG)
产量	600KG-900KG/小时
操作界面	触摸式,中英文界面。
网袋和网盖(选配件)专门针对肉类和馅料而设计。	

## X射线异物检测仪

设备功能:可以自动检测出肉眼无法看到的食品中的异物(金属,石子,玻璃,塑料,骨头等),此外,X光机还可以进行产品缺失检测及剔除,破损包装检测及剔除,以及重量检测等。优势:设备可单独使用,也可以无缝对接各种产品使用。配置网络接口,能接收物联网。尺寸1800x600x1380mm



## 新款肉丝机



功能:主要用于肉食加工企业、配送中心使用,可切各种不带骨鲜肉(牛羊肉,禽类,水产)等。

入料出料:采用输送带进料、出料,产品切制整齐,方便操作,能实现成品快速包装

切割规格:可根据客户要求更换不同刀组,满足用户的各种切制规格要求

清洗:能快速拆装输送带及刀组,方便清洗,符合食品卫生要求;整机采用防水设计,全不锈钢表面拉丝制作,可直接用水冲洗机器

进出输送带宽度	190mm
入料高度	70mm
刀片直径	130mm
最小切割厚度	度2.5mm

## 滚揉机

500升真空滚揉机

封头直径	1000*3mm厚
桶体长度	800*3mm厚
减速机	2.2kw
真空泵	0.75kw 20真空泵
装料	50L
外形尺寸	1800X1000X500mm

1000升真空滚揉机

封头直径	1200X3mm
桶体长度	1250X3mm
电机功率	3kw
真空泵	40 1.5kw
装料	650L
变频调速	
外形尺寸	2400X1200X1950mm
调货价15500	



600升真空滚揉机

封头直径	1000*3mm厚
桶体长度	800*3mm厚
减速机	2.2kw
真空泵	0.75kw 20真空泵
装料	420L
外形尺寸	2000X1000X1500mm

## 切冻排骨机



用途:

· 一次成型

该机器适用于0°C至负5°C的排骨,切成块的冷冻肉,以及一次成型冷冻鸡柳鸭。如果温度低于负5°C,则将严重损坏刀!

- 1.加厚不锈钢方管架。高质量304#不锈钢外壳满足食品级要求,带有独立的进料机构模块,可以快速拆卸和清洁,并带有防水的电控箱。
- 2.独立的安全保护盖和安全保护开关,自动润滑系统,缺油自动报警,侧面快速打开。

电压	3800V
尺寸(长*宽*高)	1000(长)×595(宽)×1100(高)(mm)
切割规格	宽度25mm固定,长度20-30mm可调



## 桌上型切肉机HR-201B



用途:

可以一次将各种新鲜的肉切成薄片。

特点:

- 1.整个机器由不锈钢制成,刀片由特殊钢制成,刀组设计为悬臂式,易于拆卸和清洁,并可快速方便地更换不同规格的刀组。
- 2.紧急开关和安全开关的安装可有效保护用户安全。
- 3.适用于餐馆,超市,肉类市场加工,小型加工厂等。

机器尺寸	530(长)*330(宽)*450(高)(mm)
重量	45公斤
电压	220V

## 切片/砍排骨机

用途:

切片/砍排骨机是用于高要求高精度肉类产品的切割设备。它主要将冷冻的肉类,鱼,奶酪,培根,香肠等原料切割成用户所需要的肉片,更换锯齿切刀亦可将带骨类冻肉切割成块状或者段状,是一款高效率高精度肉类切片机器,适用于餐饮配送公司,酒店,学校,中央厨房,肉类食品加工厂。

特点:

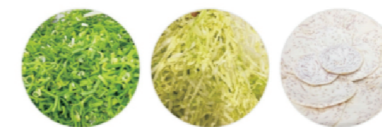
- 1.设备整机机身均采用SUS304 不锈钢制成,机身采用银白色磨砂喷涂方式,减少腐蚀,增加美观,连接部位满焊。设备内部密封无毒无害,符合食品级卫生要求。
- 2.安全可靠的防护性能:设备配置三层防护(切刀刹车装置,切割仓大门与料门感应开关)。设备边角钝化处理,无锋利边角外漏。
- 3.电路配置错/缺相过压保护器。电源线零火反接时,相序接错时不设备不通电。且可自由设置过压/ 欠压保护值以启动自动断电保护。
- 4.人性化设计进料系统和抓具结构,可自由设置定点复位位置,缩短生产时间。
- 5.推进丝杆结构的设计降低了推进停滞率,提高生产效率及生产质量。
- 6.步进/连续两种抓举推进模式,可按物料特点最大限度地提高在切割过程中的切割精度。
- 7.通过显示屏控制推进装置的前进距离以调整切割物料的厚度,监控设备工作状态以及故障报警,维修方便便捷。
- 8.配置伺服电机在切割过程中更加精准,稳定,快速。驱动器自动增益模式可自动调整物料切割时的性能,增强稳定性。
- 9.肉片不粘刀,厚薄均匀整齐不连片。
- 10.机器装配平切刀或者锯齿切刀,锯齿切刀可切割带骨的肉类。
- 11.25输送带型可设定延时分份功能,可设定1-99片/份。
- 12.切片/砍排骨机单独使用,能与车间其他生产设备配套使用。
- 13.电器元件均采用知名品牌,西门子断路器(德国)、西门子接触器(德国)、欧姆龙继电器(日本)、减速机电机为诺德(德国)、台达伺服电机(台湾)、台达PLC控制器(台湾)。配置德国进口切割大刀。

## MG-820 大型变频半拆切菜机

用途:

刀片由特制的弧形刀片,加硬不锈钢制造,也通于切割煮熟的肉类。半拆类机型,最大特点机输送带可拆卸清洗。机身全为不锈钢。

外型尺寸	1230*750*1210mm
电压/馬力	220V/1.5KW+0.37KW
电压	220V
重量	200kg
形状和大小	切丝:2,2.5,3,4,5,6,7,7.5,8,9,10(mm) 切片:1-60mm,可自行控制
功能	切片、切丝、菜菜切丁



## 绞肉机HR-32P



### 用途:

绞肉机将高产量,高质量,低耗能最佳结合起来。它适用于猪肉、牛肉、肥肉、混合型肉类及鱼肉和羊肉等切碎的加工。

### 特点:

- 1.专业的绞肉工艺
- 2.卫生的绞肉过程
- 3.超低的能量消耗
- 4.强壮的减速器
- 5.坚固的不锈钢结构
- 6.领先的设计理念
- 7.含有必要的附件

电源	380V/50Hz
功率	3KW
小时产量	800-1000kg/h
绞盘孔径	0mm/3mm/5mm/9mm/16mm
净重	115kg
毛重	145kg
尺寸	796x594x982mm
包装尺寸	840x650x1150mm

## 绞切肉机HR-201

### 用途:

- 1.压缩式绞笼,笼体使肉质格外鲜美、滑嫩
- 2.两用:可以切肉片;可以绞肉
- 3.装备安全防护罩,安全可靠
- 4.易于清洁的简便装卸装置
- 5.不锈钢规格,卫生可靠
- 6.装备永不重磨的刀具
- 7.小型箱式式样,易于拆卸清洁

机器尺寸	515(L)×480(W)×754(H)
孔板眼直径	φ3mm/φ5mm/φ6mm,8mm,10mm
孔板外径	φ100mm
产量	绞肉300KG/HR;切肉片:500kg/h
电动机	380V 三相 1.1KW
机重	69KG



## 智能气泡臭氧洗菜机HQ-32



### 用途:

适用于叶菜类蔬菜、各种瓜果的清洗,除杂,消毒,输送。适合净菜加工场,大型食品配送中心,大型饭堂等团体使用。

### 特性:

- 1.触摸屏式控制,设计一键启动功能,点击一键开关,即自动有序启动水泵-风机-臭氧-输送带;
- 2.工作完成停止作业时,按下一个停止开关即可。
- 3.实现智能化控制。同时设计有自动、手动功能。
- 4.本机加入臭氧杀毒功能,更能有效清洁蔬果的残留农药。
- 5.水槽清洗特设输送带翻转机构,把整条输送带翻转过来方便清洗,杜绝了卫生死角细菌的滋生。

机器尺寸	3200(L)×900(W)×1280(H)(mm)
产量	1000-1500公斤/小时
电源	380V 三相
功率	3KW
型号	BLC120/110T
功率	2.2KW
整机304不锈钢 厚度1.5mm 机架不锈钢厚度2mm	

## 切肉丁机HR-350

### 用途:

能将-5℃至常温肉料一次性切成肉丁。

### 特点:

结构紧凑,采用优化卫生设计,机壳,切割刀栅均采用不锈钢材料制成,切刀采用双刃切割,工作效率高,是肉食品加工中的必备的设备。

### 其主要特点有:

- 1) 调整厚度切割旋钮,可对推杆进行无级调速,以满足不同切割厚度的要求。
- 2) 采用了预压力设计,保证在切割过程中肉丁块状均匀。
- 3) 单刃切割时,肉料推杆作步进运动,保证切割尺寸正确。

机器尺寸	1350(L)×700(W)×1000(H)(mm)
切割的肉丁规格	最小3mm,最大20mm/30mm
原料最大尺寸	84×84×350mm
机器重量	500KG
产量	介于300-400KG/HR
电源	380V 三相
尺寸 mm	2280×1050×1530(斜仓)



## 台湾锯骨机

### 用途:

锯切肉排、猪脚、冷冻肉、家禽肉、鱼肉最适合配备固定工作台，锯带压力张紧装置以及锯带稳定装置让锯带安装简便并于锯切时稳定锯带。

型号	HR-250(桌上型)	HR-260	HR-325
外型尺寸	590X640X1020mm	670X750X1490mm	714X690X1672mm
锯带长度	1850mm	1970mm	2490mm
锯切高度	240mm	230mm	320mm
锯切宽度	210mm	210mm	320mm
电压/马力	220V/1.5HP	380V/2HP	380V/2HP
重量	65kg	78kg	125kg



## 300 锯骨机

### 用途:

该机适合锯切生鲜冷冻鱼，及带骨冻肉等。

### 特点:

1. 该系列锯骨机运转速度快，加工能力强，操作方便，易于清洗；
2. 上轮设计可拆卸设计，调整简单；
3. 超大工作台，可满足更大尺寸的锯切要求；
4. 锯条采用独特的轴承固定方式，运行平稳；
5. 螺旋张紧机构，方便可靠；选用进口锯条，使用寿命长，锯切效果好；
6. 整机采用食品级专用铝镁合金及不锈钢铸件，表面经抛阳极氧化处理，无毒耐腐蚀，安全卫生。
7. 安全可靠的电气防护装置，独特的开门自动保护设计，有效防止意外发生。



外形尺寸	883*808*1650mm
工作台面尺寸	980*789mm
通过开口尺寸	310*300mm
产量	27M/秒
功率	380W, 2200W
切割速度	27M/秒
重量	100KG

## 锯骨机HR-26



### 用途:

该机适合锯切各种带骨冻肉、生鲜冷冻鱼等。

### 特点:

1. 该系列锯骨机运转速度快，加工能力强，操作方便，易于清洗
2. 机身采用食品级铝镁合金及不锈钢材料，保证食品卫生安全
3. 采用不锈钢超大直径带轮，耐磨性好，使用寿命长，同时采用可拆卸安装方式；
4. 锯条采用独特上下双钢限位方式，平稳精准；
5. 内置锯屑收集盒，方便清扫；配有电路保护装置，充分保障安全

材质	全不锈钢，带夹层
功率	1500W
电压	220V
产品尺寸	535*510*920MM
工作台材质/尺寸	不锈钢/500*350MM

## 开条机 DH-300

### 用途:

分条机适用于猪肉、牛肉、肥肉、混合型肉类及鱼肉和家禽类的加工。

### 特点:

1. 专业的切肉工艺
2. 卫生的切肉过程
3. 超低的能量消耗
4. 强壮的减速器
5. 坚固的不锈钢结构

### 特点:

1. 采用输送带进料、出料。产品切割整齐，方便操作，能实现产品快速包装。
2. 切片厚度可按照用户要求制作，可快速更换不同的刀组，满足用户各种规格的切片要求。

电源	380V/50Hz
功率	1.5KW
小时产量	1000kg/h
切肉厚度	20mm
净重	10kg
尺寸	2180X804X1161mm



## 搅拌机HC-608

### 用途:

用于香肠, 肉类, 油饭, 调味料等, 使用不同比例主辅料混合均匀。

### 特性:

整机304不锈钢、茶叶与桶身间隙小, 仿人手原理进行搅拌混合, 不伤材料及不留死角, 易于清洗。

机器尺寸	1500(L)×550(W)×1260(H)(mm)
容量	140-150公斤
产量	800KG/HR
电源	220V/380V
功率	0.75KW



## 薯条机HC-905



### 用途:

将马铃薯、地瓜、芋头等切成长方条或片状。适合休闲食品制造业者或食品加工厂使用。

### 特点:

1. 切割后的成品表面光滑、不破坏组织, 适合原料进一步加工, 如炸等。
2. 切割尺寸可上下1mm内微调。
3. 按食物长形方向切割。

机器尺寸	660(L)×560(W)×900(H)(mm)
机重	125KG
产量	800KG/HR
电源	380V 三相
马力	1.5HP
附注	连同出料口则机台长度为1070mm长

## 真空滚油机

### 用途:

全机采用优质不锈钢制作, 外形简约时尚, 结构合理。全机外表喷砂加无指纹处理, 滚桶内部抛光表面处理, 清洗方便。

### 特点:

1. 本机采用最先进可编程操作系统, 真空度追踪功能。
2. 可根据客户产品工艺要求自行编辑运行程序, (运行速度, 正反转切换, 真空呼吸的次及真空度随意设置) 绝对适合每个追求高品质的客户的使用要求。
3. 内置式真空泵, 配置多重空气过滤装置, 有效防止物料抽入真空泵和外界杂物进入滚桶内部, 避免肉类制品受到污染。
4. 本系统具备储存功能, 客户不同产品不同运行要求可储存记忆, 一键提取参数, 减少操作设置难度。

外形尺寸(mm)	1400×810×1450	驱动功率(KW)	0.75
容量(L)	300	真空泵(KW)	0.75
电源规格	380v,50Hz	滚桶转速(rpm)	1~12



## 真空包装机



### 用途:

用于食品中的海鲜, 水果, 茶, 盐腌物品, 豆制品等的真空包装, 以防止氧化变质并延长保质期。或在其中充入氮气和二氧化碳等保护气体以保持新鲜和口感。

外形尺寸	1250(长)*705(宽)*1010(高)(mm)
真空室尺寸	620*560*120毫米
重量	200公斤
电压	220V