

# 浙江瑞邦智能装备股份有限公司

ZHEJIANG RIBON INTELLIGENT EQUIPMENT CO.,LTD

地址:浙江省嘉兴市南湖区大桥镇科兴路969号

服务热线:86-573-83955188 83962058

邮编:314006

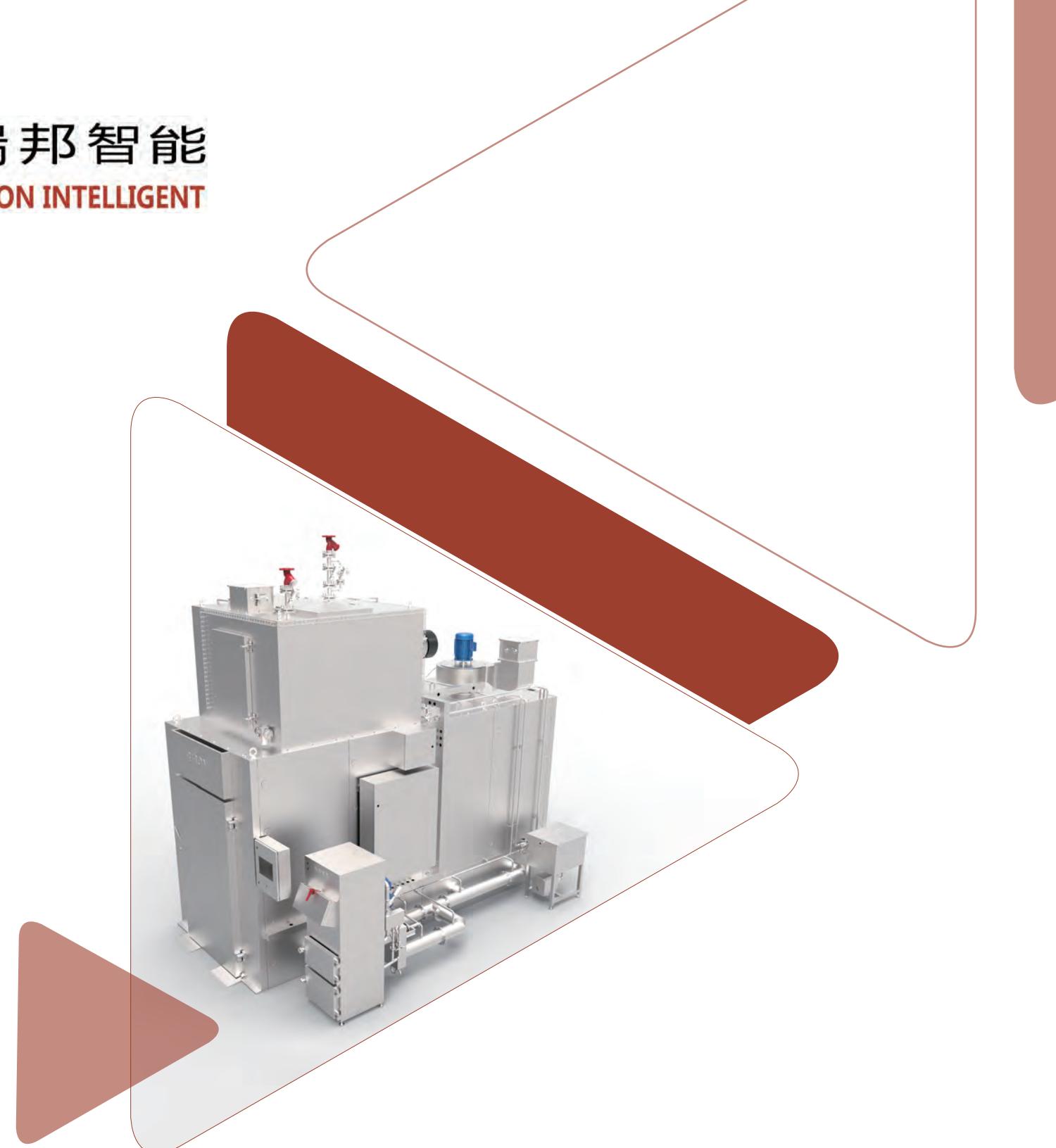
公司官网:<http://www.ribon.cn/>



企业公众号



企业官网



中国最具影响力食品机械品牌  
The Most Influential Brand of Food Processing Machinery in China

# 品质改变世界 创新引领未来



## 关于我们

浙江瑞邦智能装备股份有限公司创立于2003年，是专业从事肉类食品机械的研发、制造、销售和服务的高新技术企业、专精特新小巨人企业，是中国肉类协会机械装备分会会长单位，拥有企业研究院、博士后工作站，具有雄厚的技术研发能力、先进的生产设备、科学完善的生产工艺、检验检测流程、优质高效的售后服务体系、全面一体化的数智管理平台和现代化的办公条件，为不断满足客户需求、为客户创造价值、实现双赢而不懈努力。





## 卓越来自于专业

公司创立至今，获取70多项国家发明、实用新型及外观专利，12项全部权利的软件著作权，6项产品为行业标准主（第一）起草单位，3项产品为团体标准主(第一)起草单位，通过ISO9001质量管理体系认证，是国家火炬计划高新技术企业，为“中国肉类协会会长单位”、“国家专精特新小巨人企业”，拥有省级企业研究院和省级博士后工作站。产品畅销全国，并行销亚欧美非等地。多年荣获由中国肉类协会组织评选的“中国肉类食品行业强势企业”称号，RIBON也成为“中国肉类产业最具价值品牌”。



## 理念 诚信、自强、精细、卓越

精益求精，创造完美；没有最好，只有更好。当今世界技术的高速发展以及用户挑战性的需求是我们创新的源泉和动力。悉心倾听用户的需求，博彩专家的智慧，广泛的行业协作以及持续改进，我们对产品的追求没有止境。

以用户为中心 尽最大努力提供全方位、专业化、个性化的服务，实现合作双赢。

以人为本 人力资源是企业发展的基础。我们努力建议一个积极、高效、友善的发展平台，让员工能充分发挥智慧和潜能，伴随企业共同成长。

环境责任 我们担负对环境的责任，努力采用更多新的技术减少生产、使用过程中对环境的损害。

我们的志向 创一流品牌，做百年企业。我们相信通过艰苦不懈的实践，瑞邦能在既定的领域建立起自己的优势，向全球提供高品质的技术和服务，成为持续发展、百年吉祥的企业。

## 服务

瑞邦智能的成长离不开客户的支持和意见，为此，瑞邦智能每年都邀请各个食品企业的相关技术人员来我公司做技术交流研讨，一方面可以现场解决客户为之头痛的问题，另一方面虚心听取每个技术人员对设备各方面的要求，为设备的设计和制造打下良好的基础，同时也为不同需求的客户开发出符合其要求的设备。真正做到为客户所想，实现客户与企业的双赢。



## 设备目录

## ◇ 干燥、蒸煮、烟熏、冷却系列产品

- 06 连续式智能烟熏炉
- 07 智能集热式烟熏炉
- 08 高效节能烟熏炉
- 09 垂直气流烟熏炉
- 10 水平气流烟熏炉
- 11 侧热式烟熏炉
- 12 冷(热)风干燥系统
- 13 蒸箱
- 15 强冷炉
- 16 糖熏炉
- 16 实验室烟熏炉
- 17 外置式木粒发烟器
- 18 烟熏液喷雾器
- 19 烟熏液杆式喷淋机



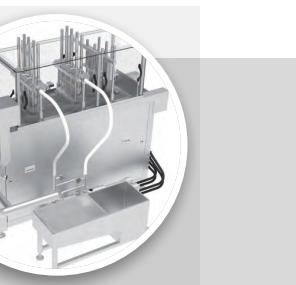
## ◇ 滚揉系列产品

- 20 制冷滚揉机
- 21 上料系统
- 22 液压式滚揉机
- 23 呼吸式滚揉机
- 25 立式制冷滚揉机
- 26 真空滚揉机
- 26 实验室滚揉机



## ◇ 单机设备

- 27 注射机
- 27 实验室盐水注射机
- 27 真空搅拌机
- 28 批量式卤煮机
- 29 斗车清洗机



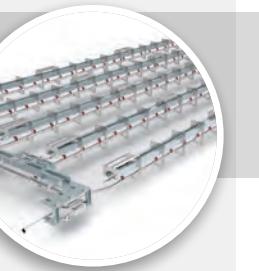
## ◇ 牛羊屠宰成套设备

- 32 宗教翻转宰杀箱、高速牛剥皮机、V型转挂系统
- 33 升降平台、空钩不下线机构、真空采血装置



## ◇ 自动排酸设备

- 36 气、电动轨道
- 37 铝合金轨道
- 37 发货臂



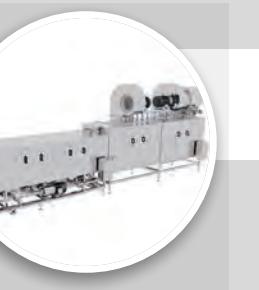
## ◇ 成套分割剔骨生产线

- 40 在线智能分割工作站
- 41 立、台式圆盘分割锯



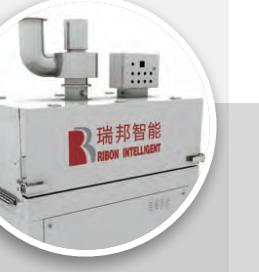
## ◇ 智能化加工生产线

- 42 智能输送线
- 44 自动拆垛设备、智能配货系统
- 45 码垛机



## ◇ 周转箱自动清洗系统

- 48 洗箱机系列
- 49 叠(拆)箱机
- 50 翻箱机系列



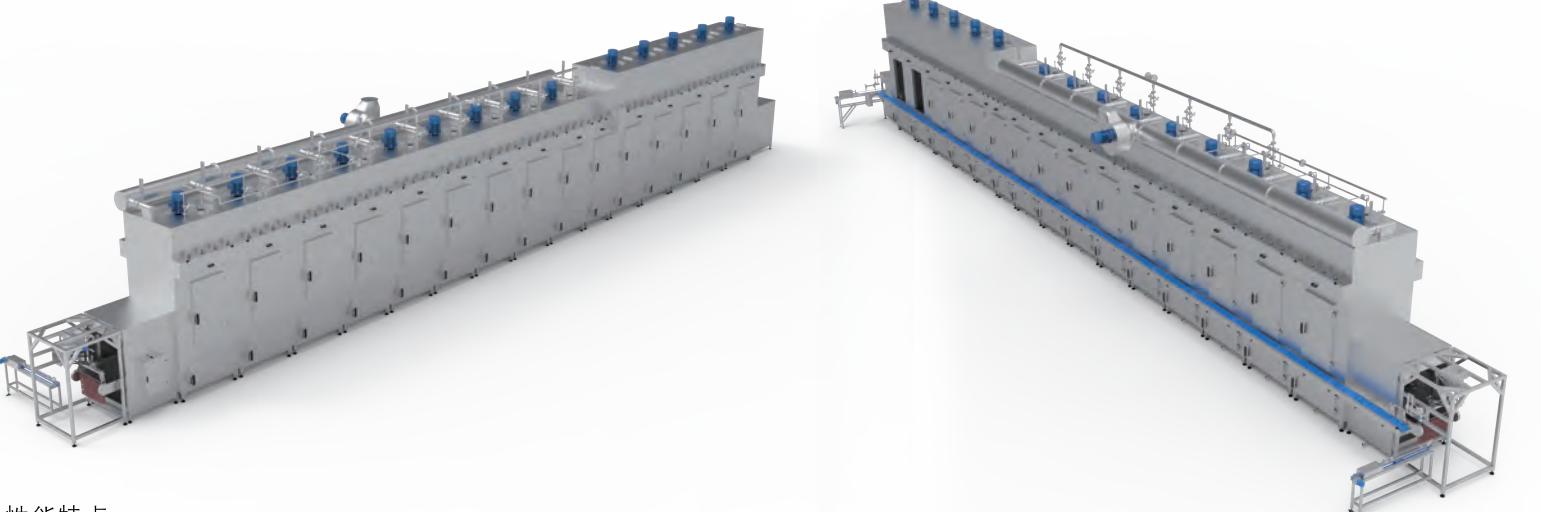
## ◇ 单机设备

- 54 热缩机、餐具清洗机
- 55 无序理料机、计数包装机、多种纸箱分配机
- 56 智能开袋封箱机、垂直提升机、肠类自动整列机

## 连续式智能烟熏炉

专利号:ZL2022116880190  
ZL2022236030508

RLYXQ瑞邦连续式智能烟熏炉是我公司自主研发设计的新一代连续式肉类自动化生产设备，具有干燥、蒸煮、烟熏、喷淋、强冷等一体的连续式生产系统。产品以往复隧道模式在炉内进行流动式加工，完全不接触人员，确保严格的高卫生标准。本设备是根据客户工艺、产品、产能配套定制设计，适用于大中型肉食品加工企业的肉类批量生产的食品加工需求。



### 性能特点:

- 每个区域完全隔开，可实现干燥、蒸煮、烟熏、冷却等功能独立完成，可实现温度、湿度的单独设定及控制。产品以上下往复隧道模式在炉室内进行流动式加工，完全不接触人员，确保严格的高卫生标准。
- 空气循环系统延用了RIBON单体炉的优质空气加热循环系统的原理。由于炉内空气流动性一致，加上产品往复运动，均匀度更好，降低了重量损耗并消除了批次生产中出现废品的可能性。相比单体炉出品率更高，节能30%以上。
- 传动系统采用蜗杆蜗轮结构，每组链轮独立传动，使得主链条几乎没有涨紧力，损坏率极低。也避免了因涨紧过度，导致链条脱落等风险。
- 对每组蜗杆蜗轮传动设计有自动加油润滑装置，对润滑油使用周期预警。
- 主传动轴设计有力矩测量装置，链条一旦卡住引起超载，设备报警并停止工作。
- 加工完成后，设备可实现自动抽杆，香肠落到后段输送线直接进行剪肠包装。
- 全电脑控制，可直观地显示设备的运行状态，方便地进行各种参数的设定、修改、并自动记录运行状况。
- 采用世界知名品牌电气、气动及蒸汽控制元器件，性能稳定、可靠。
- 系统自带故障诊断功能，对出现的故障问题均能在触摸屏上反应出来，便于设备日常维护。
- 控制系统在突然断电，重启时，仍保持原工作数据不变，继续运行，做到无间隙工作。
- 设备具有在线清洗功能，两侧都设计有可开式门，方便进行清洗及维护。



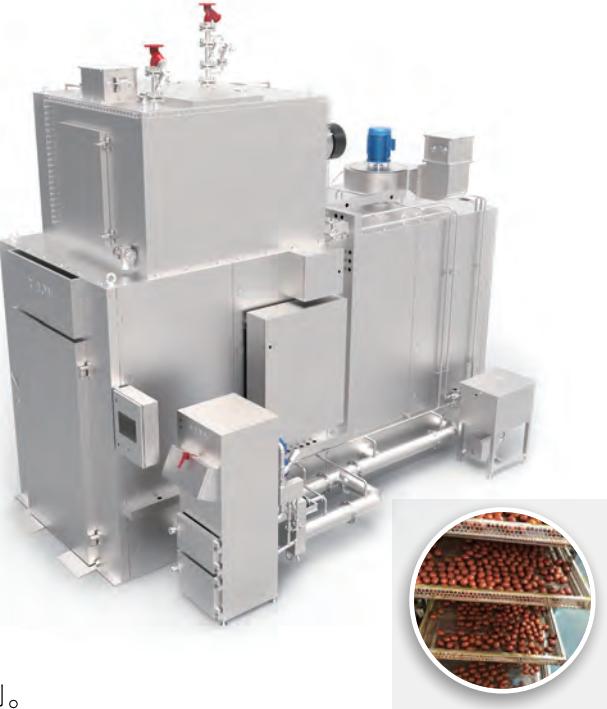
## 智能集热式烟熏炉

专利号:ZL201420514925.3  
ZL201810754078.0

RYXSJ智能集热式烟熏炉是我公司自主研发设计的新一代烟熏设备，具有发红、干燥、蒸煮、烟熏、烘烤等功能。

适用于香肠、火腿、猪牛羊肉及家禽、水产类产品的多个领域的食品加工需求。

- 有2个特制独立风机形成双通道风循环系统。采用变频控制，可分别控制左右出风大小的状态，采用单个换热器集中换热，换热面积大，热效率高。
- 底部圆角导流设计，可以提高气流速度和消除气流阻滞，并且方便清洗。
- 两侧风腔出风咀增压设计，风道中间微调设计，保证各个出风口出风均匀分布。
- 废气强排系统，确保热湿空气及时外排，干燥效率高。
- 采用多路、分段的清洗方式，配备高效在线清洗系统。
- 生熟区门互锁，区域隔离，符合HACCP要求。（选配功能）
- 全电脑控制，可直观地显示设备的运行状态，方便地进行各种参数的设计、修改、并自动记录运行状况。
- 系统自带故障诊断功能，便于设备日常维护。
- 专门配置湿度控制阀，产品在烟熏、发红时都能对产品进行有效的湿度控制。
- 采用倒吊桶式疏水阀，既有利于蒸汽凝结水的收集，又大大提高了蒸汽的利用率；使设备的蒸汽耗量大为下降。
- 配备浓淡烟可控制的发烟系统。



### 主要技术参数

技术参数	单位	参数
电源规格		3Φ-380V-50Hz
功率	kW	26.58
高压蒸汽	Mpa	0.6 ~ 0.8
低压蒸汽	Mpa	≤ 0.1 ~ 0.05
压缩空气压力	Mpa	≥ 0.4
自来水压力	Mpa	≥ 0.2
蒸汽耗量	kg/h	160
最大产能	kg	1000
最高温度	°C	100
外形尺寸	mm	5060×2895×4600

\*以上参数仅供参考，实际参数以合同附件为准

## 高效节能烟熏炉

专利号:ZL201520255743.3  
ZL201510200699.0

RYXN 高效节能烟熏炉是我公司自行开发设计的新一代烟熏炉。包含多项专利技术。具有升温快、能耗低，采用国际通用标准设计等特点，具有干燥、蒸煮、发红、烟熏、烘烤等功能，适用于大、中型肉类、鱼类食品加工厂。

1. 装配式通用炉体能适用于不同种类的能源加热装置。
2. 双层 U 型管蒸汽加热系统，换热面积大，热效率高，升温快。
3. 带增压腔的吸顶风道，风压大，风速稳定。
4. 采用独特的双导流口风机叶轮结构，气流顺畅，效率高。
5. 整机功率与常规烟熏炉相比，功耗降低 35%，节约能源。



### 主要技术参数

技术参数	单位	RYXN-2/2-TD-W-Z	RYXN-2/4-TD-W1-Z
电源规格		3Φ-380V-50Hz	3Φ-380V-50Hz
功率	kW	9	17.05
高压蒸汽	Mpa	0.6 ~ 0.8	0.6 ~ 0.8
	mm	DN25	DN40
低压蒸汽	Mpa	≤ 0.1 ~ 0.05	≤ 0.1 ~ 0.05
	mm	DN40	DN40
压缩空气压力	Mpa	≥ 0.4	≥ 0.4
自来水压力	Mpa	≥ 0.2	≥ 0.2
蒸汽耗量	kg/h	80	160
最大产能	kg	500	1000
最高温度	℃	≤ 100	≤ 100
蒸煮温度	℃	< 100	< 100
外形尺寸	mm	2710 × 2580 × 4045	4910 × 2450 × 4150
重量(约)	kg	2200	3900

\* 以上参数仅供参考，实际参数以合同附件为准

## 垂直气流烟熏炉

专利号:ZL201520255743.3  
ZL201620812705.8

RYX 垂直气流烟熏炉具有干燥、蒸煮、烟熏、发红等功能，适合肠类、禽类等悬挂类产品，多种热源（蒸汽、电、燃气等）可选。

1. 全电脑控制，设备运行状态可直观显示。
2. 独特的风循环系统设计，有效保证产品着色均匀，色泽美观。
3. 采用独特的低风速、高风压风叶，具有高效率、低能耗、噪音低等特点。
4. 箱体模块化组装，拼装灵活，配备高效自动清洗系统，清洗程序可以在控制系统中设定。
5. 系统自带故障诊断功能，便于设备日常维护。
6. 温度控制模式为 PID 控制模式，温度控制精度高。
7. 采用世界知名品牌电气、气动及蒸汽控制元器件，性能稳定。
8. 配置湿度控制阀，产品在发红及烟熏工序时，湿度可有效控制。
9. 连续运行状态下的控制系统在突然断电、故障停机时，重启后仍保持原工作数据不变，继续运行，做到无间隙工作。



### 备注:

1. 双排可定制；
2. 生产能力根据产品不同会有差异；
3. 箱体尺寸不含发烟器、外置的管道等辅件，不同设备布局的情况下尺寸会有不同；
4. 冷熏功能需要增加额外的制冷系统；
5. 烘烤功能需要增加额外的电加热系统；
6. 标准门洞尺寸：1090 × 2010(mm)
7. 标准车尺寸：1025 × 1020 × 1950(mm)

### 单排

车位数	最大产能 (kg)	功率 (kW)	电加热功率 (kW)	蒸汽耗量 (kg/h)	箱体尺寸 (mm)
1	250	5.7	30	40	1100 × 1456 × 3060
2	500	9.7	60	80	2200 × 1456 × 3060
3	750	14.05	90	120	3300 × 1456 × 3060
4	1000	18.05	120	160	4400 × 1456 × 3060

\* 以上参数仅供参考，实际参数以合同附件为准

## 水平气流烟熏炉

专利号:ZL201520255743.3  
ZL201821089870.0

RYXS 水平气流烟熏炉具有干燥、蒸煮、烟熏、发红等功能，适合培根、鱼片、鸡腿、鸡翅、鸭脖子、牛肉干、肠类等悬挂和平铺类产品的加工，多种热源（蒸汽、电、燃气等）可选。

- 采用独特的 H-TRANSFORM 气流技术，气流水平运动，运动的方向可以交替变化。
- 强制排风功能，加快产品干燥进程，缩短加工时间。
- 全电脑控制，设备运行状态可直观显示。
- 箱体模块化组装，拼装灵活，配备高效自动清洗系统，清洗程序可以在控制系统中设定。
- 系统自带故障诊断功能，便于设备日常维护。
- 温度控制模式为 PID 控制模式，温度控制精度高。
- 采用世界知名品牌电气、气动及蒸汽控制元器件，性能稳定。
- 配置湿度控制阀，产品在发红及烟熏工序时，湿度可有效控制。
- 连续运行状态下的控制系统在突然断电、故障停机时，重启后仍保持原工作数据不变，继续运行，做到无间隙工作。



### 备注:

- |                       |                             |
|-----------------------|-----------------------------|
| 1. 双排可定制；             | 5. 烘烤功能需要增加额外的电加热系统；        |
| 2. 生产能力根据产品不同会有差异；    | 6. 标准门洞尺寸：1090×2010(mm)     |
| 3. 不同设备布局情况下箱体尺寸会有不同； | 7. 标准车尺寸：1025×1020×1950(mm) |
| 4. 冷熏功能需要增加额外的制冷系统；   |                             |

### 单排

车位数	最大产能 (kg)	功率 (kW)	电加热功率 (kW)	蒸汽耗量 (kg/h)	箱体尺寸 (mm)
2	500	11.5	60	80	2200×1700×3185
4	1000	20.85	120	160	4400×1700×3185

\* 以上参数仅供参考，实际参数以合同附件为准

## 侧热式烟熏炉

专利号:ZL201520255743.3  
ZL201510200699.0

RYXB 型侧热式水平气流烟熏炉，具有干燥、烟熏、蒸煮、烘烤功能，主要用于培根、肉脯、禽类制品、香肠、火腿、肉干等肉类产品的热加工过程。特别适合于平铺类产品的加工。

- 采用气缸控制出风板角度，循环气流呈水平分层流动。气流方向周期变换，变换频率可以调节，最大限度保证风循环及热分布的均匀性，大大提高平铺产品的装载负荷。
- 采用独特的四角下进风结构，有利于炉内空气的上、下循环，温差小。
- 换热系统呈两侧布置，热交换效率高，升温快，生产效率高。
- 增加主动抽湿系统，加快干燥进程。
- 全电脑控制，设备的运行状态可直观显示。
- 配备在线清洗系统，便于设备日常维护。
- 采用世界知名品牌电气、气动及蒸汽控制元器件，性能稳定、可靠。
- 专门配置湿度控制阀，产品在烟熏、发红时都能对产品进行有效的湿度控制。
- 温度控制模式为 PID 控制，可大大提高温度控制精度。



### 主要技术参数

技术参数	单位	参数
电源		3Φ-380V-50Hz
功率	kW	13.85
高压蒸汽	Mpa	0.6 ~ 0.8
低压蒸汽	Mpa	≤ 0.1 ~ 0.05
压缩空气压力	Mpa	≥ 0.4
自来水压力	Mpa	≥ 0.2
蒸汽耗量	kg/h	160
最大产能	kg	1000
最高温度	℃	≤ 100

\* 以上参数仅供参考，实际参数以合同附件为准

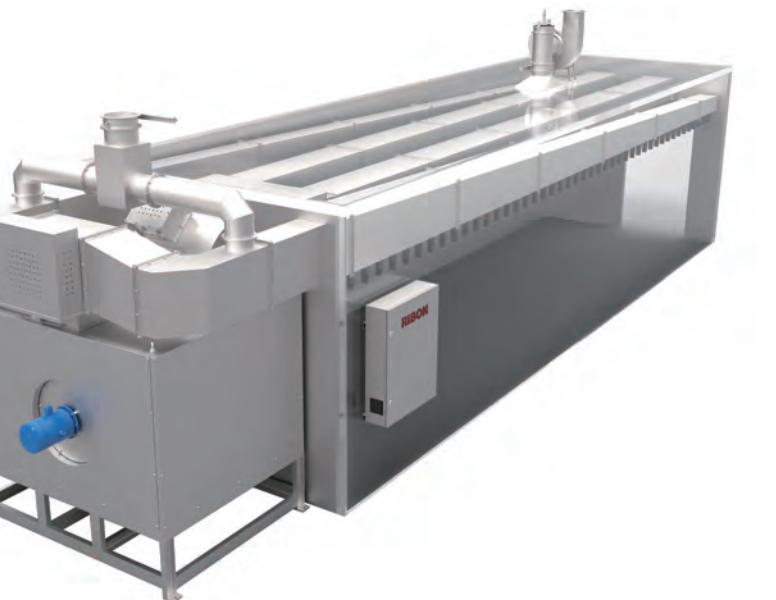
# 冷(热)风干燥系统



冷(热)风干燥室是我公司根据国内中式产品的特点，自行设计、开发的新一代干燥设备，主要针对干燥时间较长的中式产品。适用于大、中型肉类、禽类、鱼类食品加工厂。

冷(热)风干燥室不同于传统的单车模块式结构烟熏炉，主要由传动系统，换热系统，风循环系统，风量动态控制装置，可调多孔式回风系统，出风装置，排风系统及清洗系统等结构组成。

- 可根据湿度控制干燥温度，提高产品出品率。
- 相比传统的土炉，缩短干燥时间，干燥均匀性好，缩短生产周期。
- 省去了传统的箱体部分，直接利用房间作炉体，节约设备，采购成本。
- 采用单个换热器集中换热。
- 采用单个专业循环风机，风量大，风压稳定。
- 两侧风腔采用风量梯度分布，保证前、后出风均匀分布。
- 独特的风门控制系统，使炉体内部气流自左而右，自右而左，由上而下，由小到大，呈周期性变化，实现了气流的上下均匀性。
- 回风管采用多孔式可调节回风，保证气流在炉内的均匀性。
- PLC 集成控制，触摸屏为人机界面，用户操作界面友好。



# 蒸箱 RZXF

RZXF 蒸箱适用于各种肉食香肠，火腿，鸡肉块，海产品及其他制品的蒸煮熟化。

- 基于 RUN-FLOW 技术的循环气流，通风均匀，有效保证产品受热的一致性。
- 采用时间或中心温度控制模式，可选温度记录及打印系统、中央监控，远程维护功能。
- 采用模块化箱体结构，排布形式灵活。可以单排或者双排布置，可以单方向进出推车，也可以做成通道式前后开门，并且加装生熟区互锁装置。
- 采用优质不锈钢材料，坚固的内外层全焊接结构。
- 采用聚氨酯发泡墙板，保温性能优异。
- 优质可靠的硅胶门封结构。
- 易推车结构。
- 配套世界知名品牌的元器件。



技术参数	单位	RZX-2/1-TD-F	RZX-2/2-TD-F	RZX-2/3-TD-F	RZX-2/4-TD-F
蒸汽压强	Mpa	≤ 0.1	≤ 0.1	≤ 0.1	≤ 0.1
蒸汽耗量	kg	40	80	120	160
最高温度	℃	<100	<100	<100	<100
最大产能	kg	200	400	600	800
功率	kW	2.2	4.4	6.6	8.8
箱体尺寸	mm	1600×1456×3000	2700×1456×3330	3800×1456×3330	4900×1456×3330

\* 以上参数仅供参考，实际参数以合同附件为准

\* 以上参数仅供参考，实际参数以合同附件为准

## 蒸箱 RZXP

RZXP 蒸箱适用于各种面食制品，水产品，肉食香肠，火腿，蔬菜及其他制品的蒸煮熟化，也可作为工器具的杀菌消毒设备或生产车间生熟隔离的回车通道。

1. 采用蒸汽直排，没有风机，几乎不消耗电能，成本低。
2. 采用时间或中心温度控制模式，可选温度记录及打印系统。
3. 采用模块化箱体结构，排布形式灵活。  
可以单排或者双排布置；可以单方向进出推车，也可以做成通道式前后开门，并且加装生熟区互锁装置。
4. 采用优质不锈钢材料，坚固的内外层全焊接结构。
5. 采用聚氨酯发泡墙板，保温性能优异。
6. 优质可靠的硅胶门封结构、易推车结构。
7. 配套世界知名品牌的元器件。



技术参数	单位	RZX-2/1-TD-P	RZX-2/2-TD-P	RZX-2/3-TD-P	RZX-2/4-TD-P
蒸汽压强	Mpa	≤ 0.1	≤ 0.1	≤ 0.1	≤ 0.1
蒸汽耗量	kg	40	80	120	160
最高温度	℃	<100	<100	<100	<100
最大产能	kg	200	400	600	800
箱体尺寸	mm	1570 × 1456 × 3120	2670 × 1456 × 3450	3770 × 1456 × 3450	4870 × 1456 × 3450

\* 以上参数仅供参考，实际参数以合同附件为准

## 强冷炉

瑞邦强冷炉通过改进冷却工艺，为广大肉食品加工业者解决了冷却过程中面临的品质、效率与成本的难题。

热加工后的产品被直接推入到强冷炉内，经过冷水的喷淋和强制风冷，表皮收缩，产品中心温度迅速降到需要的数值，而后可以直接进行包装。冷却后的中心温度一般在 6–8 度。

适用于各种天然肠衣，人工肠衣包装的香肠、火腿或类似的产品。

强冷炉通常和烟熏炉或蒸箱配套使用。箱体门洞尺寸与标准烟熏炉一致。

1. 可选冷媒 液氮，氟利昂或乙二醇。
2. 淋水时间，冷风温度、时间，最终的中心温度可以设定。
3. 采用优质不锈钢材料，坚固的内外层全焊接结构。
4. 采用聚氨酯发泡墙板，保温性能优异。
5. 优质可靠的硅胶门封结构。
6. 易推车结构。
7. 模块化设计，运输安装方便。

使用强冷炉的优点

节省冷却时间 65% 以上，加快产品周转。

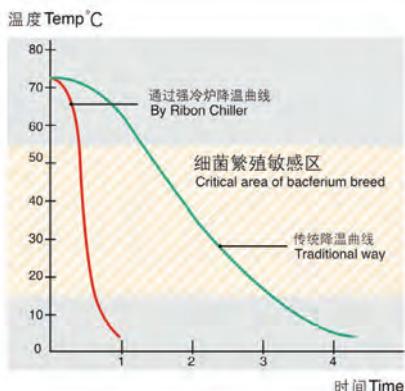
减少冷却能耗，节约冷却空间。

减少重量损失。

迅速通过 15–55℃ 细菌繁殖敏感温度区域。

延长产品货架期。

增加效益。



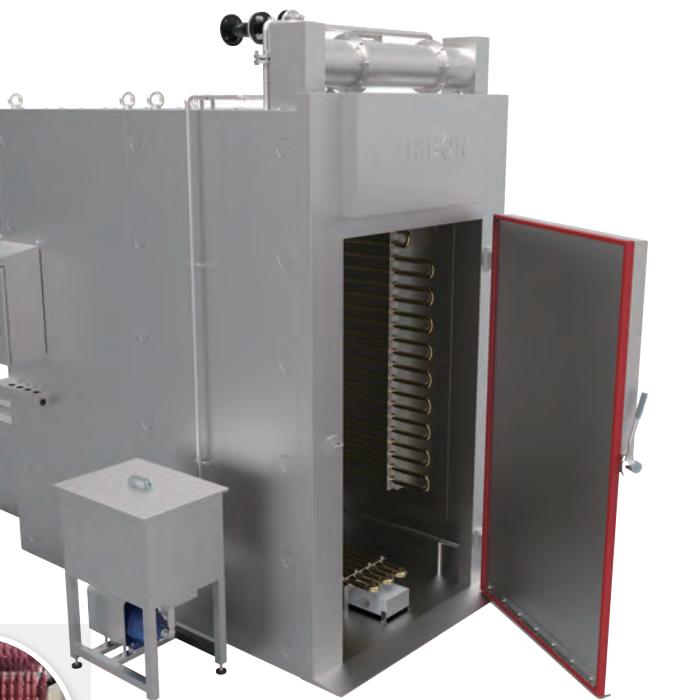
## 糖熏炉

专利号:ZL201922121131.6

糖熏炉是主要用于肉类制品由糖熏获得特别风味与色泽的上色设备，可用蔗糖进行发烟。

糖熏炉的主要结构：由炉体、发烟电热盘、电热管部分，蒸汽热交换器、蒸汽管组及排烟管等部分组成。

糖熏炉的工作原理：烟熏原料（蔗糖）从炉内加入。在电加热发烟盘高温的作用下，烟熏原料闷燃发烟，同时加热炉内蒸汽换热器，使产品温度迅速上升，使炉内产品“浸润”在熏烟中，熏烟成份与肉制品表面结合，形成特定的色泽与风味。炉内温度可控。不同的产品，不同的温度，不同的发烟原料，实现客户特殊的工艺要求。



## 实验室烟熏炉

专利号: ZL201220577236.8

具有干燥、蒸煮、烟熏、烧烤功能，也可以根据要求增加制冷、喷淋等选配功能。配备高效自动清洗系统。适合于火腿、香肠、禽类、鱼制品等产品的小批量加工和试验。特别适用于实验室、餐厅使用。

RYXY1-M-D

RYXY1-M-DL

功能	干燥、蒸煮、烧烤、热烟熏	干燥、蒸煮、烧烤、冷烟熏、热烟熏
发烟器	门体木粒发烟器	门体木粒发烟器
控制方式	PLC、触摸屏、全自动	PLC、触摸屏、全自动
加热方式	电加热	电加热
电源规格	380V/50Hz/3ph	380V/50Hz/3ph
功率	12kW	15kW
温度	45~180°C	15~180°C
最大产能	25kg	25kg
外型尺寸	1280×1000×2020 (mm)	1550×1200×2000 (mm)
内部尺寸	740×790×900 (mm)	740×790×900 (mm)

\* 以上参数仅供参考，实际参数以合同附件为准

## 发烟系统

发烟器是烟熏炉重要的部件，我们提供传统烟烧木材的产烟方式以及液体烟熏设备。

### 外置式木粒发烟器

专利号:ZL201910421816.4  
ZL201920726688.X

1. 木粒在受控的烟烧状态下，产生足够的清洁烟雾
2. 电热管在燃烧初期自动点火，后期不需再加热
3. 烟雾浓度可以调节
4. 设有明火感知及保护切断装置
5. 木粒由送料电机自动喂料
6. 可以受烟熏炉控制系统集中控制，也可以单独控制
7. 全不锈钢结构，坚固耐用



◎二车位及以下



\* 以上参数仅供参考，实际参数以合同附件为准



◎三车位及以上

# 烟熏液应用设备

近年来，日益严峻的食品安全问题和大气污染的环保问题给我们带来极大的挑战。得益于和世界知名烟熏液制造商 REDARROW 的紧密合作，瑞邦开发了系列化的烟熏液应用设备，来应对传统燃烧木材烟熏造成的食品安全和环保问题。

**和传统燃烧木材烟熏相比，采用液体烟熏工艺，具有多种优点**

1. 没有致癌物质苯并芘超标对食品安全的风险
2. 大大减少对环境的污染排放
3. 保证产品品质稳定性
4. 提高生产效率
5. 减少清洗烟焦油时间和金钱的花费
6. 没有明火、爆炸危险

**适应多样化产品加工需求的设备包括**

1. RY1100 烟熏液喷雾器
2. RY2000 烟熏液杆式喷淋机

## 烟熏液喷雾器

专利号:ZL201810793912.7



RY1100 烟熏液喷雾器非常适合在传统烟熏炉上实施液体喷雾烟熏工艺。

可以和既有的烟熏炉控制系统对接，不需要改变现有的操作习惯，达到传统烟熏工艺类似的风味和效果。

具有独立的微处理器和人机界面。



\* 以上参数仅供参考，实际参数以合同附件为准

## 烟熏液杆式喷淋机



RY2000 烟熏液杆式喷淋机是专门针对采用挂杆悬挂的香肠、培根、整个家禽等产品进行烟熏液淋浴处理的设备。

经过烟熏液淋浴处理的产品可以直接进行干燥蒸煮，不再需要额外的烟熏过程。

可以缩短产品在烟熏炉停留时间，提高生产效率和设备使用率。  
同时由于烟熏液可以循环利用，降低烟熏液的耗量，降低使用成本。

### 主要技术参数

1. 电源规格: 380V/50Hz 1.3kW
2. 外形尺寸: 2145 × 1600 × 2100(mm)
3. 挂杆长度: 990mm
4. 参考生产能力: 600kg / h
5. 重量: 800kg



\* 以上参数仅供参考，实际参数以合同附件为准

# 制冷滚揉机



专利号: ZL2022110627748  
ZL2022223286323.0  
ZL202221357264.9

该型号的滚揉机是具有摆动支架，卧式倾斜滚揉的真空滚揉机。有制冷机型，冷媒为乙二醇，原则上由用户配备冷源。该机型结构紧凑、功能完善，适应范围宽，使用广泛，具有以下特点：

1. 能够控制并显示滚桶内部温度，确保加工产品的品质。
2. 具有连续真空或呼吸式滚揉功能。真空表方便随时掌握真空状况。滚揉速度无级变速，范围是 2–12 rpm 采用变频器无级调速。
3. 完善的加料和卸料解决方案。
4. 采用 PLC 和触摸屏控制。
5. 高标准的卫生设计。
6. 采用进口水环真空泵，配置真空管路过滤器，选用高品质真空传感器，提高真空系统的可靠性。
7. 可选的 V 型、单片型以及双螺旋桨叶，不同滚揉力度，适应不同的产品。采用卧式倾斜滚揉，比 RGR-HW 系列更多的装载量。
8. 采用夹套制冷的方式，结构简单，维护方便；节约制冷功率。



## 主要技术参数

型号	驱动功率 kW	真空泵功率 kW	液压功率 kW	滚筒容量 L	最大投料量 kg	滚筒转速 rpm	真空度 Mpa	最大运行尺寸 mm
RGR-5000HY	7.5	5.5	2.2	5000	3000	2–12	-0.085	6030x2040x3710
RGR-7500HY	11	7.5	5.5	7500	4500	2–12	-0.085	7110x3130x4100

\* 以上参数仅供参考，实际参数以合同附件为准

# RSL-500上料系统

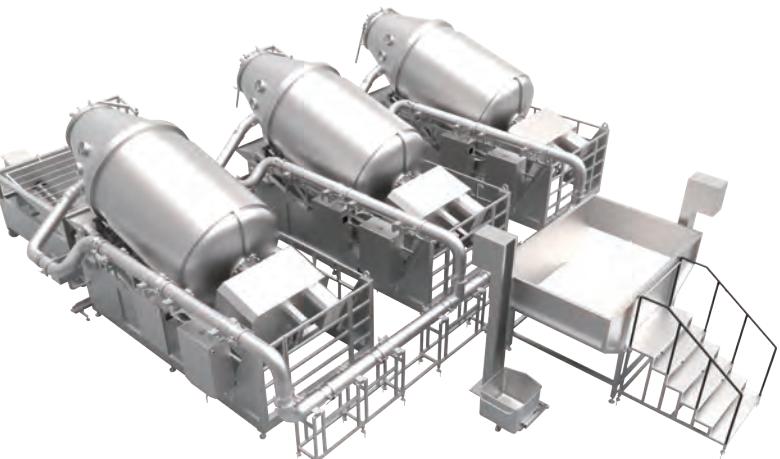
RSL-500 型上料机是本公司研制的用于各类食品加工设备装料的辅助设备。该机采用最新技术，利用机械传动运行方式，能够实现联合平动上升，倾斜倒料的优化运行模式。本机具有适用范围广（适用各种汤料及块状料等）、倒料顺畅、移动轻便、操作简单、生产效率高等优点。

外形尺寸	26500 23500 4150 mm
提升电机功率	2.2kw
提升速度	100mm/s
提升高度	2.5m (图示), 可定制
移动电机功率	0.75kw
移动速度	200mm/s
生产能力	500kg/次
整机重量	1800kg



# 管道上料系统

1. 管道上料系统用于配套大型制冷滚揉机（如7500L&5000L等）上料使用。储肉桶容积为5000L（可定制），两侧为200L立柱式提升机用于上料。
2. 进料管路分别可提供多台滚揉机进料使用，真空吸料进料效率高，快装接头即插即用。
3. 储肉桶及管路均为高标准卫生设计，整机采用SUS304优质不锈钢材料，内部精细抛光，无卫生死角易清洁。
4. 选配功能件：出料机，用于出料，可配置轨道机构移动。



\* 以上参数仅供参考，实际参数以合同附件为准

# 液压式滚揉机



专利号:ZL202121674939.8  
ZL201822213393.0  
ZL201420791172.0

RGR-HY 系列滚揉机采用摆动支架，卧式倾斜滚揉。相比 RGR-H 系列机型，具有更大的装载能力和更方便地卸料性能。适用于西式香肠、火腿、培根、烤肉以及传统中式禽类、酱卤类、休闲肉类食品的腌制加工。

1. 具有连续真空和呼吸式滚揉功能。
2. 采用变频无级调速，速度范围 2–12rpm。
3. 多种上料方案适合不同产品需求，转动的滚揉桶支架，可彻底卸料。
4. 采用 PLC 和触摸屏控制。
5. 高标准的卫生设计，内部精细抛光，无卫生死角，卸料位置能彻底排水。
6. 采用水环真空泵，配置真空管路过滤器，选用高品质真空传感器，提高真空系统的可靠性。
7. 采用减速机直联驱动，运行噪声更低，效率更高。
8. 可选制冷功能。

## 选配功能件

1. 移动式液压上料机构

可以选配移动式的上料机构进行装料，适应禽类、水产类产品和大块肉等不适用真空吸料的物料。

2. 轨道式液压上料机构

适用于多台滚揉机分批上料适用。



## 主要技术参数

型号	驱动功率 kW	真空泵功率 kW	液压功率 kW	滚筒容量 L	最大投料量 kg	滚筒转速 rpm	真空调度 Mpa	最大运行尺寸 mm
RGR-800HY	1.5	2.2	1.5	800	500	2–12	-0.085	3460 x 1570 x 2400
RGR-1700HY	2.2	3	2.2	1700	1000	2–12	-0.085	3330 x 1670 x 2460
RGR-2500HY	3	4	2.2	2500	1500	2–12	-0.085	3760 x 1930 x 2710
RGR-3500HY	4	5.5	2.2	3500	2100	2–12	-0.085	4225 x 2050 x 2965
RGR-4200HY	5.5	5.5	2.2	4200	2500	2–12	-0.085	5180 x 2150 x 3580

\*以上参数仅供参考，实际参数以合同附件为准

# 呼吸式滚揉机



RGR-HW 系列滚揉机采用卧式、固定支架，结构紧凑。适用于西式香肠、火腿、培根、烤肉以及传统中式禽类、酱卤类、休闲类肉食品的腌制加工。

1. 具有连续真空功能。可以选择真空滚揉（固定真空调度）和呼吸滚揉（真空调度交替变化）以及常压滚揉 3 种工况；配备数显真空表实时显示滚揉桶的真空调度。

采用呼吸滚揉功能可以有效缩短滚揉时间、提高滚揉效率。

数显式真空表方便随时掌握真空状况。

2. 采用变频器无级调速，速度范围 2–12rpm（可以选择 1–4rpm 低速功能，部分机型有双速功能选择。）

可以选择最优化的加工工艺，提高生产效率；

节约能耗：启动平稳，降低机器启动时的冲击，延长设备使用寿命。

选择低速功能适应多种滚揉易变形产品，特别是禽类和鱼产品。

3. 完善的加料和卸料解决方案。

可以根据不同的产品特点选择真空吸料或者另配的翻转装料机装料。

真空吸料口可兼作辅料添加口。

滚揉桶反转自动出料。

4. 采用 PLC 和人机界面控制

长期验证高可靠性的控制系统，充分考虑了操作、监控方便直观，良好的耐水防潮性能。

工作循环模式：正转滚揉—暂停—反转滚揉—暂停

5. 高标准的卫生设计

整机采用 SUS304 优质不锈钢材料：

滚揉桶内部精细打磨，滚揉桶腹部有清洗口，能使滚揉筒内彻底清洗。

6. 采用水环真空泵，配置真空管路过滤器，选用高品质真空传感器，提高真空调度的可靠性。

7. 可选的“V型”和“单片型”桨叶，不同的滚揉力度，适应不同的产品。

\*以上参数仅供参考，实际参数以合同附件为准



**选配功能件**

## 1. 气动上料机

用于特别大块牛肉或者禽类产品、水产类产品等不适宜进行真空吸料的原料，进行装料操作。可以直接配合标准200L肉车。

## 2. RRC-500 吸料车

容量500L，可移动，通过真空管和滚揉桶连接。可以加快吸料效率，特别对较大肉块或含水很低的肉馅非常有效。可以选用翻转装料机装料。


**主要技术参数**

规格名称	单位	500HW	750HW	1000HW	1500HW	2000HW	2500HW	3000HW	3500HW	
驱动功率	kW	1.1	1.5	1.5	2.2	2.2	3	3	4	
真空泵	kW	2.2	2.2	2.2	3	3	4	4	5.5	
容量	L	500	750	1000	1500	2000	2500	3000	3500	
生产能力	kg	300	450	600	900	1200	1500	1800	2000	
滚筒转速	rpm	2-12	2-12	2-12	2-12	2-12	2-12	2-12	2-12	
真空度	Mpa	-0.085	-0.085	-0.085	-0.085	-0.085	-0.085	-0.085	-0.085	
净重量	kg	500	700	800	1000	1100	1300	1500	1800	
最大运行尺寸	mm	1695×1240 ×1415	3135×1410 ×2075	3455×1410 ×2075	3580×1590 ×2320	4030×1590 ×2320	3960×1695 ×2495	4320×1695 ×2495	4400×1816 ×2495	
滚筒内径	mm	800	1000	1000	1200	1200	1350	1350	1450	

\* 以上参数仅供参考，实际参数以合同附件为准

# 立式制冷滚揉机



该机型适用于西式香肠、火腿、培根、烤肉、鱼类以及禽类、中式酱卤类、休闲类肉食品的腌制加工。特别对传统中式产品加工，加入滚揉处理工序，可以缩短腌制浸泡时间、改善效果，提高肉品品质。

1. 滚揉桶可以多个位置工作采用电子驱动系统精准控制，装卸料方便。
2. 继电器控制，内部桨叶可以实现：正转滚揉-暂停-反转滚揉-暂停，循环模式。
3. 全部采用优质不锈钢制作。
4. 滚揉筒内表面精细打磨，减少额外温升，利于清洗。
5. 整机一体式结构易于操作，结构简单。
6. 内部桨叶分为两类，搅拌和按摩，双叶。
7. 具有循环制冷系统，保证产品温度，工况制冷温度可控。
8. 高性能的机器，可使工厂运营加工实现高效率连续加工生产。


**主要技术参数**

型号	RGR-300ZK	RGR-300KL	RGR-600KL	RGR-900KL	RGR-1600ZK
设备功率	2.5kw	3.5kw	6kw	7.6kw	10kw
制冷功率	/	697w	802w	905w	/
筒体摆动角度	0-95度	0-95度	0-95度	0-95度	0-95度
真 空 度	-0.085Mpa	-0.085Mpa	-0.085Mpa	-0.085Mpa	-0.085Mpa
重 量	420 kg	580 kg	1700 kg	1900 kg	2500 kg
滚筒容量	300 L	300 L	600 L	900 L	1600 L
最大投料量	220 kg	220 kg	500 kg	630 kg	1400 kg
滚桶转速	5-28 r.p.m	5-28 r.p.m	0-18 r.p.m	0-18 r.p.m	0-18 r.p.m

\* 以上参数仅供参考，实际参数以合同附件为准

## 真空滚揉机



物料在真空状态下，通过桨叶的循环按摩，摔打，静置以达到加速腌制液的吸收，促进肌纤维蛋白的溶解和提取，提高产品质量和产量。

- |                                |   |
|--------------------------------|---|
| 1. 真空滚揉                        | 4. 高标准的卫生设计一整机采用优质 SUS304 不锈钢制作，滚揉桶内部精细抛光处理 |
| 2. 变频调速，启动平稳，降低机器启动时的冲击，延长使用寿命 | 5. 采用高效的油环真空泵                               |
| 3. 完善的上料和卸料解决方案                | 6. 针对不同的肉类产品提供可选的“单片型”和“V型”桨叶结构             |

### 主要技术参数

规格名称	单位	参数
驱动功率	kW	0.75
真空泵功率	kW	0.37
电压	V	3Φ 380V 50HZ
筒转速	rpm	3-17
筒容积	L	150
最大产能	kg	90
真密度	Mpa	-0.085
时间可调范围	h	0~999
尺寸 (L x w x h)	mm	1250 × 1300 × 1550
重量	kg	280



## 实验室滚揉机



适用于多种产品的腌制加工以及混合搅拌。包括：香肠、火腿、培根、烤肉、牛排、鸡翅等类似的产品。经过滚揉处理，可以缩短加工时间，改善腌制浸泡效果，提高肉品品质。特别适合牛排店、宾馆厨房以及实验室使用。

1. 配备自动时间控制装置，运转、暂停、工作总时间可调。
2. 滚筒运转速度可调。
3. 全部采用优质不锈钢制作。
4. 滚揉筒内表面精细抛光，利于清洗。
5. 滚揉桶可以和机架分离，操作方便。
6. 内置式真空泵，配置空气过滤装置。

\* 以上参数仅供参考，实际参数以合同附件为准

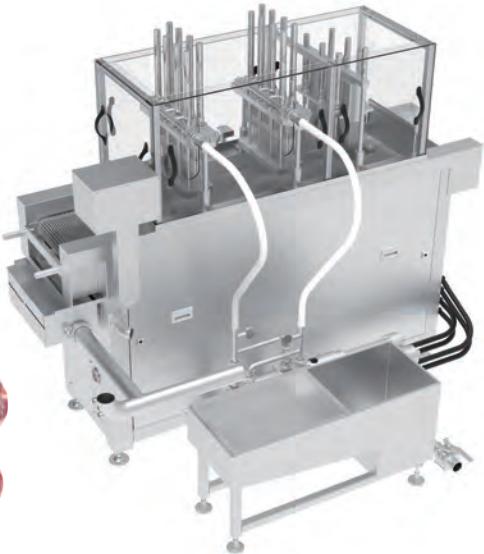


## 注射机



### 主要功能：

- 该RYZS-01注射机可用于去骨肉类、禽类等各种肉类产品的注射以及嫩化工艺，适合用于半工业化到完全工业化的加工厂。  
主要由输送机构、双工位注射机构、断筋机构、注射缸机构、液体收集过滤器、液压系统、机架及智能控制系统等模块等组成。



## 实验室盐水注射机



1. 用于火腿、培根、咸猪手，牛排、禽类等类似产品滚揉前的注射盐水。
2. 主要供实验室、餐厅及小型肉制品加工企业使用。
3. 手动注射。
4. 采用进口不锈钢盐水泵，配备盐水桶。
5. 随机配置 2 把不锈钢注射枪，针数 3-5 针。

## 真空搅拌机



将肉料和混合盐及添加剂在真空状态下均匀搅拌，能最大限度地提取蛋白；搅拌后的肉料肉质紧密，无气泡，色泽鲜艳，弹性好。该机可连续抽真空，使肉馅在真空状态下进行搅拌，让搅拌的产品更加均匀。搅拌轴采用平行轴，轴减速器端采用机械密封，前轴头为食品级尼龙。

1. 搅拌速度无级变速，范围是 10-50 rpm，采用变频器无级调速，有利于用户根据不同产品选择最优化的加工工艺，提高生产效率，同时节约能耗。
2. 启动平稳，降低机器启动时的冲击，延长设备使用寿命。
3. 采用PLC和触摸屏控制。
4. 高标准的卫生设计，整机采用SUS304优质不锈钢材料。
5. 采用水环真空泵，配置双桶式真空过滤器，便于清洗保养。选用高品质真空传感器，提高真空系统的可靠性。
6. 采用平行双轴螺旋结构，装有斜板桨叶及螺旋推进搅拌圈，搅拌均匀。

\* 以上参数仅供参考，实际参数以合同附件为准



# 批量式卤煮机



专利号:ZL202010430154.X  
ZL202020850205.X

RLZ10A 批量式卤煮设备是本公司以中式卤制品特色加工为切入点，专门为国内大、中型肉类食品加工企业自主研发设计的卤煮设备。

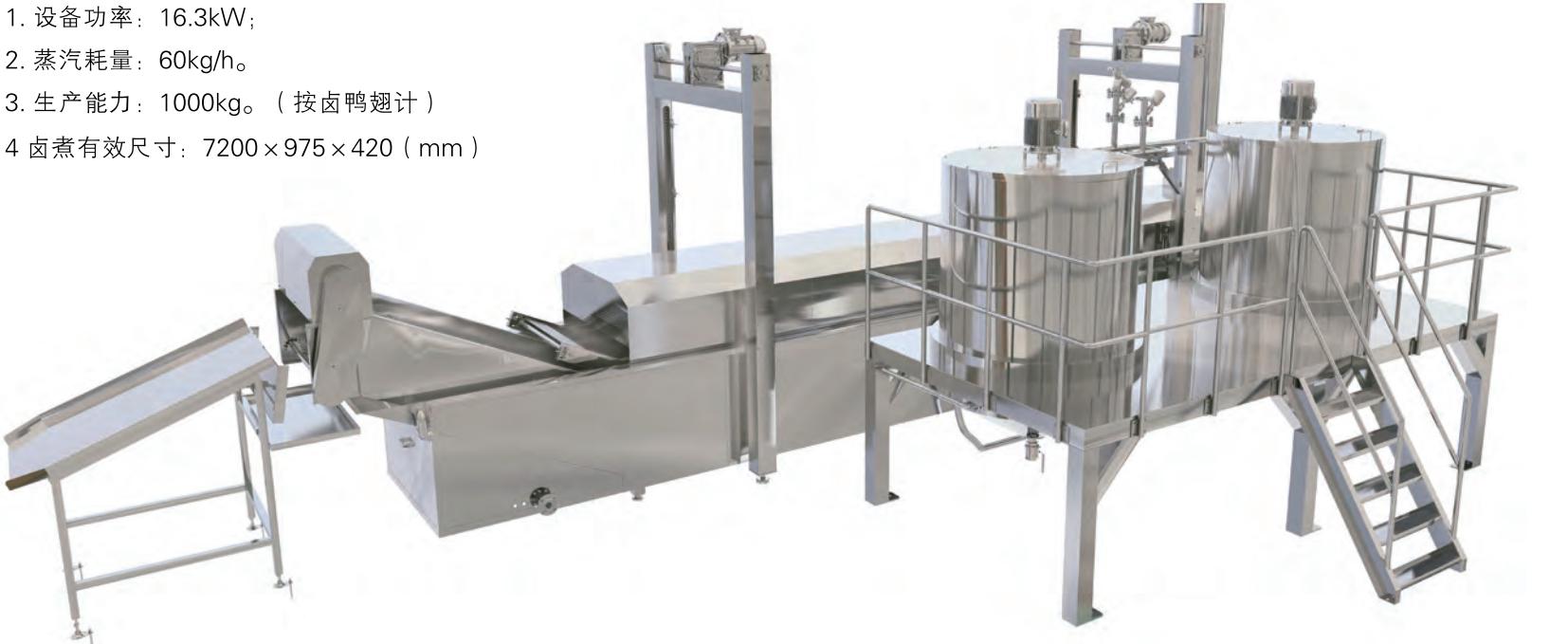
RLZ10A 批量式卤煮设备由卤煮槽、卤煮输送板链、防浮装置、上盖、龙门提升装置、卤汤输送管道部分、卤汤罐、出料滑槽等部件组成。

工作原理：批量式卤煮设备适用于畜禽肉、水产、蔬菜（莲藕）、豆类制品（豆干、千张结）等熟食制品卤制，批次生产，具有自动化程度高、容量大、批量风味、口感一致等优点。

设备的外槽壁隔层采用玻璃面板材料保温，上盖镶嵌有密封胶条，设备节能好，单位产品的卤煮时间与敞开式的蒸汽夹层锅比较，可有效缩短 10–15 分钟，综合节能在 25% 以上。槽体外槽壁温度低于 30°C，安全生产性能高。

## 主要技术参数

1. 设备功率: 16.3kW;
2. 蒸汽耗量: 60kg/h。
3. 生产能力: 1000kg。（按卤鸭翅计）
- 4 卤煮有效尺寸: 7200 × 975 × 420 ( mm )



\* 以上参数仅供参考，实际参数以合同附件为准

# 斗车清洗机



专利号:ZL201910837161.9  
ZL201921452459.X

## 可清洗斗车类型:

可清洗 200L 肉车。

可达到清洗和消毒的效果。

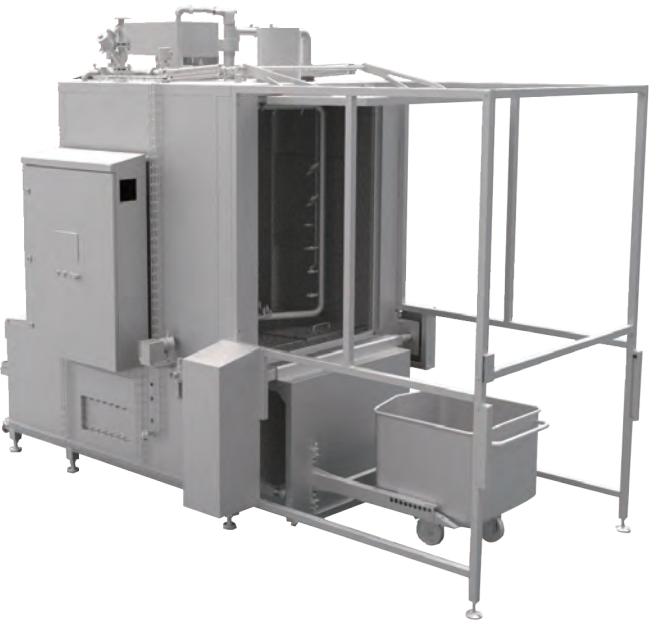
该设备包含清洗和漂洗双重喷淋功能，以一键操控方式自动升降肉车。清洗用的水过滤后再循环使用。漂洗用的水量可进行调节，达到满意的节水效果。电子清洗剂剂量系统可在清洗过程中控制清洗剂添加的过程。结构紧凑，带安全护栏，传感系统使得操作人员及设备本身的安全性得到最大保障。

带双通道转臂，臂上带清洗喷嘴，清洗能力达到每小时 60 辆以上，所有肉车的表面都得到非常细致的清洗效果。

## 结构:

- 全不锈钢结构
- 不锈钢清洗泵
- 水加热系统: 电、蒸汽、电蒸汽一体、燃气和油
- 带清洗转臂
- 带自动清洗剂剂量调整系统
- 清洗过程中多重保护
- 带上料和卸料系统
- 封闭的水循环系统，带过滤系统
- 在每个单独的操作中，清洗过程都可调整和控制

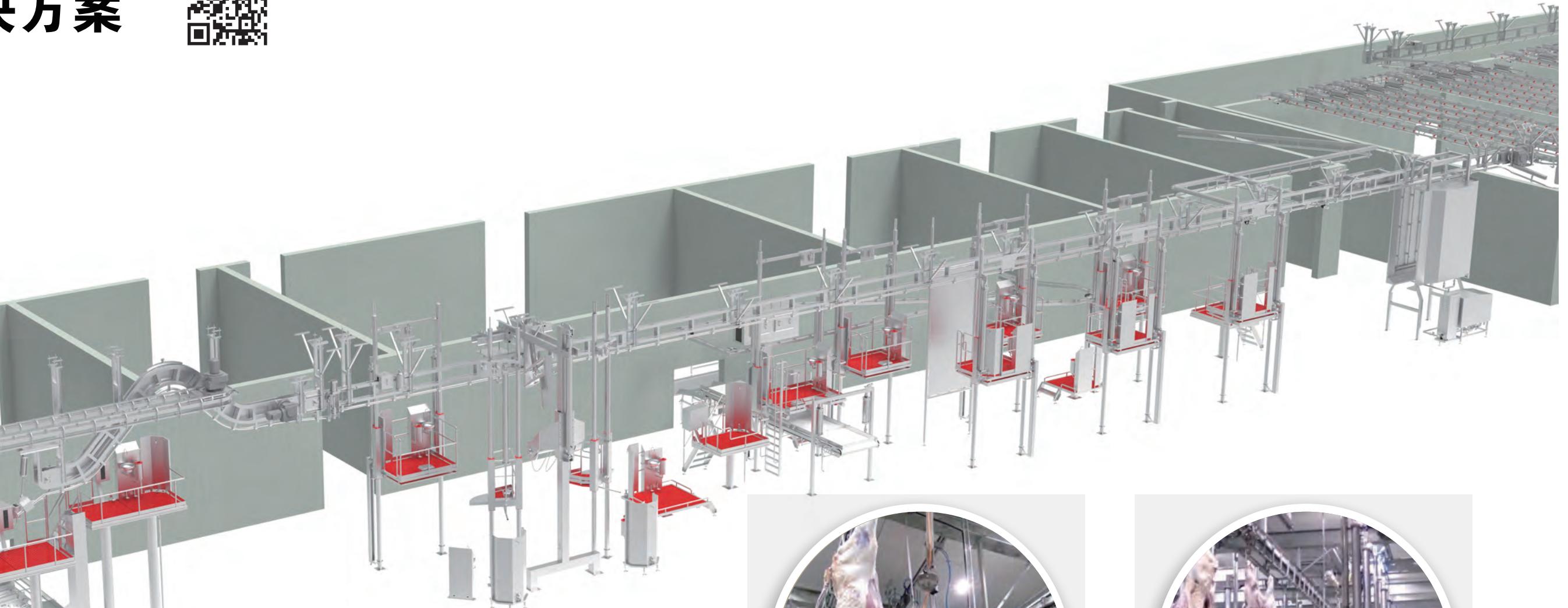
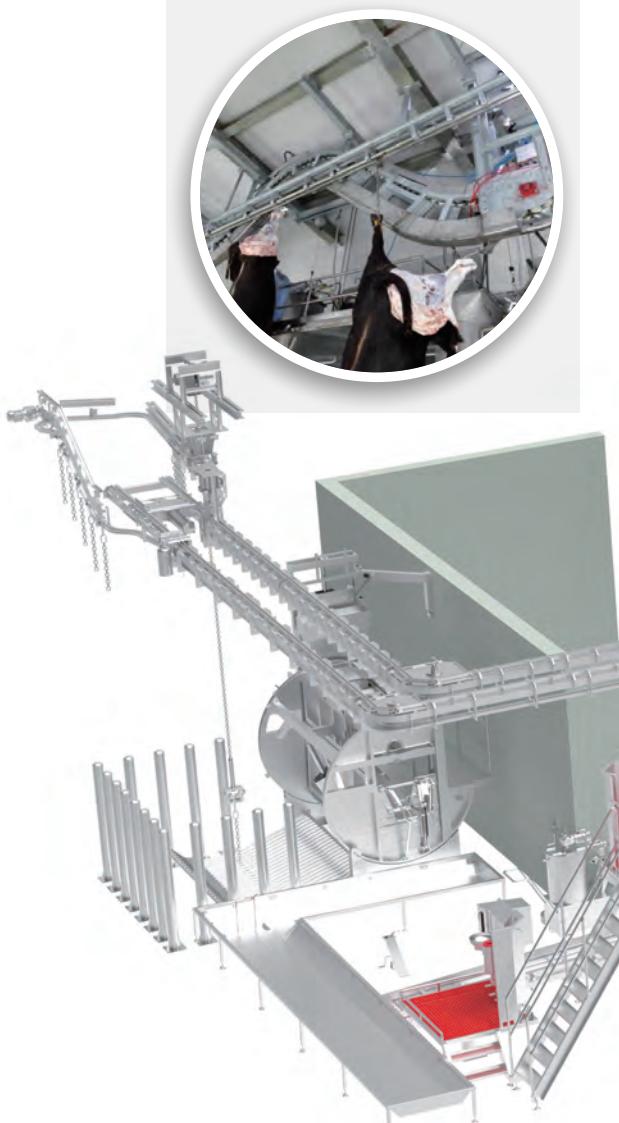
\* 其他容量斗车清洗机可定制。



技术参数	单位	参数
功率	kW	12.1 ( 不含电加热功率 )
蒸汽耗量	kg/h	120
清洗能力	辆 / 小时	60
尺寸	mm	3120 × 1820 × 2140
重量	kg	1000

\* 以上参数仅供参考，实际参数以合同附件为准

# 屠宰排酸整体解决方案



## 宗教翻转宰杀箱

专利号: ZL201621245669.8

RNZS 型宰杀箱适用于符合伊斯兰教义的牛屠宰或满足动物福利的牛屠宰方式，设备为全不锈钢制作或热浸锌钢制作，所有动作（包括夹紧装置及旋转装置）均为液压系统控制。



## 高速牛剥皮机

专利号: ZL201620812704.3

RNBP 型牛剥皮机是专为剥牛皮而设计的，设备带自动卸钩及电刺激装置，可实现在线剥皮，不需要预先拴牛蹄。设备主体为全不锈钢。



## V型转挂系统

专利号: ZL201720595392.X

RVZG 系列 V 型转挂系统主要是用于将牛胴体从放血线转挂到胴体加工线的设备，配合转挂平台实现胴体的转挂及换钩操作，设备呈“V”型，设备机架采用热镀锌钢制作，盖板及轨道采用 SUS304 制作，动力系统为高精密行星轮减速机。



\* 以上参数仅供参考，实际参数以合同附件为准

## 升降平台

气动升降平台采用304不锈钢制作，符合食品行业标准。气动升降平台配置了导水槽，防止污水飞溅污染胴体，达到了卫生要求。升降采用电气控制，稳定性和灵敏度更高。



## 空钩不下线机构

该设备主要功能是实现放血吊链脱离主体设备作用。放血吊链一直在高轨上循环，只有当需要使用时，才将放血吊链下落到操作位置；该机构可实现全自动入轨，无需人工干预；放血轨道采用重型双轨，提高设备安全性。

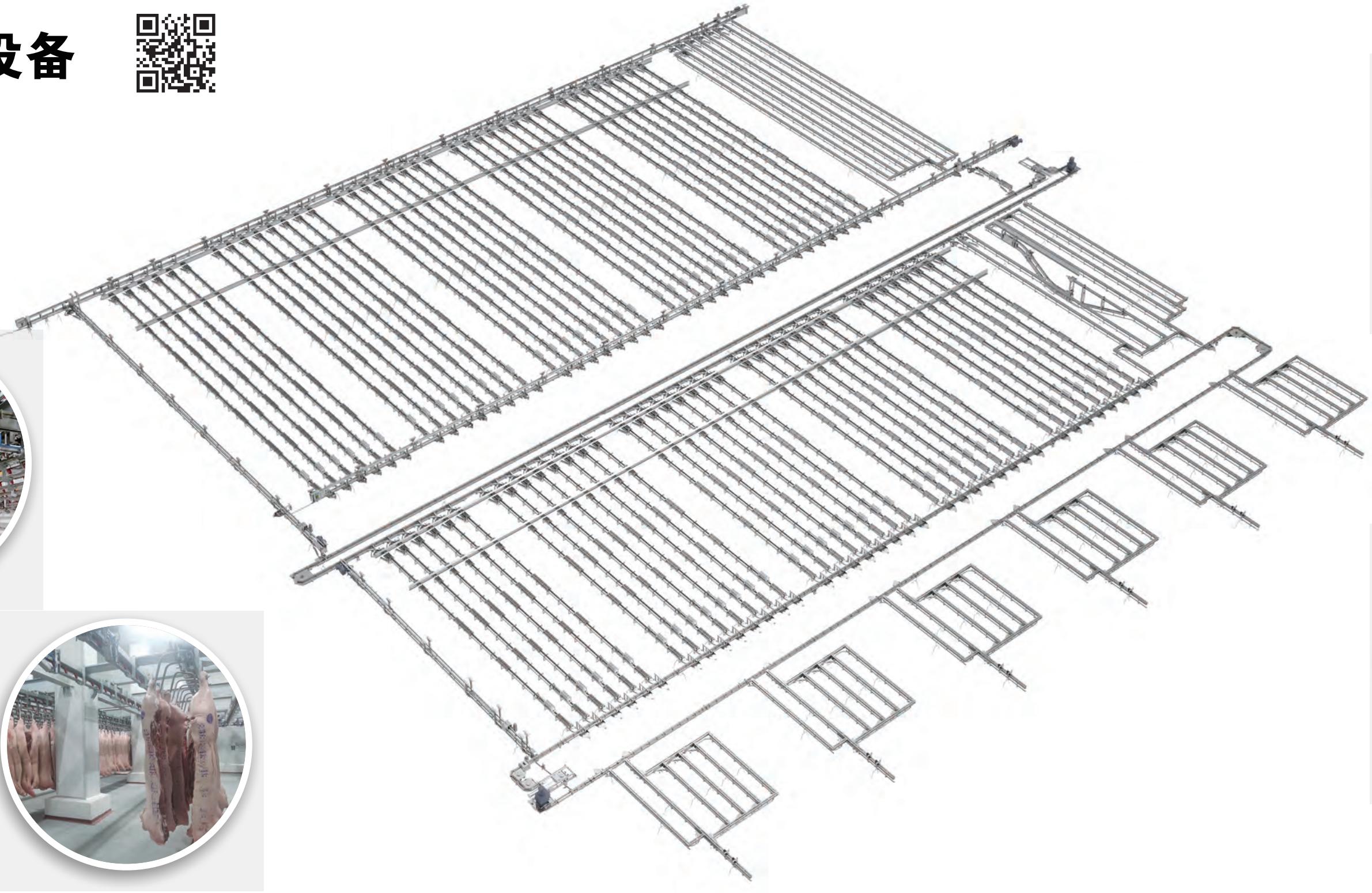
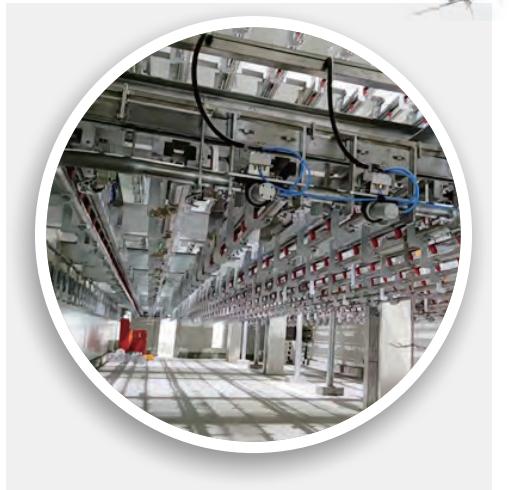


## 真空采血装置

主要用于中大型屠宰场猪、牛、羊鲜血的采集。该装置带有真空采血刀，动物血液通过真空采血刀由隔膜泵吸入暂存罐，暂存罐中内置搅拌器，可以有效地防止血液凝固，暂存罐满后，泵送至血液加工间。



# 自动排酸设备

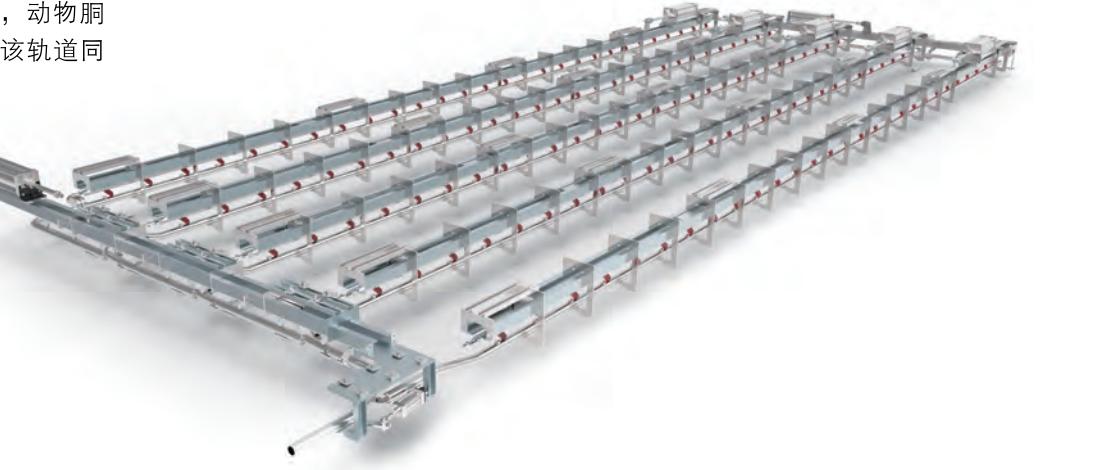


## 气动轨道

专利号: ZL201620874535.6

可以自动将动物胴体分配到轨道上。轨道尾部装有满载开关，当一条轨道放满后，轨道将自动关闭，动物胴体从旁路经过进入下一条轨道或下一个排酸间。该轨道同时适用于低温高湿解冻。

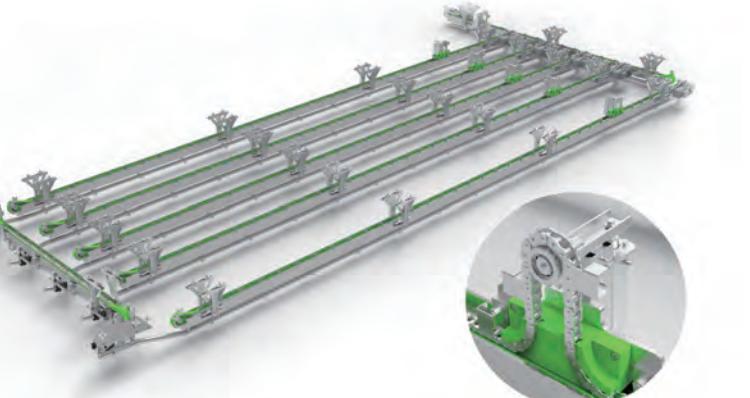
1. 采用气缸往复摆动的运动方式，运行平稳。
2. 工作过程只是单组气缸的动作，更加节能。
3. 自动化的控制，无需人工。
4. 故障率低，维护简单。



## 电动轨道

排酸间电动轨道，利用电机作为动力源，带动胴体前行。用热浸锌钢作为主框架，高分子材料作为链条导条，配合满载开关，实现胴体的智能化输送。

1. 采用电机驱动，步进式的运动方式，运行平稳，不晃动，不串钩。
2. 自动化的控制模式，无需人工。
3. 自润滑的高分子导条，气动涨紧机构、免维护、免加油、无污染。
4. 变频电机，可以实现大产量、高速度的进出库模式。
5. 数字化的控制系统，平稳的运动方式，实现整体信息化。
6. 同时适用于低温高湿解冻。



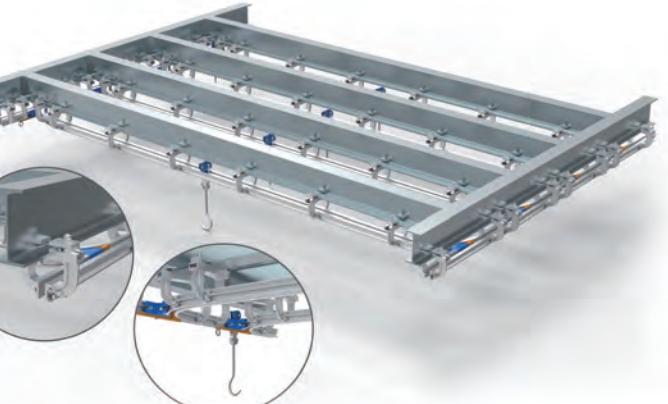
\* 以上参数仅供参考，实际参数以合同附件为准

## 铝合金轨道

专利号:ZL202023035617.7

我公司研发的新型铝制轨道替换传统的钢制轨道，该轨道有以下优点：

1. 新型铝制轨道采用了铝合金材质，铝合金经过表面处理（阳极氧化、振动研磨等）后具有耐磨、耐锈蚀的性能，长时间使用后，铝制轨道不会像钢制轨道那样表面发乌甚至锈蚀。
2. 铝制轨道硬度与钢制轨道相近，但是比重低，相对钢制轨道更轻便，易于安装和拆卸，使用灵活方便。
3. 铝制轨道表面光滑，摩擦系数低，同时肉钩行走轮采用超高分子量材料，运行阻力小、无噪音。
4. 模块化设计、制作、安装，现场全拼装，无需焊接。
5. 相对不锈钢轨道，投资成本更低。



## 发货臂

专利号:ZL202022718187.2

发货臂适用于二分体或四分体从发货站台到货车箱的发运及接收。设备为全不锈钢制作，升降及夹持动作均为液压系统控制。

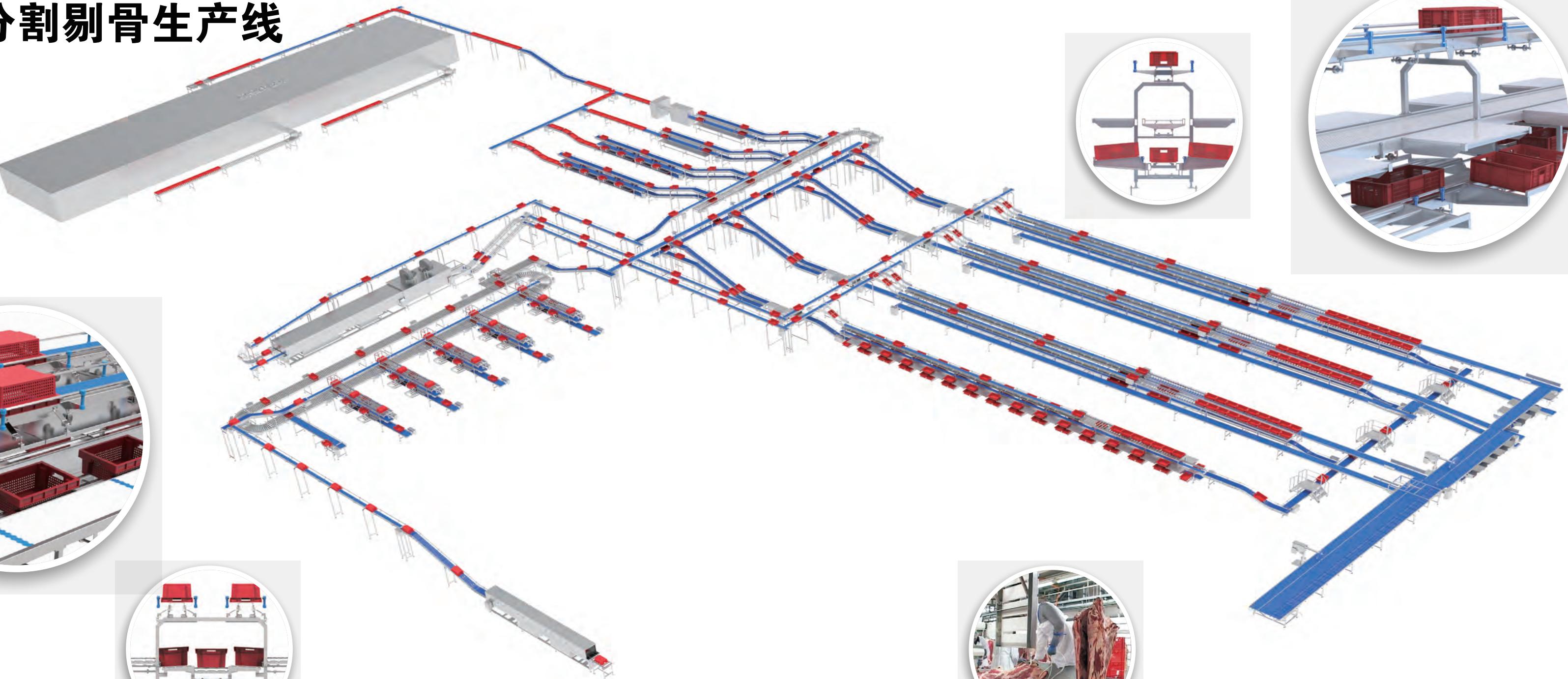
1. 升降及夹持为液压系统控制，输出力更稳定。
2. 产品操作灵活，工人劳动强度低。
3. 设备为全不锈钢制作，操作过程中不与人体直接接触，降低了肉品受污染的可能。
4. 装货头可定制夹持式、单钩式、双钩式。



技术参数	单位	参数
液压系统功率	kW	1.5
系统压力	Mpa	16
最大竖直行程	mm	≤ 1000
最大装货重量	kg	300
最大臂展	mm	2500

\* 以上参数仅供参考，实际参数以合同附件为准

# 成套分割剔骨生产线



# 在线智能分割工作站

专利号:ZL202021360824.7

设备简介及特点:

1. 实现猪二分体(扁担钩.单钩)的在线自动分割。
2. 采用视觉识别系统，实现智能精准切割。
3. 具有自动清洗.消毒功能。
4. 具有数据自动采集.远程监控等功能，实现智能化控制。
5. 内置视频监控，生产过程可视化。

总功率(kW)	最大产能(片/小时)	设备尺寸(mm)
13.5	600	7000X2000X4200



\* 以上参数仅供参考，实际参数以合同附件为准

# 立式圆盘分割锯

1. 平稳锋利的切割，不会产生骨头碎片及其他残渣。
2. 采用德国进口的切割刀片，极低的肉末损耗。
3. 全 SUS304 制作，整机外表喷砂处理外形美观，符合卫生要求，适应高湿环境下运行，坚固可靠。
4. 液压式的升降及激光定位装置，更加便于操作。
5. 机头 180 度旋转更加便于清洗，维修。
6. 适用于多种加工环境。



# 台式圆盘分割锯

专利号: ZL201020598963. X

1. 平稳锋利的切割，不会产生骨头碎片及其他残渣。
2. 采用德国进口的切割刀片，极低的肉末损耗。
3. 全 SUS304 制作，整机外表喷砂处理外形美观，符合卫生要求，适应高湿环境下运行，坚固可靠。
4. 液压式的升降及激光定位装置，更加便于操作。
5. 机头 180 度旋转更加便于清洗，维修。
6. 适用于小型食品加工厂及配送中心。



\* 以上参数仅供参考，实际参数以合同附件为准

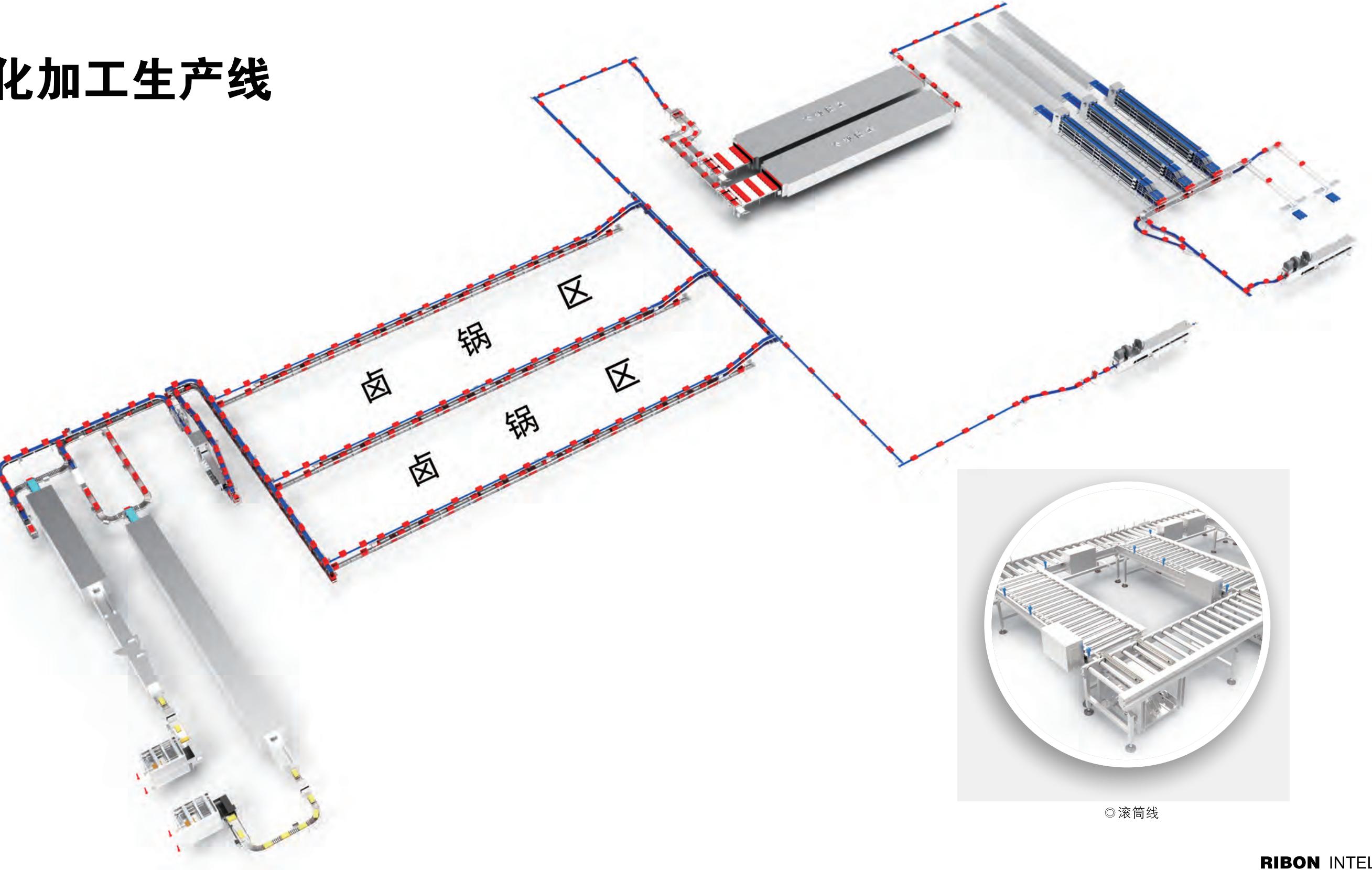
## 智能化加工生产线



◎皮带线



◎网带线



◎滚筒线

## 自动拆垛设备

专利号:ZL202226535578

该RCD01-01设备是针对按规则摆放的满垛冻品纸箱进行层层拆分的机器。主要由拆垛机、移载机、排列滚筒机、智能控制系统等模块组成。

1. 由伺服系统控制，可适应产品多种排列形式，通过触摸屏设定修改垛型等各种参数，操作简单、方便。
2. 垛盘摆放位可与AGV小车智能衔接。
3. 可通过预置在垛盘内的RFID标签读取垛型的排列数据，由控制系统自动调整相应的拆垛参数（可选功能）。
4. 采用世界知名品牌电气、气动控制元器件，性能稳定、可靠，使用寿命长。

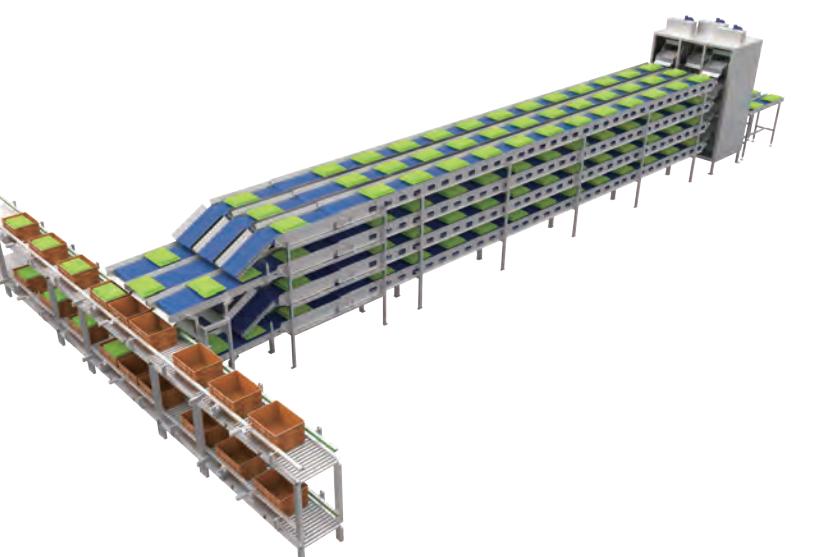


## 智能配货系统

专利号:ZL202211626061X

主要功能是将已经一次包装（气调包装或其他包装方式）的产品预先放入多层货架，然后通过智能软件将货架上的货品自动分配给不同需求的客户。

1. 模块式结构，可组成多列货架进出形式。
2. 机械结构材料，采用SUS304不锈钢制作，使用寿命长。
3. 布局可设多种安装方向，操作简单、方便。
4. 可节省人力资源，提高企业效益。



\* 以上参数仅供参考，实际参数以合同附件为准

## 码垛机

专利号:ZL202226535578

自动码垛系统，主要由进料输送线、码垛机器人、自动供栈机、栈板输送机、栈板转向输送机、码垛工位输送机、出垛工位输送机及智能控制系统等模块组成。主要功能将包装成箱的终端产品，按照预设码垛堆放形状（码形）和层高整齐堆放在栈板上，并输送至规定工位。该设备主要适用于纸箱、周转箱、袋装类产品进仓前的码垛工序。

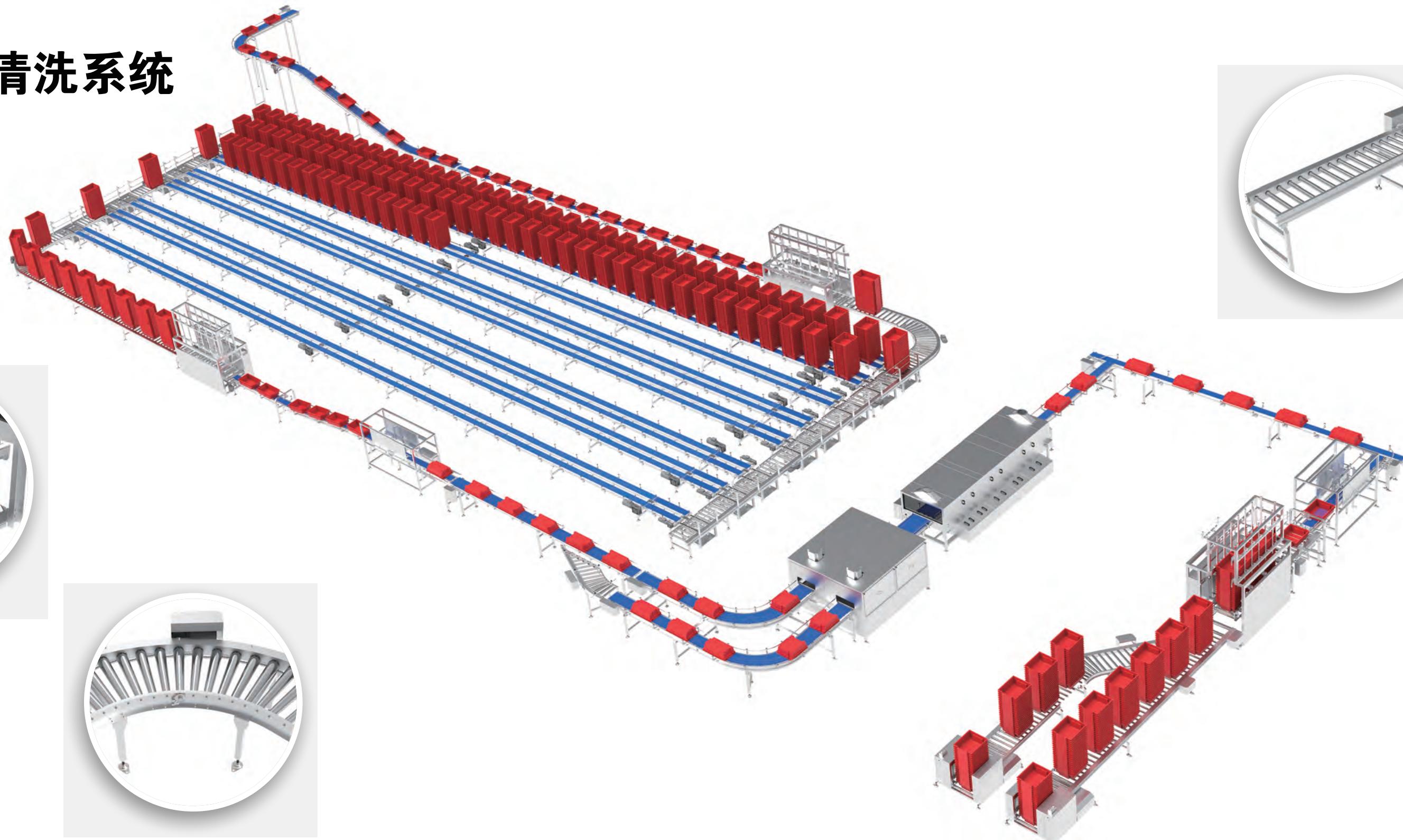
1. 模块式结构，可组成多种码垛形式。目前支持1进1出、2进2出、3进3出、4进4出四种形式。
2. 码垛系统机械结构采用SUS304不锈钢制作，使用寿命长。
3. 机器人抓取快速，准确。
4. 预设多种码形，操作简单、方便。
5. 控制系统预留数据输出接口，提升企业的信息化水平。
6. 可节省人力资源，提高企业效益。
7. 采用世界知名品牌电气、气动控制元器件，性能稳定、可靠，使用寿命长。
8. 可增加拉伸膜缠绕功能。完成托盘码垛后，再用薄膜进行完全缠绕，可确保安全和稳定的运输。



技术参数	单位	参数	备注
总功率	kW	12	不包括机器人
本型号适用托盘 (L×W×H)	mm	1200×1000×150	
纸箱适用范围 (L×W×H)	mm	≤ 600×400×200	最大外形尺寸
进箱滚筒线输送速度	m/min	17	
进箱滚筒线滚筒面高度	mm	850	
出垛滚筒线滚筒面宽度	mm	450	
最大码垛能力	个/h	450	例：纸箱规格为390×325×315

\* 以上参数仅供参考，实际参数以合同附件为准

# 周转箱自动清洗系统



## 洗箱机系列



具备周转箱（铁盘）清洗、消毒、风干、烘干等功能。

模块化设计，整机采用 SUS304 制作，外表喷砂处理。管道采用卡扣式的安装形式，便于管道清洗；采用不锈钢的输送链及不锈钢喷嘴，使用寿命长。使用光电感应技术控制清洗水的开关，只有检测到有箱子过来时才开启清水阀门，使水耗降到最低。脏水及清洗水单独管路设计使循环水箱的水得到最佳的经济利用。通过自由调节护轨装置，自动调整护轨间距，可以清洗不同规格的周转箱。多处设置的过滤装置使箱体上被冲刷下来的污物过滤清洁。采用特殊的风刀结构及二段输送形式，确保吹干效果。



◎ VII型洗箱机



◎ VI型洗箱机

III洗箱机	III风干机	IV洗箱机	IV风干机	V洗箱机	VI风干机	VII洗箱机
外型尺寸 ( L×W×H ) (mm)	4600×740×1700	1750×1300×2300	7400×740×1700	2450×1300×2300	4600×1100×1780	4000×1410×2830
装机功率 (kW)	8.55	6.05	11.75	11.75	12.3	22.55
最大清洗能力 (个/h)	900	900	1200	1200	1500	1500
蒸汽压力 (Mpa)	0.4	0.4	0.4	0.4	0.4	0.4

\* 以上参数仅供参考，实际参数以合同附件为准

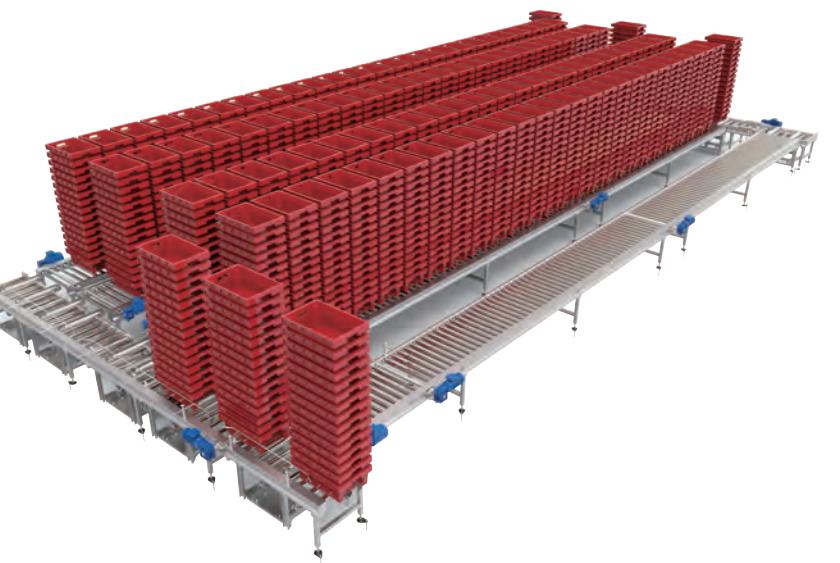
## 叠（拆）箱机



专利号: ZL202220280491.X  
ZL202220280461.9

具备把单个（一摞）周转箱自动垒叠（拆）的功能，适合食品、超市连锁行业使用。可以单机使用，也可以与洗箱机、拆（叠）箱机、翻转机配套使用。是实现周转箱库房自动化的不可缺少设备。

1. 整机采用 SUS304 制作，符合食品卫生要求，清洁和消毒方便。
2. 采用伺服电机驱动，提升高度精确。
3. 可以垒叠（拆）一定范围内的，不同规格的周转箱。



技术参数	单位	参数
外形尺寸 ( L×W×H )	mm	2150×1250×2850
装机功率	kW	2.25
最大能力	只/h	1200

\* 以上参数仅供参考，实际参数以合同附件为准

## 翻箱机系列

专利号: ZL201320441212.4

### 智能翻箱机



采用伺服电机驱动使周转箱 180° 翻转的功能，可同时满足口朝上及口朝下的翻转，机构稳定可靠。



### 气动爪手翻箱机

专利号:ZL201920069311.1

爪手翻箱机，采用气缸联动配合输送线的组合方式，使周转箱实现 180° 的旋转，由开口朝上旋转至开口朝下。该设备多配合于洗箱机入口使用，结构巧妙，使用维护方便。



### 气动提拉式翻箱机

专利号:ZL201920069273.X

提拉式翻箱机，采用气缸传动配合输送线的组合方式，使周转箱实现 180° 的旋转，由开口朝下旋转至开口朝上。该设备多配合于洗箱机出口使用，结构巧妙，使用维护方便。



\* 以上参数仅供参考，实际参数以合同附件为准

## 周转箱甩干机

专利号:ZL201620833236.8

周转箱甩干机用于周转箱清洗过后残留水分的甩干。设备主要部分为不锈钢制作，结构简洁。



双通道周转箱甩干机技术参数:

主体外形尺寸: 3860mm\*1900mm\*1980mm

生 产 能 力: 1800个/小时

总 功 率: 6.36KW

空 气 压 力: 5~6bar



单通道周转箱甩干机技术参数:

主体外形尺寸: 2900mm\*1000mm\*2400mm

生 产 能 力: 900个/小时

总 功 率: 3.12KW

空 气 压 力: 5~6bar



\* 以上参数仅供参考，实际参数以合同附件为准

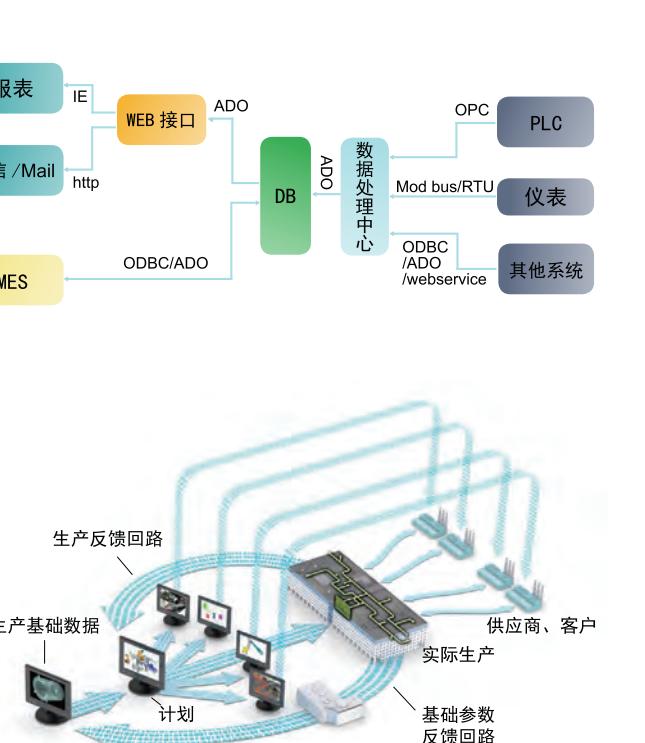
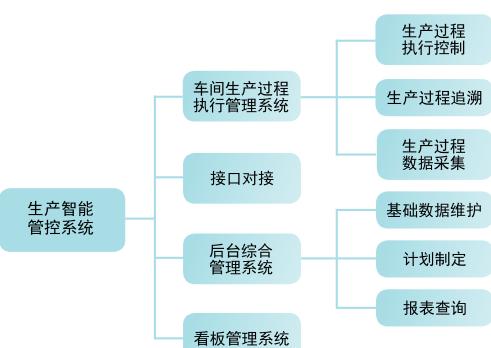
# 信息化系统

**智能工厂** 重点研究智能化生产系统及过程，以及网络化分布式生产设施的实现。

**智能物流** 主要通过互联网、物联网，整合物流资源，充分发挥现有物流资源供应方的效率，而需求方，则能够快速获得服务匹配，得到物流支持。

**智能生产** 主要涉及整个企业的生产物流管理、人机互动以及3D技术在工业生产过程中的应用等。

**智能服务** 在集成现有多方面的信息技术及其应用基础上，以用户需求为中心，进行服务模式和商业模式的创新。

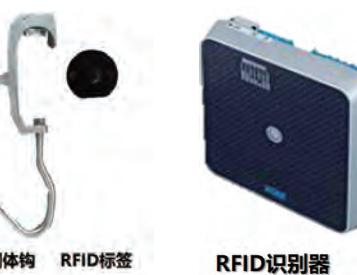


# 追溯系统

食品加工包含了原料、加工、仓储、销售、物流等环节，而企业管理是一个非常庞大、周期长而复杂的过程。随着企业规模的增加，使得高效、精确的管理更加必要。

本公司研发的追溯系统不仅仅贯穿了食品从原料到销售的整个过程，同时该系统可以管理与食品相关的一切活动，同时包括生产单位、人员、设备、物资、检测等的管理过程。

追溯系统可以保证食品安全，降低管理成本，使企业管理进入了智能化阶段，对企业的品质管控，品牌宣传以及市场营销等提供一整套有效解决方案。



\* 以上参数仅供参考，实际参数以合同附件为准

\* 以上参数仅供参考，实际参数以合同附件为准

## 热缩机

专利号: ZL201720595384.5

RRSJ 型热缩机广泛应用于肉食品加工行业，该机适用于市面上绝大部分的热收缩包装袋。

1. 采用自动输送连续性的热收缩方式，安全高效。
2. 模块化设计，整机采用 SUS304 制作，设计紧凑、外形美观。
3. 采用不锈钢网带输送，运行平稳可靠，使用寿命长。
4. 输送链条采用变频调速，确保热收缩效果。
5. 立体式的喷淋设计，确保产品能 360° 全方位得到喷淋。
6. 循环水箱的水得到合理经济利用。



技术参数	单位	参数
外形尺寸 ( L × W × H )	mm	1500 × 900 × 2000
排气量	m³/h	≤ 500
耗水量	L/h	200
水箱容量	L	120
装机功率	kW	55
平均电量消耗	kW/h	35

## 餐具清洗机

专利号: ZL201720595368.6

RQXJ 型餐具清洗机是一台可同时清洗不锈钢餐盘、不锈钢碗及筷子的全自动清洗设备，可应用于企事业单位食堂、学校食堂等。

1. 设备采用模块化设计，整机采用 SUS304 制作，外表抛光处理。
2. 连续式清洗，清洗效率高。
3. 输送网带材质为不锈钢网带，易清洗，并配有格挡块，运行平稳可靠。
4. 输送网带配变频调速，可根据餐具情况控制清洗速度。
5. 喷咀角度 360° 可调节并按多角度布置，保证清洗和漂洗无死角。
6. 水箱低水位保护装置，保证运行安全。
7. 可拆卸式的外框设计方便设备维护清洗。
8. 智能启停技术（即清洗时自动唤醒），间隔时间可由客户设定，符合节能减排要求。



技术参数	单位	参数
外形尺寸 ( L × W × H )	mm	3200 × 1400 × 1400
整机功率	kW	36.8
清洗能力	套 /h	500–600
漂洗水压	MPa	0.2
耗水量	m³/h	0.7
设备重量	kg	850

\* 以上参数仅供参考，实际参数以合同附件为准

## 无序理料机

专利号: ZL202121474345.2

无序理料系统可以解决对杂乱无序的袋装产品进行先整理，使得袋装产品以设定速度及统一的姿态，且保证袋装产品与袋装产品之间有足够的距离，有序进入到包装抓取线，便于蜘蛛机器人的装盒或装箱。



## 计数包装机

专利号: ZL202121829864.6

真空包装的颗粒状物料，依次经过自动进料系统、理料系统、计数系统、检测系统，从而使颗粒状物料自动分份成所需数量，然后通过输送系统进入到包装袋（盒）。



## 多种纸箱分配机



针对两高度不一致的输送机，将纸箱垂直搬运到指定的位置，可以是下降输送，也能提升输送。

### 主要技术参数

名称	单位	参数
周转箱（或纸箱）尺寸	mm	600×400×200
垂直高度	mm	3000–300
产量	箱 /min	12



\* 以上参数仅供参考，实际参数以合同附件为准

## 智能开装封箱机



包装智能开装封箱成套设备，主要由进料输送线、纸箱成型机(可选)、装箱机器人、抓取机构、扩箱机构(可选)、全自动封箱机(可选)、纸箱输送机及智能控制系统等模块组成。主要功能将已经一次包装的产品装入纸箱内，再封箱。适用于大、中包装袋装入纸箱。前面需配皮带整理线，将袋装物品整理好入抓取位。

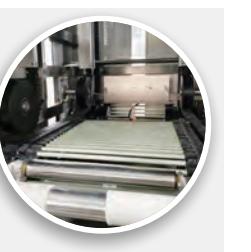
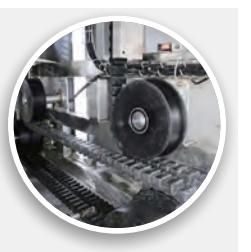
## 垂直提升机



RSJZ型垂直提升机主要通过载货托盘升降实现货物的垂直上下输送，运用自动化控制技术实现物品的连续垂直和水平输送，是立体生产流水线连接的理想设备。其特别适用于食品加工厂自动化输送系统等环境较差的场合使用。

RSJZ型垂直提升机传动链条为新型的橡胶链条，具有很高的韧性和很强的抗拉能力。相比普通金属链条传动的设备，整机维护成本更低、维护保养更加容易。

通过轮系组合，在减速器驱动下，载货托板由进口向前运动转为垂直平动，至要求高度后转为向前运动，从而实现“低进高出”或“高进低出”的输送要求。



\* 以上参数仅供参考，实际参数以合同附件为准

## 肠类自动整列机

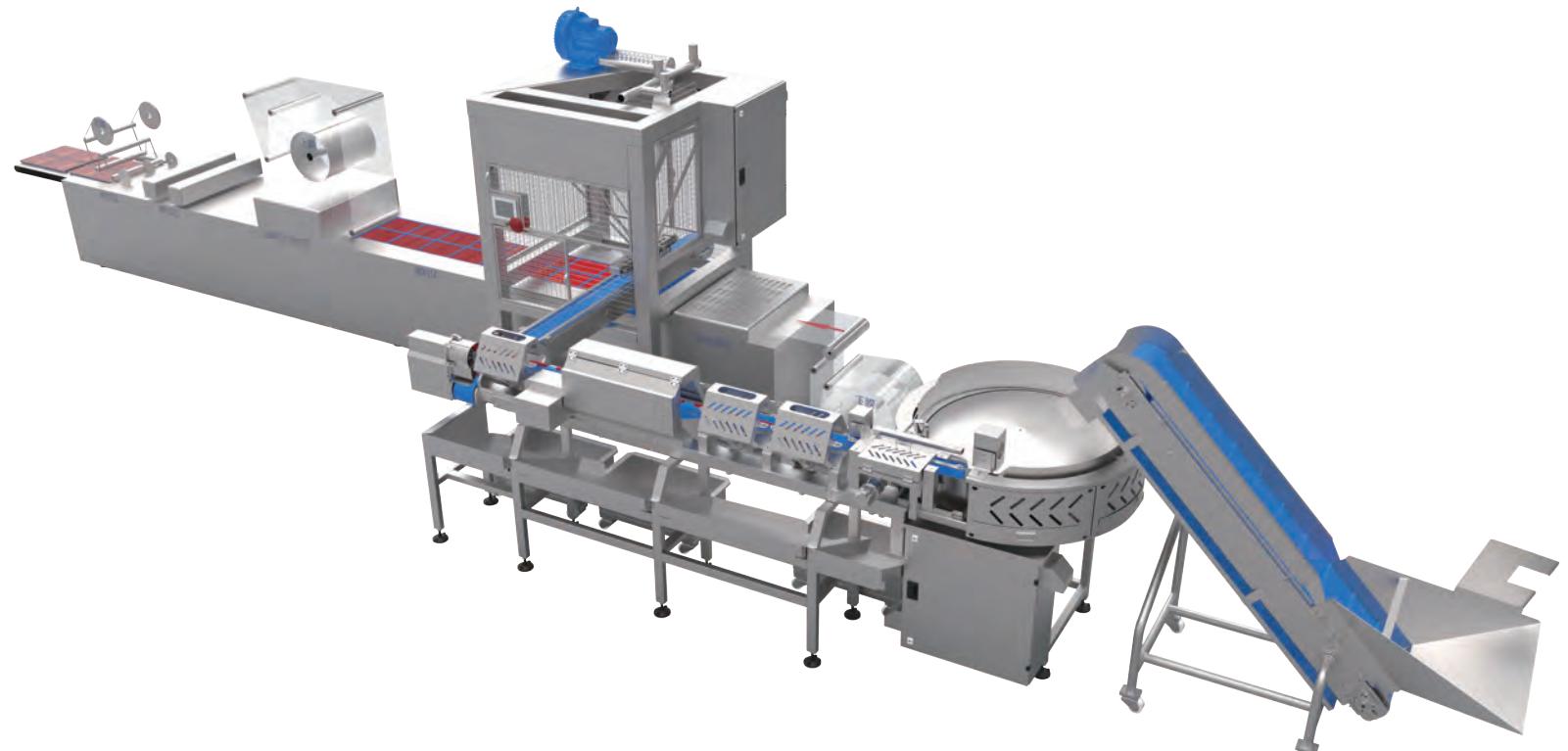


### 各设备主要功能：

1. 离心式转盘输送机：将提升机送入的肠类产品一根根送出到后面的自动整列输送机。
2. 自动整列输送机：将每根香肠排列整齐并保持一定的间隔，自动检测肠类规格将不符合包装要求的肠类剔除，再将香肠整齐排列到蜘蛛机器人抓取线上。
3. 蜘蛛手机机器人：将输送线上排列整齐的按包装要求将香肠抓取后自动装入预制袋(拉伸膜包装机模盒)内。

### 技术特点：

1. 整线全自动运行，不需人工干预，实现自动化生产。
2. 机械手拾取的吸盘间距可在线调整，能做到多类规格的肠类产品可以在同一台设备上完成整列抓取，提高了设备的使用范围。
3. 整线包装能力大于450支/分钟。



\* 以上参数仅供参考，实际参数以合同附件为准