

2024

INNOVATION & EMPATHY

혁신과공감

food processing machinery



CONTENTS

- 03 **원료육 가공기** 정량 육절기/ 정량 육절기D/ 기둥 성형기/ 3축 성형기
- 07 **편육기** 편육기 기본형/ 고속 편육기3/ LINE 편육기/ 롤러 압출기/ 컨베이어형 압출기
- 12 **빵가루 코팅기** 코팅기 기본형/ 턴테이블 R형 코팅기/ 턴테이블형 코팅기/ 3D 컨베이어 코팅기/
수액기/ 베타믹스 혼합기/ 빵가루 분쇄 및 공급기
- 19 **분쇄육 가공기** 턴테이블형 성형기/ 떡갈비 메이커2/ 떡갈비 포장성형기2
- 22 **기타 가공기** 진공 추출기

History

2012.

혁신과 공감 설립/ 빵가루 코팅기 기본형 출시/ 편육기 기본형 출시/ 돈가스 가공장치 특허(제 10-1373426호)

2013.

고속 편육기 출시/돈가스 가공장치 특허(제 10-1382081호)/ 돈가스 두께조절장치 특허(제 20-0473007호)

2014.

기동 성형기 출시/ 턴테이블형 떡갈비 성형기 출시/ 도마 절단장치 특허 출원(제 10-1607382호)

2015.

연성 재질의 가압 패드가 부착된 빵가루 코팅기 특허 출원(제 10-1874175)

2016.

턴테이블형 빵가루 코팅기 출시/ 턴테이블 R형 코팅기 출시/ 특허 출원(제 10-1874175)

2017.

떡갈비 자동 성형기 출시/ 3축 성형기 출시

2018.

(주)혁신과 공감으로 법인전환

2019.

정량육절기 출시/ 오토리프트 출시/ 떡갈비 포장 성형기 출시/ 떡갈비 메이커 출시

2020.

사육 이전/ 고속 편육기3 출시/ 정량 육절기D 출시

2021.

3D 컨베이어 코팅기 출시/ 정량 육절기 업그레이드/ LINE 편육기 출시

2022.

롤 치즈 메이커 출시/ 컨베이어형 압출기 출시/ 베타 믹스 혼합기 출시

2023.

진공 추출기 출시/ 진동 이송기 출시


혁신과공감

INNOVATION&EMPATHY

『혁신과 공감』은 2012년 “빵가루 코팅기 기본형”을 시작으로 떡갈비 메이커, 고속 편육기, 정량 육절기 등 떡갈비와 돈가스를 전문적으로 생산하는 식품 제조 기계의 개발과 최상의 품질을 추구함으로써 고객의 편의성과 생산성을 최우선의 목표를 두고 있습니다. 현재 당사는 그동안의 노하우를 바탕으로 글로벌 식품기계 기업으로의 도약을 위하여 국내를 넘어 국외 시장 확대에 박차를 기울이고 있습니다.

“남들이 잘 되어야 나도 잘될 수 있다는 신념과 나보다는 우리가 우선이 되는 더불어 잘 사는 사회를 위한 실천이 혁신과 공감이 앞으로 나아갈 방향입니다. 더 편리하고 더 완벽한 육류 가공기계를 향한 열정과 노력은 앞으로도 멈추지 않을 것입니다. 누군가 자사에서 만든 육류 가공기계로 사업을 일으키고 수익을 창출해낸다면 이보다 더 좋을 순 없을 겁니다.”

혁신과 공감 대표 이근영





정량 육절기 **DM-QCUT1**

- 냉장 고기 전용으로, 원하는 무게로 균일하게 절단하는 기계입니다.
- 고기의 원형 변화 없이 대량생산이 가능한 실용적인 기계입니다.
- 터치스크린 입력 설계로 간편한 설정과 정밀한 출력으로 대량생산뿐만 아니라 소량 다품종의 생산도 가능합니다.
- 정밀도가 뛰어난 서보모터 및 직교 로봇을 사용하여 3.7회/sec의 속도로 정밀하게 절단하여 시간당 약 400~700kg를 생산하는 기계입니다.
- 내부 몰드의 교체만으로 돼지고기뿐만 아니라 쇠고기 등 다른 육류 절단 용도로 확장이 가능합니다.
- 서보모터와 전동 실린더, 노즐 부분의 설계를 최적화했습니다.
- 생산현장의 요구에 맞게 지속적인 업그레이드를 통하여 더 완벽한 기계로 거듭나고 있습니다.

기본형

크기(DIMENSION)	가로 270 x 세로 80 x 높이 180(cm)
중량(WEIGHT)	약 800kg
제어(CONTROL)	터치스크린, PLC 제어
전원(POWER SUPPLY)	단상 220V/ 2.9kw
생산성(PRODUCTIVITY)	400~700kg / 시간
가격(PRICE)	6,350만원(부가세별도)

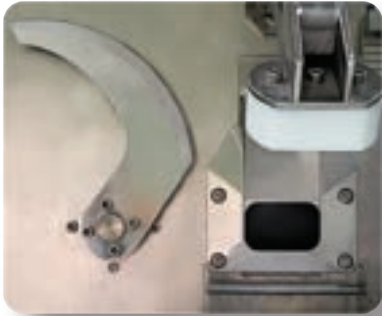
확장형

크기(DIMENSION)	가로 270 x 세로 110 x 높이 180(cm)
중량(WEIGHT)	약 900kg
제어(CONTROL)	터치스크린, PLC 제어
전원(POWER SUPPLY)	단상 220V/ 2.9kw
생산성(PRODUCTIVITY)	400~700kg / 시간
가격(PRICE)	7,760만원(부가세별도)

원료육 가공기

Meat Slicer

동영상 보기



정량 육절기D DM-QCUTD

- 정량 육절기D는 냉장 고기를 45° 사선으로 균일하게 절단하는 기계입니다.
- 절단 중량 오차 ±3% 이내입니다.
- 돼지 등심의 부위마다 다른 특성에 따라 부위별로 다른 중량으로 절단하는 섬세한 기능이 있습니다.
- 정밀도가 뛰어난 서보모터 및 직교 로봇을 사용하여 3.7회/sec의 속도로 정밀하게 절단하여 시간당 약 400~700kg를 생산하는 기계입니다.
- 내부 몰드의 교체만으로 돼지고기뿐만 아니라 쇠고기 등 다른 육류 절단 용도로 확장이 가능합니다.
- 인건비 대비 엄청난 생산성을 갖는 가성비 좋은 실용적인 기계입니다.

크기(DIMENSION)	가로 260 x 세로 116 x 높이 180(cm)
중량(WEIGHT)	약 800kg
전원(POWER SUPPLY)	단상 220V/ 2.9kw
생산성(PRODUCTIVITY)	400~700kg/ 시간
가격(PRICE)	6,960만원(부가세별도)

원료육 가공기

Meat Extrusion Molder

동영상 보기



기둥 성형기 **DM-MOLD**

- 냉동원육을 절단할 때 동일한 크기와 무게의 고기를 생산해 내기 위해 원육을 정해진 틀에 맞춰 일정하게 성형하는 기계입니다.
- 기둥 모양의 압축을 여러 번 실행할 수 있어서 타사의 제품에 비해서 월등한 품질 향상을 이루었습니다.
- 콤팩트한 저중량 절전형 설계로 설치 및 이동이 손쉬우며 작업 공간 또한 작게 차지합니다.
- PLC 제어와 터치스크린으로 섬세하고 손쉽게 제어하므로 최상의 성능을 발휘합니다.

크기(DIMENSION)	가로 67 x 세로 138 x 높이 188(cm)
중량(WEIGHT)	약 450kg
전원(POWER SUPPLY)	3상 380V/ 4kw
가공속도(SPEED)	약 3회/ 분
정밀도(ACCURACY)	±2% 이내
가격(PRICE)	2,900만원(부가세별도)

원료육 가공기

Meat Extrusion Molder

동영상 보기



3축 성형기 **DM-3D-MOLD**

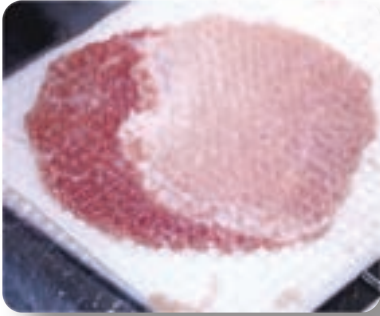
- 비정형의 원육을 특정한 모양으로 성형하는 기계로 기존 자사의 3축 성형기는 물론이고 기둥 성형기의 한계를 극복한 궁극의 성형기입니다.
- 원육의 외형 크기는 길이 500mm, 폭 400mm, 높이 200mm, 무게 40kg 이내에서 성형이 가능합니다.
- 성형하는 기둥 모양의 단면은 원형, 타원형은 물론 각이 있는 사각형 및 기타 다양한 모양으로 성형이 가능합니다.

크기(DIMENSION)	가로 110 x 세로 160 x 높이 215(cm)
중량(WEIGHT)	약 900kg
제어(CONTROL)	터치스크린, PLC 제어
전원(POWER SUPPLY)	3상 380V/ 8kw
생산성(PRODUCTIVITY)	2~3회/ 분
가격(PRICE)	5,860만원(부가세별도)

편육기

Meat Expander

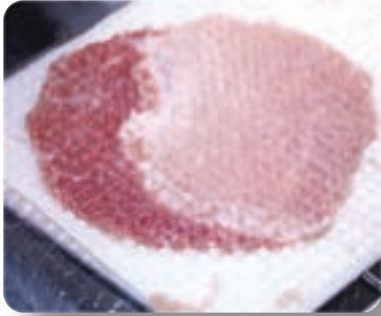
동영상 보기



편육기 기본형 **DM-80S**

- 돈까스용 고기를 얇게 펴는 기계입니다.
- 균등한 압력과 더블 엠보싱판을 이용해 망치로 두드려 펴는 것보다 뛰어난 효과를 발휘합니다.
- 고기를 망치로 두드려 펴는 과정, 연육 하는 과정을 기계의 힘으로 대체해 보다 적은 노동력으로 압도적인 품질의 제품을 생산합니다.
- 특허받은 두께 조절장치(실용신안등록 제20-0473007)로 얇은 왕돈까스부터 두꺼운 일식 돈까스까지 원하는 대로 자유롭게 생산할 수 있습니다.
- 센서와 고압호스 등 생산자에게 불필요한 부분을 최소화해 공간 활용도가 높습니다.

크기(DIMENSION)	가로 45 x 세로 64 x 높이 129(cm)
중량(WEIGHT)	약 105kg
프레스 크기(PRESS SIZE)	가로 30 x 세로 25(cm)
전원(POWER SUPPLY)	단상 220V/ 760W
생산성(PRODUCTIVITY)	200~350회 / 시간
누르는 힘(PRESS POWER)	4,000kg
가격(PRICE)	360만원(부가세별도/에어컴프레셔별도)



고속편육기3 DM-100-EXP

- 회전하는 원판의 구동을 설계 변경하여 안정적인 회전은 물론이고 정확성과 정속성 그리고 내구성까지 확실하게 확보했습니다.
- 자사의 고속 편육기2에 PLC 제어와 터치스크린을 적용하여 고속 편육기2 대비 월등한 내구성과 정밀성 그리고 편의성을 이루었습니다.
- 자사의 고속편육기2에 있는 2가지 두께 조절장치에 압축 압력 제어에 의한 두께 조절장치를 추가한 삼중 두께 조절장치를 장착하여 오차 없이 정밀한 두께 조절뿐만 아니라 어떠한 형태의 생산에도 적용할 수 있습니다.
- 누르는 힘을 자사의 고속 편육기2에 비해 60% 증가시켰습니다.

크기(DIMENSION)	가로 77 x 세로 86 x 높이 140(cm)
중량(WEIGHT)	약 220kg
프레스 크기(PRESS SIZE)	가로 30 x 세로 25(cm)
전원(POWER SUPPLY)	3상 380V/ 2.3kw
생산성(PRODUCTIVITY)	1,000 ~ 1,200회 압축 / 시간
누르는 힘(PRESS POWER)	7,000kg
가격(PRICE)	1,380만원(부가세별도)



라인 편육기 **DM-LP400/DM-LP600**

- 비닐 등 소모품이 없어 유지비를 최소화할 수 있습니다.
- 디자인까지 고려한 최적화 설계로 성능 대비 최상의 공간 효율을 자랑합니다.
- 최소의 인력으로 운영 및 인건비 절약을 극대화할 수 있습니다.
- PLC 및 터치스크린 장착으로 성능의 극대화 및 다양한 제품 생산이 가능합니다.

DM-LP400

크기(DIMENSION)	가로 88 x 세로 250 x 높이 160(cm)
중량(WEIGHT)	약 800kg
사용 폭(USE SIZE)	400mm
전원(POWER SUPPLY)	3상 380V / 14kw
생산성(PRODUCTIVITY)	최대 1.300회 / 시간
유압모터(MOTER)	15마력
가격(PRICE)	4.670만원(부가세별도)

DM-LP600

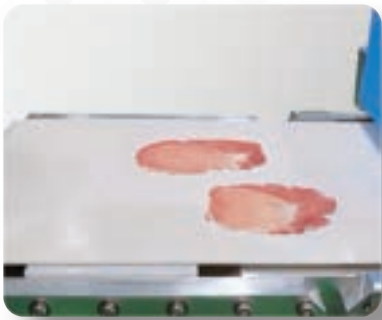
크기(DIMENSION)	가로 108 x 세로 250 x 높이 160(cm)
중량(WEIGHT)	약 850kg
사용 폭(USE SIZE)	600mm
전원(POWER SUPPLY)	3상 380V / 18kw
생산성(PRODUCTIVITY)	최대 1.300회 / 시간
유압모터(MOTER)	20마력
가격(PRICE)	5.760만원(부가세별도)



롤러 압출기 DM-400DR

- 2단 롤러에 의한 압출기로 1단 롤러에 의해 늘어난 고기를 90도 회전시켜 2단 롤러로 다시 압축해 방사형의 돈가스용 고기를 연속생산하는 기계입니다.
- 냉동고기로 만들 수 있는 모든 종류의 돈가스를 만드는 고기 가공 공정에 필수적인 기계입니다.
- 생산성과 효율성에서는 프레스 방식의 편육기를 압도합니다.
- 원형의 턴테이블을 이용하는 방식이기 때문에 혼자 작업하기 편하도록, 공간의 효율성을 중심으로 설계했습니다.
- 치즈 돈가스 등 롤 가스 생산에 최적화된 기계입니다.
- 냉동육만 사용 가능합니다.

크기(DIMENSION)	가로 120 x 세로 86 x 높이 135(cm)
중량(WEIGHT)	약 200kg
롤러 크기(ROLLER SIZE)	직경 10 x 길이 40(cm)
전원(POWER SUPPLY)	220V/ 1.2kw
제어(CONTROL)	인버터제어/ 롤러 및 컨베이어
컨베이어 속도(SPEED)	0~250mm/sec
가격(PRICE)	1,570만원(부가세별도)



컨베이어형 압출기 **DM-CRP**

- 냉동 고기 및 냉장 고기 전부 사용 가능한 기계입니다.
- 인버터를 이용하여 속도 조절과 두께 조절이 자유롭습니다.
- 롤러 압출 방식으로 일정한 두께로 가공하는 압출기계입니다.
- 주의- 최저 두께는 6mm로 제한됩니다.

크기(DIMENSION) 가로 178 x 세로 76 x 높이 122(cm)

중량(WEIGHT) 약 300kg

제어(CONTROL) 인버터 제어

전원(POWER SUPPLY) 단상 220V/1,600w

컨베이어 속도(SPEED) 0~250mm/sec

가격(PRICE) 2,540만원(부가세별도)

빵가루 코팅기

Coating Machine

동영상 보기



코팅기 기본형 **DMB-100**

- 돈까스 제조과정 중 빵가루를 코팅하는 기계입니다.
- 빵가루 코팅기 기본형은 지금까지 빵가루를 일일이 수작업으로 제조해왔던 돈까스 공정에 기계화를 이룬 혁신적인 모델입니다.
- 빵가루 코팅기 기본형은 공기압력 시스템을 활용하여 최저의 노동력으로 최대의 품질을 보장합니다.
- 발포 실리콘을 부착한 누름판으로 모든 부위에 일정하고 강력한 압력을 가하기 때문에 오래 보관해도 육즙이 젖지 않습니다.
- 치즈 돈까스같이 속에 채워 넣는 여러 가지의 돈까스도 손쉽게 생산할 수 있습니다.

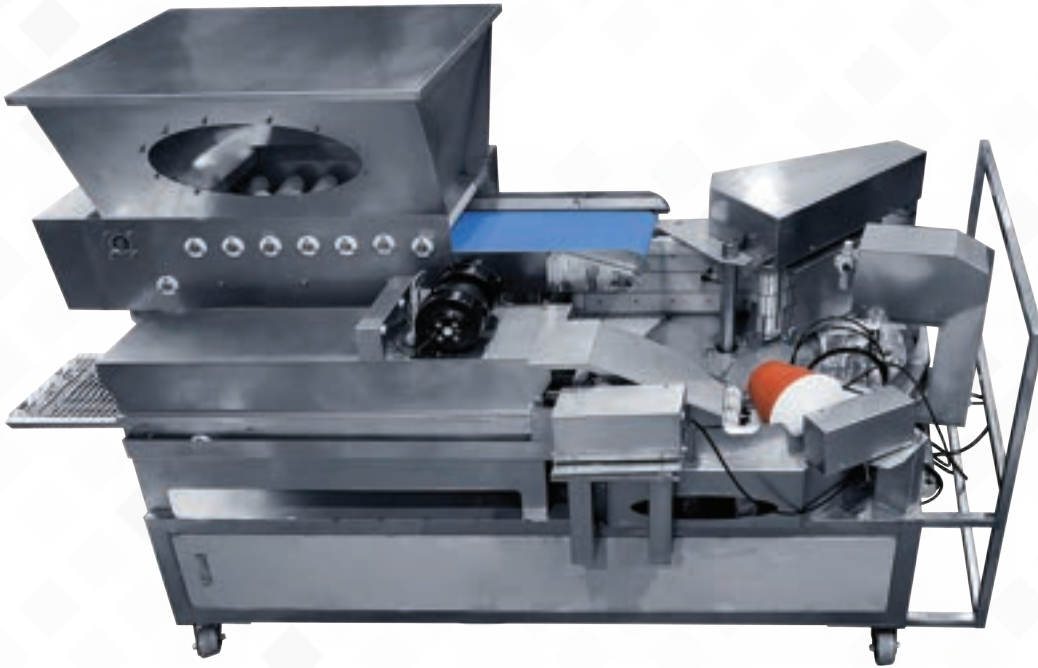
크기(DIMENSION)	가로 90 x 세로 70 x 높이 130(cm)
중량(WEIGHT)	약 60kg
프레스 크기(PRESS SIZE)	가로 30 x 세로 25(cm)
전원(POWER SUPPLY)	220V/ 10w
생산성(PRODUCTIVITY)	150~250장 / 시간
누르는 힘(PRESS POWER)	40~500kg
가격(PRICE)	250만원(부가세별도/에어컴프레셔별도)



턴테이블 R형 코팅기 **DMB-1200R**

- 돈까스 생산과정에서 가장 손이 많이 가고, 시간이 오래 걸리는 빵가루 코팅 과정만 자동화한 기계입니다.
- 베타 믹스를 묻힌 고기만 올려놓으면 턴테이블이 돌아가며 빵가루 코팅이 완료되어 완성된 돈까스를 생산하는 기계입니다.
- 원형의 턴테이블을 이용하는 방식이기 때문에 공간의 효율성이 뛰어납니다.
- 커튼월 방식으로 빵가루를 이송해 분쇄 현상을 최소화하여 냉장육을 사용할 수 있고, 빵가루의 적체 현상 역시 해소했습니다.
- 프레스에 실리콘 패드를 사용하여 생산하는 모든 제품에 균일하고 꼼꼼하게 압력을 가할 수 있게 하였고, 제품의 원형을 유지한 채로 수작업보다 월등한 품질의 제품을 생산할 수 있습니다.

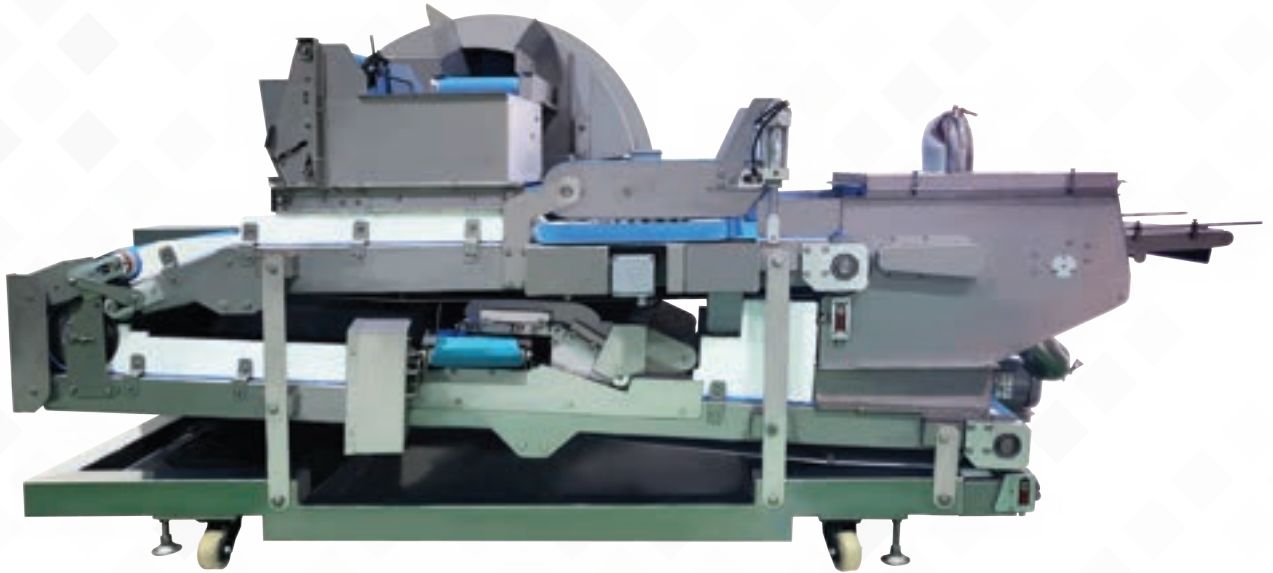
크기(DIMENSION)	가로 141 x 세로 216 x 높이 129(cm)
중량(WEIGHT)	약 300kg
제어(CONTROL)	공기압력/ 회전 모터 순차 제어
전원(POWER SUPPLY)	단상 220V/650w/h
이송속도(SPEED)	15cm/sec
가격(PRICE)	1,800만원(부가세별도)



턴테이블형 코팅기 **DMB-250TA**

- 시간당 약 300kg 이상, 200g짜리 왕돈가스 기준 1500장 이상 생산이 가능한 대규모 생산용 빵가루 코팅기입니다.
- 생산자는 편육 된 육류를 올리는 완성된 돈가스를 수거하는 과정만 참여하게 되는 일체형 타입의 제품입니다.
- 커튼월 방식으로 빵가루를 이송해 분쇄 현상을 최소화했으며 냉장육을 사용할 시 빵가루의 적체 현상 역시 해소했습니다.
- 빵가루 코팅에 실리콘 패드 프레스로 모든 생산 제품을 균일하고 꼼꼼하게 압력을 가하여 제품의 원형을 유지한 채로 수작업보다 월등한 품질의 제품을 생산할 수 있습니다.
- 최소 공간(3m x 5m)의 콤팩트한 올인원 설계로 경제적인 기계입니다.(내장 수액기, 상부 빵가루 저장통, 자동 공급기가 부착된 일체형 기계입니다.)

크기(DIMENSION)	가로 283 x 세로 130 x 높이 170(cm)
중량(WEIGHT)	약 600kg
제어(CONTROL)	인버터 속도제어
전원(POWER SUPPLY)	3상 380V/1.7kw/h
이송속도(SPEED)	0~220mm/sec
가격(PRICE)	5,300만원(부가세별도)



3D컨베어 코팅기 **DM-3D400/DM-3D600**

- 일반 돈까스는 2D로, 기타 입체적인 제품은 3D로 변환하여 작업하는 공극의 만능 코팅기입니다.
- [DM-3D400] 폭 기준 최대 1ton/ 시간의 생산량으로 대량생산에 적합한 코팅기입니다.
- 원형의 변화 없이 연속 프레스가 가능한 방식이어서 피 분리 현상이 없는 특징이 있습니다.
- 3D의 입체적인 코팅이 가능한 것은 독특하게 공간을 압축하는 기술에 있습니다.
- 치즈 롤, 만두, 크로켓, 치즈 돈까스, 볼 형 등 어떠한 입체 품도 코팅이 가능한 제품입니다.

DM-3D400

크기(DIMENSION)	가로 310x 세로 120 x 높이 145(cm)
중량(WEIGHT)	약 850kg
전원(POWER SUPPLY)	3상 380V/3.5kw
사용 폭(USE WIDTH)	400mm
이송속도(SPEED)	최대 220mm/sec
작동방식(MOTION)	인버터 속도제어
3D원리(3D PRINCIPLE)	터널 테이퍼링
가격(PRICE)	6,560만원(부가세별도)

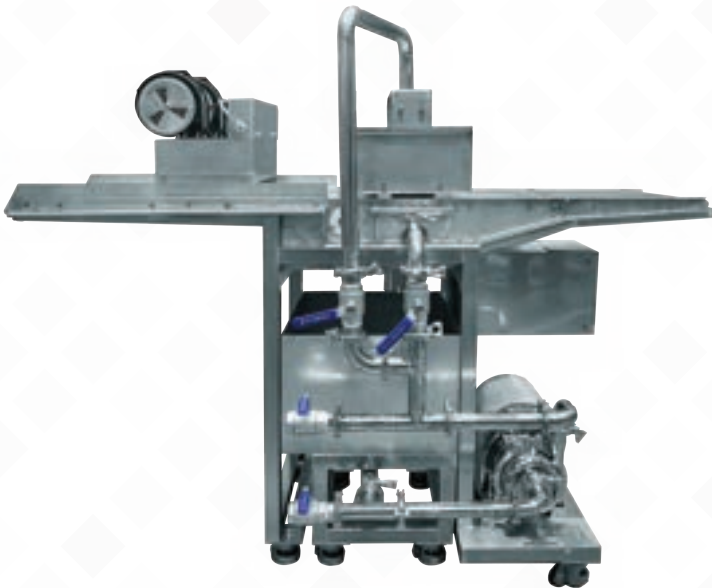
DM-3D600

크기(DIMENSION)	가로 310 x 세로 120 x 높이 145(cm)
중량(WEIGHT)	약 950kg
전원(POWER SUPPLY)	3상 380V/3.5kw
사용 폭(USE WIDTH)	600mm
이송속도(SPEED)	최대 220mm/sec
작동방식(MOTION)	인버터 속도제어
3D원리(3D PRINCIPLE)	터널 테이퍼링
가격(PRICE)	8,150만원(부가세별도)



잠수식 수액기

크기(DIMENSION)	250: 폭 27 x 가로 224x 높이 126(cm)
	400: 폭 42 x 가로 224x 높이 126(cm)
	600: 폭 62 x 가로 224x 높이 126(cm)
제어(CONTROL)	코팅기에 종속하는 제어
전원(POWER SUPPLY)	단상 220V/ 180w/h
이송속도(SPEED)	220mm/sec
가격(PRICE)	DMB-BM250: 670만원(부가세별도)
	DMB-BM400: 750만원(부가세별도)
	DMB-BM600: 950만원(부가세별도)



폭포식 수액기

크기(DIMENSION)	400: 폭 42 x 가로 145x 높이 138(cm)
	600: 폭 62 x 가로 145x 높이 138(cm)
제어(CONTROL)	코팅기에 종속하는 제어
전원(POWER SUPPLY)	단상 220V/ 1.5kw
이송속도(SPEED)	220mm/sec
가격(PRICE)	DMB-BMF400: 1,400만원(부가세별도)
	DMB-BMF600: 1,650만원(부가세별도)

잠수식/ 폭포식 수액기

- 베타 믹스를 코팅하여 빵가루 코팅기에 자동으로 이송하기 때문에 공정이 획기적으로 축소됩니다.
- 생산하는 제품의 크기와 생산량에 따라 사이즈 선택이 가능합니다.
- 베타 믹스를 자동으로 입혀 운송 및 생산하는 모든 제품에 균일하고 꼼꼼하게 코팅됩니다.
- 크로켓, 치즈 돈까스 등 다양한 제품도 원형을 유지한 채로 수작업보다 월등한 품질의 제품을 생산합니다.



베타믹스 혼합기 DM-BMX150

- 최적의 혼합을 위하여 회전자의 속도를 인버터로 자동 조절합니다.
- 펌프 내장형으로 베타액 소스를 자동으로 공급해 줍니다.
- 베타액 소스를 혼합에서 공급까지 원터치로 자동제어가 가능합니다.
- 150리터(Liter)까지 수용 가능한 대용량 혼합기입니다.

크기(DIMENSION)	가로 80 x 세로 100 x 높이 140(cm)
중량(WEIGHT)	약 300kg
탱크용량(TANK CAPACITY)	150리터(Liter)
전원(POWER SUPPLY)	3상 380V/3.2kw
제어(CONTROL)	인버터, 타이머 제어
가격(PRICE)	1,500만원(부가세별도)

빵가루 코팅기

Coating Machine

동영상 보기



빵가루 분쇄 및 공급기 **DMB-ABP**

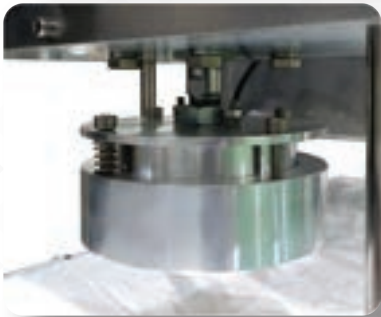
- 35개의 회전하는 망치가 뭉쳐있는 빵가루를 원래의 크기에 손상 없이 골고루 풀어줍니다.
- 빵가루를 이송할 때, 어떠한 압력과 변형도 없으므로 기존에 있었던 빵가루 분쇄 현상과 적체 현상을 완벽히 개선한 자동 빵가루 공급기입니다.
- 빵가루의 공급량을 센서에 의하여 자동 조절합니다.
- 주기적으로 소모되는 빵가루를 인력이 아닌 빵가루 공급기가 센서에 의해 자동으로 공급하여 노동력과 시간을 확실히 절약합니다.
- 자동 빵가루 공급기 1대당 1명 이상의 인건비 절감 효과가 있습니다.
- 어떠한 빵가루 코팅기와도 호환되도록 편의성을 극대화했습니다.

크기(DIMENSION)	가로 160 x 세로 175 x 높이 193(cm)
제어(CONTROL)	포토센서 제어
빵가루용량(HOPPER CAPACITY)	40kg/ 1회
전원(POWER SUPPLY)	3상 380V/ 760w
분쇄 및 이송(CRUSH&TRANSPORT)	16kg / 분 (960kg/ 시간)
가격(PRICE)	1,750만원(부가세별도)

분쇄육 가공기

Patty Maker Machine

동영상 보기



턴테이블 성형기 **DM-HPB510**

- 원형의 턱테이블을 사용하여 제자리 작업이 가능하여 공간 활용에 용이합니다.
- 수동 작동과 자동 작동 등 원하는 모드를 선택하여 작업 속도를 조절할 수 있습니다.
- 자동 작동 모드에서도 누르는 시간과 대기하는 시간을 조절할 수 있습니다.
- 금형 주문 제작으로 생산 제품의 모양과 크기를 원하는대로 생산할 수 있습니다.
- 1인 작업이 가능해 중소규모 생산에 특화된 턱테이블형 성형기입니다.

크기(DIMENSION)	가로 51 x 세로 70 x 높이 124(cm)
중량(WEIGHT)	60kg
원판크기(TABLE SIZE)	직경 51cm
누르는 힘(PRESS POWER)	5~200kg
전원(POWER SUPPLY)	220V/10w
성능(PERFORMANCE)	최대 1,200장/ 시간
가격(PRICE)	290만원(부가세별도/에어컴프레셔별도)

분쇄육 가공기

Patty Maker Machine

동영상 보기



떡갈비 메이커2 DM-AHPQP2

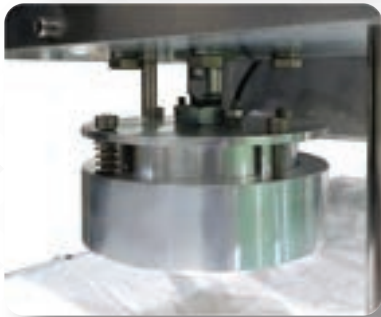
- 기계에 투입되는 육류를 정확한 양으로 나누어 정량 분할해 주는 기계입니다.
- 인버터 제어에 의해 생산 속도를 마음대로 조절이 가능하며, 최대 속도는 2초 이내로 최대 시간당 1,800개까지 생산합니다.
- 에너지 절약형 설계로 소형화했으며, 간편한 조작성과 정교한 기계식 구조로 제작하였습니다.
- 서보 모터 장착으로 생산속도 40% 증가했습니다.
- 정밀한 중량으로 떡갈비를 토출합니다.
- 여러 형태의 몰드를 제작 가능하며, 다양한 몰드를 이용해 제품 형태를 자유롭게 생산 가능합니다.

크기(DIMENSION)	가로 95 x 세로 72 x 높이 142(cm)
중량(WEIGHT)	약 90kg
생산성(PRODUCTIVITY)	0~ 1,800장/ 시간
전원(POWER SUPPLY)	단상 220V/1600w
가격(PRICE)	1,400만원(부가세별도)

분쇄육 가공기

Patty Maker Machine

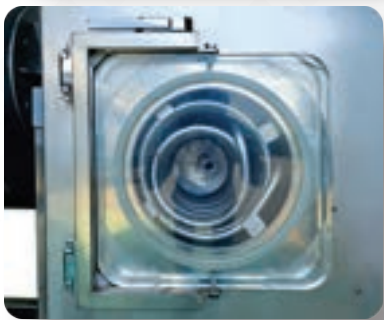
동영상 보기



떡갈비 포장성형기2 DM-AHPPM2

- 떡갈비 메이커와 연동하여 작업 시 정량 분할, 성형, 개별 포장까지 한 번에 가능합니다.
- 떡갈비 포장 성형기는 떡갈비를 감싸는 비닐을 롤 비닐로 사용하여 원가 절감에 유리하고 생산성이 높아지기 때문에 대량생산에 뛰어납니다.
- 에너지 절약형 설계와 소형화로 공간 활용도는 물론 작업 효율성까지 높여줍니다.
- 최소의 인력으로 생산성을 극대화합니다.
- 서보모터 채용으로 오차 범위 $\pm 0.1\text{cm}$ 이내의 높은 정밀도를 자랑합니다.
- PLC 제어 및 터치스크린 추가로 스마트 팩토리에 적합합니다.
- 떡갈비 포장 성형기1 대비 생산속도 25% 이상 향상했습니다.

크기(DIMENSION)	가로 220 x 세로 55 x 높이 173(cm)
중량(WEIGHT)	약 150kg
전원(POWER SUPPLY)	220V/ 650W
생산성(PRODUCTIVITY)	0~1,800장/시간
가격(PRICE)	2,070만원(부가세별도)



진공 추출기 **DM-VEXT400**

- 진공에서는 물의 끓는 점이 0°C 이하로 떨어지는 현상을 이용하여 고기 속에 있는 핏물을 제거하는 기계입니다.
- 핏물 제거에 필요한 가동시간은 약 20분 정도로 획기적인 생산성 향상 및 작업 공간의 절약 그리고 위생환경의 원천적인 향상을 기대합니다.
- 가동 시 발생하는 수증기를 포집하는 냉동 챔버를 적용하여 성능과 내구성을 동시에 만족시켰습니다.
- 탱크의 용량을 500L로 적용하여 대량생산에 적합합니다.
- 200L 용량의 와곤(Wagon) 리프트를 내장하여 최상의 생산효율을 기대합니다.
- 진공 텀블러의 기능도 겸합니다.
- 염지 작업도 가능하도록 설계되었습니다.

크기(DIMENSION)	가로 110 x 세로 260 x 높이 215(cm)
중량(WEIGHT)	약 1,000kg
제어(CONTROL)	터치스크린, PLC
전원(POWER SUPPLY)	3상 380V/ 6kw
탱크용량(TANK CAPACITY)	500L
생산성(PRODUCTIVITY)	약 20분/ 회
가격(PRICE)	6,660만원(부가세별도)

INNOVATION & EMPATHY

Food Processing Machinery

Tel. 041-555-7722

Fax. 041-555-7723 Email. ipp333@naver.com
충남 천안시 서북구 성환읍 연암울금로 287

Home page.

Korea: www.혁신과공감.com English: www.ine82.com
Japan: www.ine81.com China: www.ine86.com