

浙江瑞邦智能装备股份有限公司
ZHEJIANG RIBON INTELLIGENT EQUIPMENT CO.,LTD

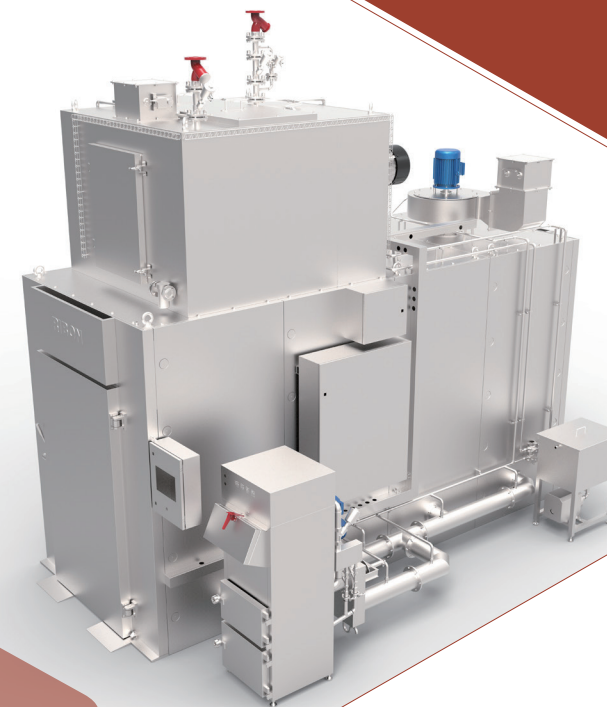
地址:浙江省嘉兴市南湖区大桥镇科兴路969号
服务热线:86-573-83955188 83962058
邮编:314006
公司官网:<http://www.ribon.cn/>



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

品质改变世界 创新引领未来

瑞邦智能
RIBON INTELLIGENT



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、销售和服务的国家高新技术企业、国家专精特新重点小巨人企业，是中国肉类协会机械装备分会会长单位，拥有省级重点农业研究院、省级技术中心、博士后工作站等，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、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170多项国家发明、实用新型及外观专利，17项全部权利的软件著作权，8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"中国肉类协会机械装备分会会长单位"、"国家专精特新重点小巨人企业"，拥有省级企业研究院、省级农业重点研究院和省级博士后工作站。产品畅销全国，并行銷全球五大洲，在全球拥有超过25个销售/技术支持中心。



理念 诚信、自强、精细、卓越

精益求精，创造完美 全球技术的飞速发展与用户日益多元的挑战，是我们持续创新的根本动力。我们悉心聆听用户声音，汇聚行业专家智慧，深化跨界协作，永不止步于产品与服务的精进。

以用户为中心 我们致力于提供全方位、专业化、个性化的服务，以极致用心回应每一份信任，携手客户，共创共赢。

以人为本 人才是企业发展的根基。我们努力构建积极、高效、友善的成长平台，让每一位员工都能充分释放智慧与潜能，与企业同成长、共未来。

环境责任 我们心怀对地球的敬意，积极采用新技术、新工艺，持续降低生产与使用过程中的环境负担，践行绿色可持续的发展道路。

我们的志向 创一流品牌，做百年企业。我们坚信，凭借不懈的努力与坚定的实践，瑞邦必将在既定领域构筑坚实优势，向全球输出高品质的技术与服务，成为基业长青的卓越企业。

服务

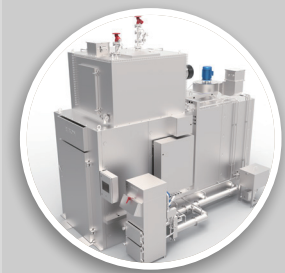
瑞邦智能的成长离不开客户的支持和意见，为此，瑞邦智能每年都邀请各个食品企业的相关技术人员来我公司做技术交流研讨，一方面可以现场解决客户为之头痛的问题，另一方面虚心听取每个技术人员对设备各方面的要求，为设备的设计和制造打下良好的基础，同时也为不同需求的客户开发出符合其要求的设备。真正做到为客户所想，实现客户与企业的双赢。



瑞邦智能第二十一届技术培训

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 液压式滚揉机
- 21 呼吸式滚揉机
- 22 液压、气动上料机
- 23 立柱提升机
- 24 真空滚揉机
- 24 实验室滚揉机
- 25 四联滚揉机



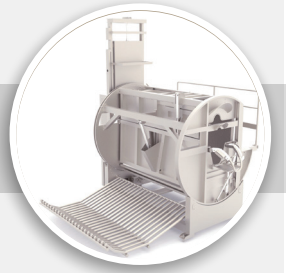
单机设备

- 26 盐水注射机
- 27 注脂机
- 27 微滚揉机
- 28 真空搅拌机
- 29 斗车清洗机



牛屠宰整体解决方案

- 32 空钩不下线机构、真空采血装置、宗教式宰杀箱
- 33 V型转挂系统、高速牛剥皮机、高压胴体清洗箱



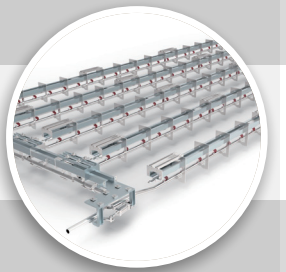
猪屠宰整体解决方案

- 36 三点式击晕机、运河烫池
- 37 双螺旋打毛机、胴体清洗机器人



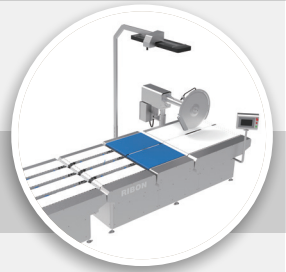
自动排酸及单机设备

- 40 气、电动轨道
- 41 头蹄打毛机、发货臂



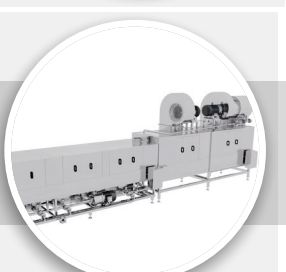
成套分割剔骨生产线

- 44 猪胴体自动分段设备
- 45 立、台式圆盘分割锯



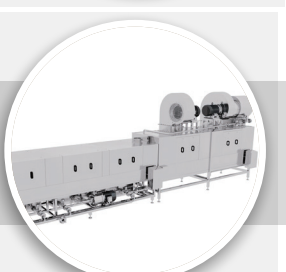
智能化加工生产线

- 48 自动拆垛设备、智能配货系统
- 49 码垛机



周转箱自动清洗系统

- 52 洗箱、风干机系列
- 54 翻箱机系列
- 55 提升（下降）机系列



智能数字化系统

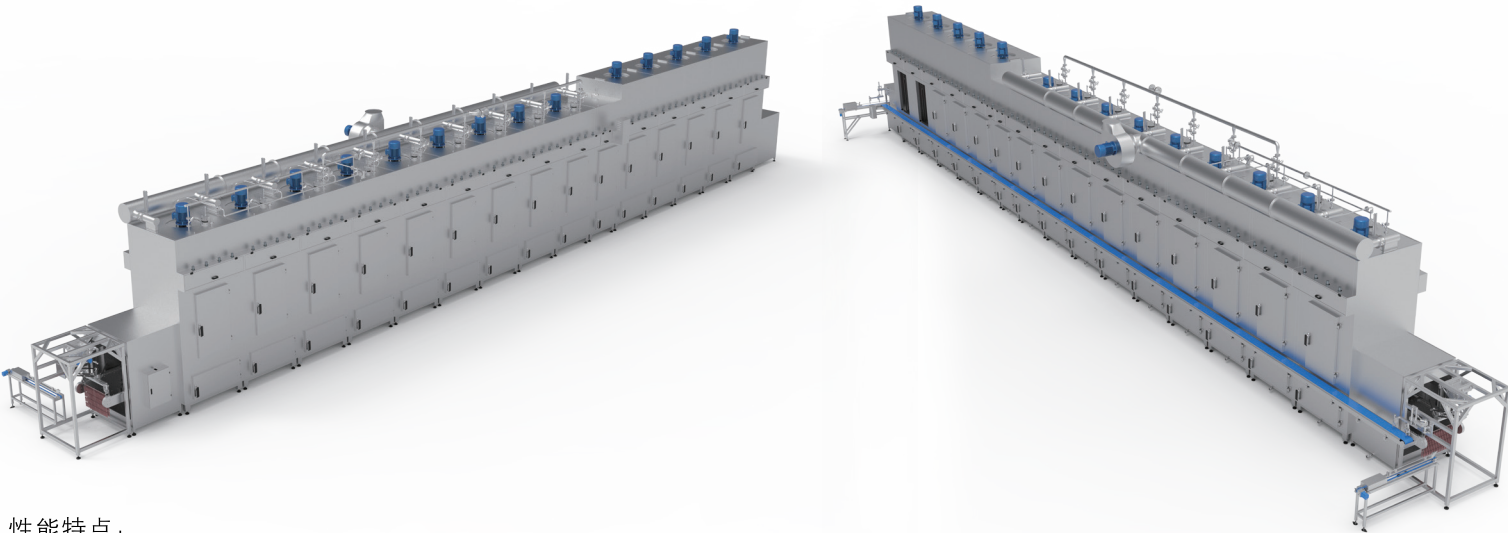
- 56 信息化（MES）系统
- 57 追溯系统

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：
1. 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。
 2. 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。
 3. 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。
 4. 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。
 5. 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。
 6. 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。
 7. 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。
 8. 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。
 9. 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。
 10. 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。
 11. 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。

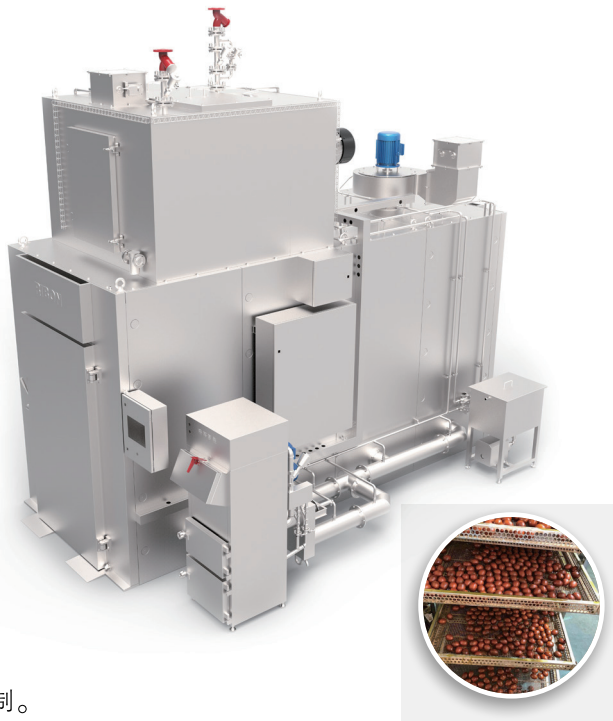
智能集热式烟熏炉

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。

1. 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。
2. 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。
3. 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。
4. 废气强排系统，确保热湿空气及时外排，干燥效率高。
5. 采用多路、分段的清洗方式，配备高效在线清洗系统。
6. 生熟区门互锁，区域隔离，符合 HACCP 要求。（选配功能）
7. 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。
8. 系统自带故障诊断功能，便于设备日常维护。
9. 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。
10. 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。
 11. 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	≥ 0.6
	自来水压力	Mpa	≥ 0.3
	蒸汽耗量	kg/h	160
	最大产能	kg	1000
	最高温度	℃	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

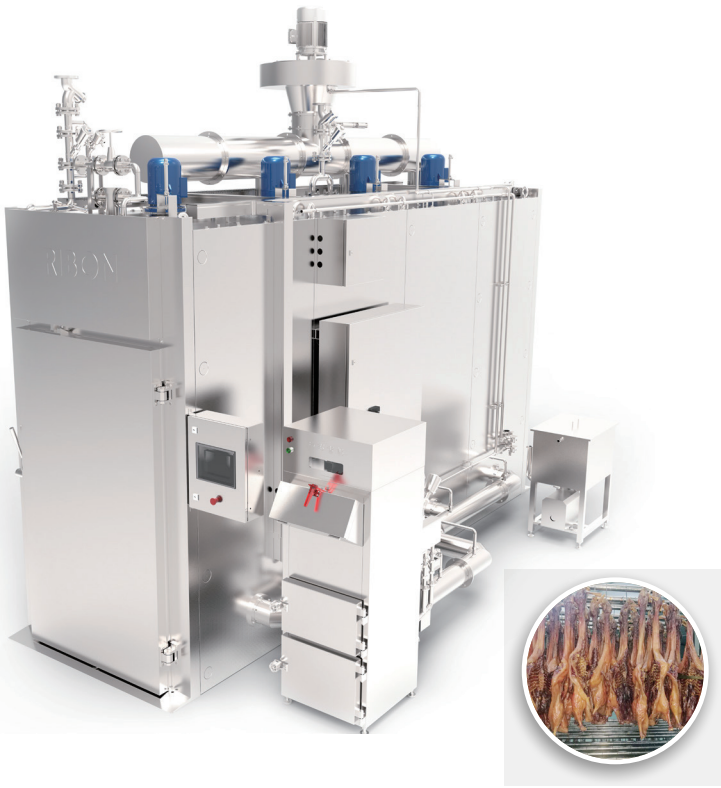
高效节能烟熏炉

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	≥ 0.6	≥ 0.6	
自来水压力	Mpa	≥ 0.3	≥ 0.3	
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

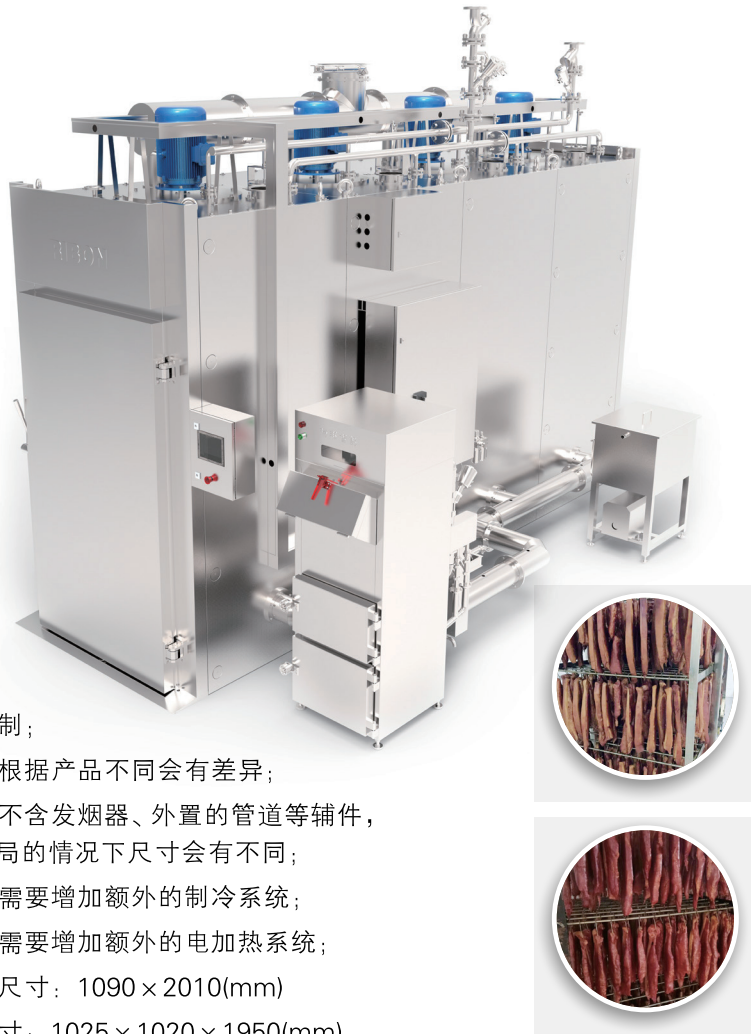


RYX 垂直气流烟熏炉具有干燥、蒸煮、烟熏、发红等功能，适合肠类、禽类等悬挂类产品，多种热源（蒸汽、电、燃气等）可选。

- 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。

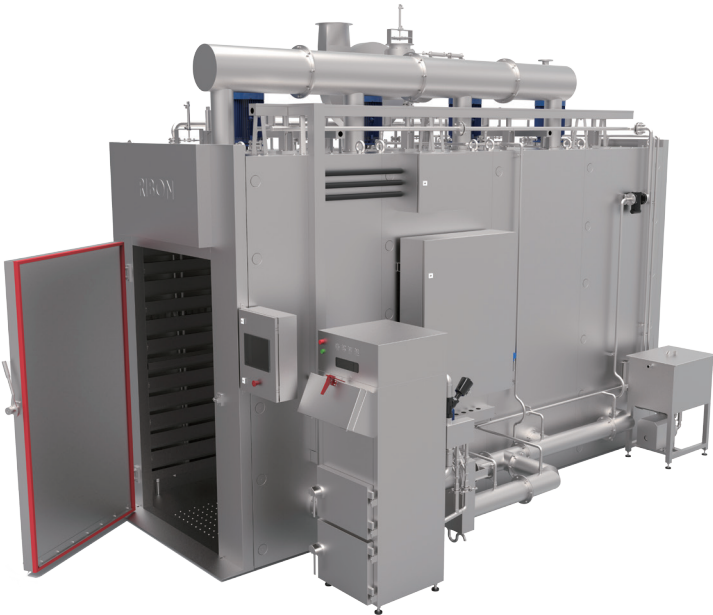
- 1. 采用独特的 H-TRANSFORM 气流技术，气流水平运动，运动的方向可以交替变化。
- 2. 强制排风功能，加快产品干燥进程，缩短加工时间。
- 3. 全电脑控制，设备运行状态可直观显示。
- 4. 箱体模块化组装，拼装灵活，配备高效自动清洗系统，清洗程序可以在控制系统中设定。
- 5. 系统自带故障诊断功能，便于设备日常维护。
- 6. 温度控制模式为 PID 控制模式，温度控制精度高。
- 7. 采用世界知名品牌电气、气动及蒸汽控制元器件，性能稳定。
- 8. 配置湿度控制阀，产品在发红及烟熏工序时，湿度可有效控制。
- 9. 连续运行状态下的控制系统在突然断电、故障停机时，重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. 不同设备布局情况下箱体尺寸会有不同；
- 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)
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。

- 1. 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。
- 2. 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。
- 3. 换热系统呈两侧布置，热交换效率高，升温快，生产效率高。
- 4. 增加主动抽湿泵系统，加快干燥进程。
- 5. 全电脑控制，设备的运行状态可直观显示。
- 6. 配备在线清洗系统，便于设备日常维护。
- 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、可靠。
- 8. 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。
- 9. 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	≥ 0.6
自来水压力	Mpa	≥ 0.3
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

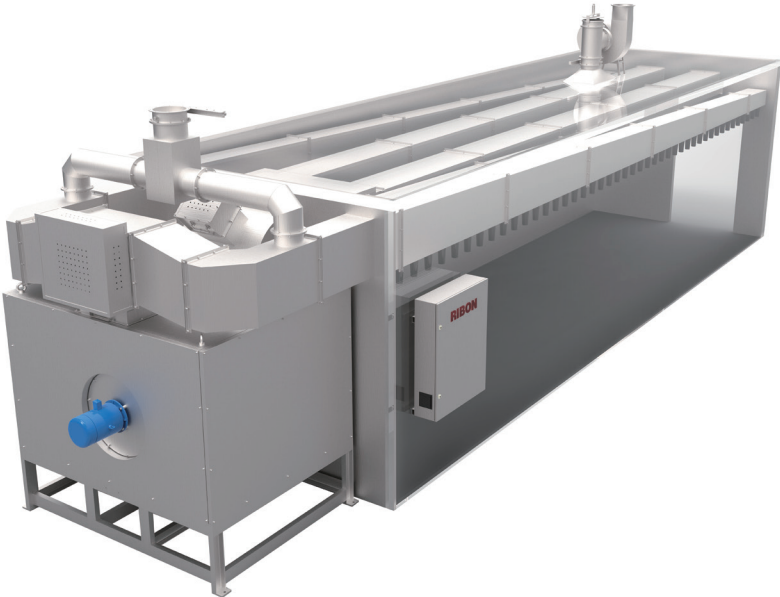
冷（热）风干燥系统



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。

1. 可根据湿度控制干燥温度，提高产品出品率。
2. 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。
3. 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。
4. 采用单个换热器集中换热。
5. 采用单个专业循环风机，风量大，风压稳定。
6. 两侧风腔采用风量梯度分布，保证前、后出风均匀分布。
7. 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。
8. 回风管采用多孔式可调节回风，保证气流在炉内的均匀性。
9. PLC 集成控制，触摸屏为人机界面，用户操作界面友好。



✱ 以上参数仅供参考，实际参数以合同附件为准

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。

1. 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。
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、中央监控，远程维护功能。
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。
7. 易推车结构。
8. 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

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 液氨，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。

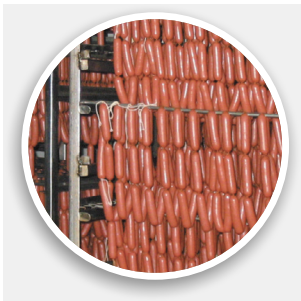
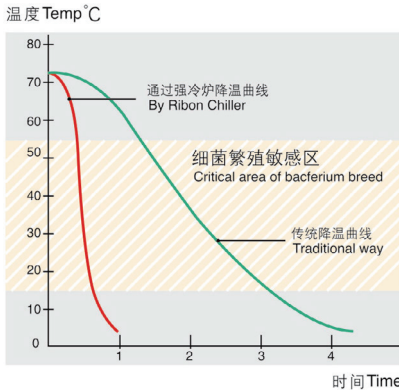
减少冷却能耗，节约冷却空间。

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。



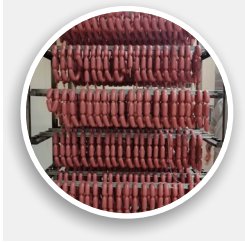
糖熏炉

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，烟熏原料闷燃放烟，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℃	15-180℃
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，我们提供传统焖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. 木粒在受控的焖烧状态下，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



◎ 三车位及以上

✱ 以上参数仅供参考，实际参数以合同附件为准

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. 保证产品质量稳定性
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。

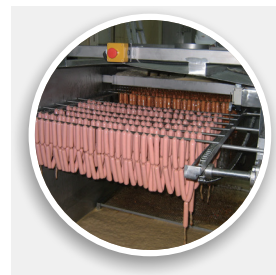
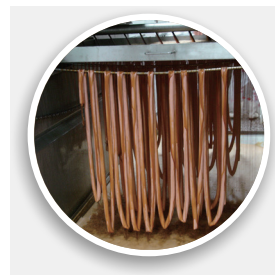
经过烟熏液淋浴处理的产品可以直接进行干燥蒸煮，不再需要额外的烟熏过程。

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

液压式滚揉机



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

RGRHY 系列滚揉机采用摆动支架，卧式倾斜滚揉。相比RGRHW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、休闲类肉食品的腌制加工。

- 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 212rpm。
- 3.多种上料方案适合不同产品需求，转动的滚揉桶支架，倒料角度30° 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：液压上料机



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	真空度 Mpa (海拔≤700米)	外形尺寸 mm
RGR-800HY	1.5	2.2	2.2	800	500	-0.085	2550x1600x2400
RGR-1700HY	2.2	3	2.2	1700	1000	-0.085	2750x1700x2500
RGR-2500HY	3	4	2.2	2500	1500	-0.085	3200x1950x2750
RGR-3500HY	4	5.5	2.2	3500	2100	-0.085	3650x2150x3050
RGR-4200HY	5.5	5.5	2.2	4200	2500	-0.085	3900x2450x3250
RGR-5000HY	7.5	5.5	2.2	5000	3000	-0.085	6030x2040x3710
RGR-7500HY	11	7.5	5.5	7500	4500	-0.085	7110x3130x4100

* 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.具有连续真空和呼吸式滚揉功能。
- 2.采用变频器无级调速，速度范围2-12rpm。
- 3.完善的加料和卸料解决方案，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和触摸屏控制。
- 5.高标准的卫生设计，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，提高真空系统的可靠性。
- 7.可选制冷功能。

选配功能件：气动上料机



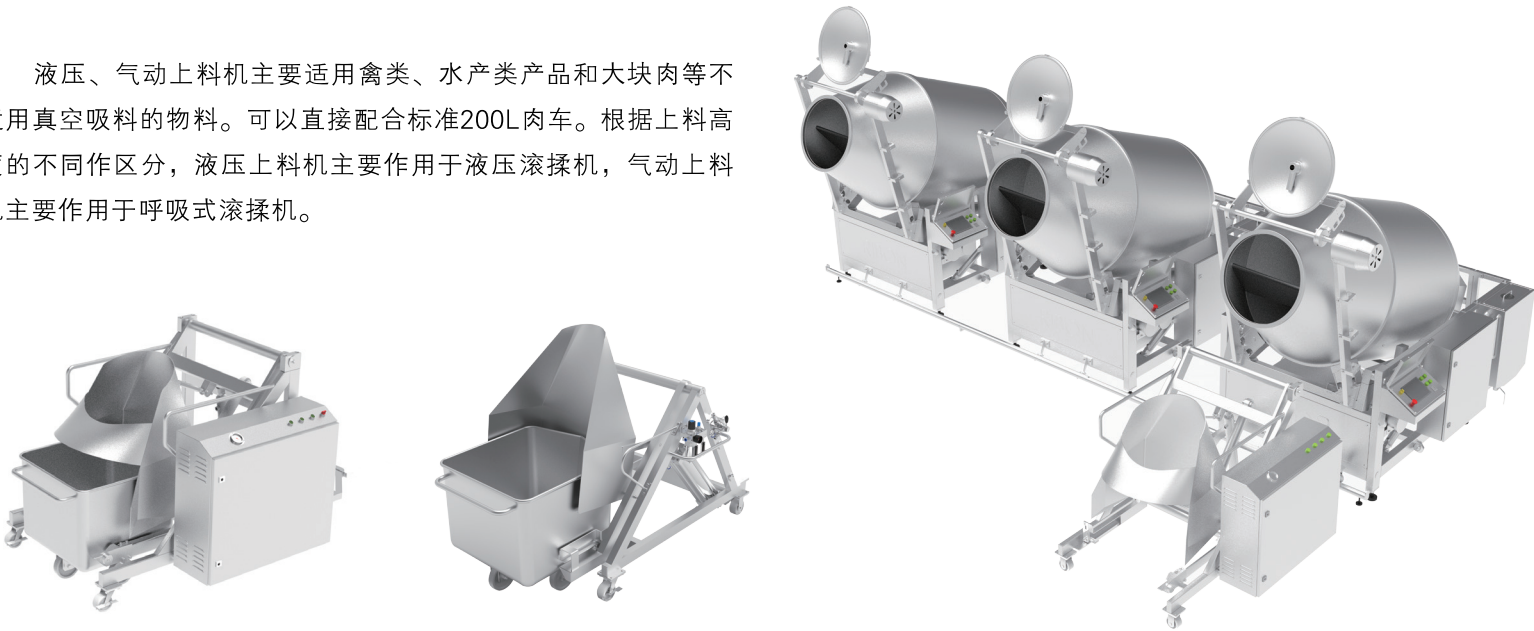
主要技术参数

型号	驱动功率 kw	真空泵功率 kw	滚筒容量 L	最大投料量 kg	真空度Mpa (海拔≤700米)	外形尺寸 mm
RGR-500HW	1.1	2.2	500	300	-0.085	1695 × 1215 × 1415
RGR-750HW	1.5	2.2	750	450	-0.085	1790 × 1410 × 1625
RGR-1000HW	1.5	2.2	1000	600	-0.085	2110 × 1410 × 1625
RGR-1500HW	2.2	3	1500	900	-0.085	2170 × 1585 × 1940
RGR-2000HW	2.2	3	2000	1200	-0.085	2615 × 1585 × 1940
RGR-2500HW	3	4	2500	1500	-0.085	2650 × 1695 × 2145
RGR-3000HW	3	4	3000	1800	-0.085	3005 × 1695 × 2145
RGR-3500HW	4	5.5	3500	2000	-0.085	3155 × 1815 × 2250

* 以上参数仅供参考，实际参数以合同附件为准

液压、气动上料机

液压、气动上料机主要适用禽类、水产类产品和大块肉等不适用真空吸料的物料。可以直接配合标准200L肉车。根据上料高度的不同作区分，液压上料机主要作用于液压滚揉机，气动上料机主要作用于呼吸式滚揉机。



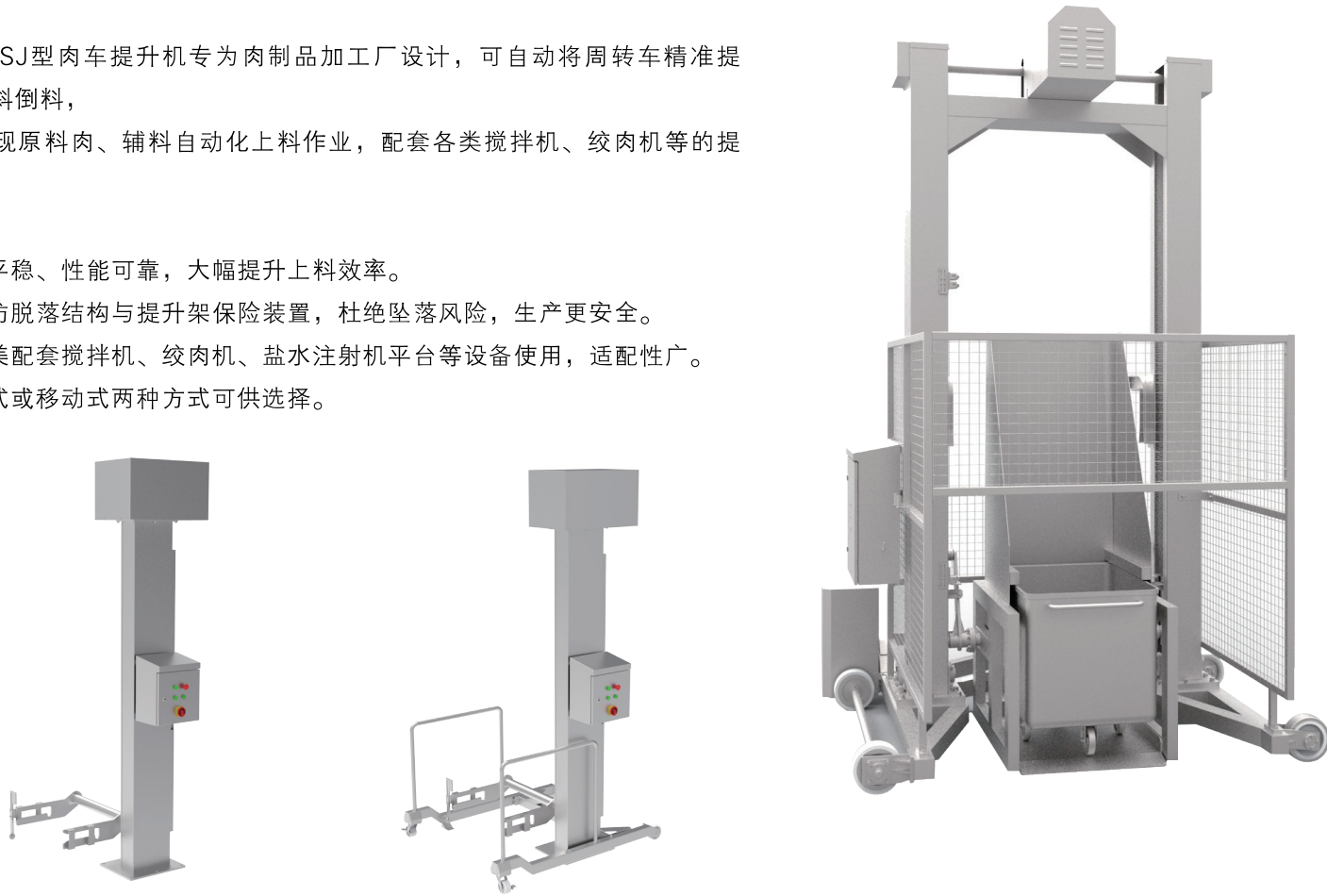
主要技术参数							
序号	规格项目	型号	外形尺寸 mm	上料高度 mm	最大运行尺寸 mm	适配肉车	备注
1	液压移动上料机	RYP-200A	2145x1335x1200	1600	3000	200L标准肉车	
2	液压移动上料机	RYP-200B	2245x1335x1320	1800	3200	200L标准肉车	
3	液压移动上料机	RYP-200E	1885x1335x1425	2000	3500	200L标准肉车	高上料高度
4	液压移动上料机	RYP-200F	2120x1335x1030	1300	2700	200L标准肉车	低上料高度
5	液压移动上料机	RYP-200G	1974x1335x1200	1600	3000	200L标准肉车	
6	气动上料机	RTS-QD-A	1425x1140x1200	915	2100	200L标准肉车	气源要求不小于0.6Mpa
7	气动上料机	RTS-QD-B	1535x1140x1280	1070	2350	200L标准肉车	
8	气动上料机	RTS-QD-C	1550x1170x1365	1260	2550	200L标准肉车	
9	气动上料机	RTS-QD-D	1550x1170x1365	1260	2550	200L标准肉车	

✱ 以上参数仅供参考，实际参数以合同附件为准

立柱提升机

RTSJ型肉车提升机专为肉制品加工厂设计，可自动将周转车精准提升、倾斜倒料，实现原料肉、辅料自动化上料作业，配套各类搅拌机、绞肉机等提升作业。

- 1.运行平稳、性能可靠，大幅提升上料效率。
- 2.配备防脱落结构与提升架保险装置，杜绝坠落风险，生产更安全。
- 3.可完美配套搅拌机、绞肉机、盐水注射机平台等设备使用，适配性广。
- 4.固定式或移动式两种方式可供选择。



主要技术参数							
型号	立柱规格	驱动功率 kw	提升速度 m/min	提升高度 mm	提升能力 kg	整机重量 kg	外形尺寸 L*W*H(mm)
RTSJ-200	单立柱	0.75	4	1500-2300（可定制）	200	500	1380x900x（2845/3245）
RTSJ-300	单立柱	1.1	4	1500-2300（可定制）	300	750	1570x1100x（2845/3245）
RTSJ-500	双立柱	2.2	4	定制高度（不锈钢桶）	500	1500	2650x2350x（4150）
RTSJ-600	双立柱	2.2	4	定制高度（塑料桶）	600	1500	2650x2350x（4150）
RTSJ-1000	双立柱	4	4	定制高度	1000	2000	2895x1930x（3585）

✱ 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

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

3. 完善的上料和卸料解决方案
4. 高标准的卫生设计—整机采用优质 SUS304 不锈钢制作，滚揉桶内部精细抛光处理

5. 采用高效的油环真空泵

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	3Φ380V 50HZ
筒转速	rpm	3–17
筒容积	L	150
最大产能	kg	90
真空度	Mpa	–0.085
时间可调范围	h	0~999
尺寸（L x W x H）	mm	1250 x 1300 x 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.全优质不锈钢制造。

2.滚筒可拆卸，操作方便，易清洗。

3.滚筒运转速度无级可调。

4.透明可视桶盖，清晰观测内部物料运行状态。

5.PLC控制:时间、转速自由设定;支持正转滚揉–暂停–反转滚揉–暂停，自动循环工作模式。

6.内置配方存储功能，可保存多达20套工艺配方，调用便捷，工艺可复刻。

✱ 以上参数仅供参考，实际参数以合同附件为准



四联滚揉机



四联25VT脱卸式滚揉机，主要适用于蒸煮火腿、香肠等原料肉以及畜、禽、鱼类制品的滚揉腌制处理。

肉料在真空状态下，通过桨叶的强制循环按摩、摔打、静置，加速盐水分布和吸收，促进肌纤维蛋白的溶解和提取，提高产品质量，降低蒸煮损失。经过滚揉工艺，可以缩短腌制时间，改善肉品品质。特别适合肉店、宾馆厨房以及实验室使用。

- 性能特点：
- 1.滚揉桶采用优质不锈钢制造，滚筒可拆卸，操作方便，易清洗。

2.滚筒转速3–13rpm，无级可调，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。

3.该产品带有制冷功能，可将冷柜温度控制范围设置在0℃~+4℃。

4.在这款设备中，可同时测试多种产品的滚揉腌制配方，方便测试对比，以确认哪种滚揉工艺可以达到最佳。



主要技术参数			
名称		单位	型号
设备接口参数	电源规格		1 φ /220V/50Hz
	功率	kw	2.2
主要技术参数	容积	L	25（单个滚揉桶）
	转速	rpm	3–13
	冷柜温控范围	℃	0~+4
	外形尺寸（LxWxH）	mm	1200*880*1900
	滚揉桶尺寸	mm	Φ325*475
	重量（约）	kg	370
		真空度	Mpa

✱ 以上参数仅供参考，实际参数以合同附件为准

盐水注射机

用于禽类等类似产品滚揉前的注射盐水，通过高压将调配好的腌制液（盐水、辅料等）快速、均匀地注入肉块内部，实现传统腌制方法难以达到的效果。

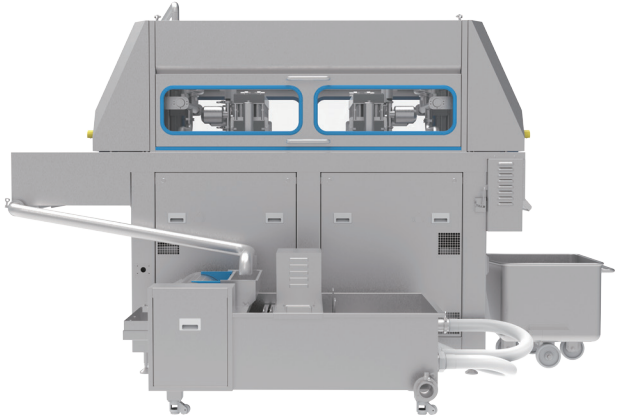
- 1、盐水过滤槽采用滚筒式过滤，外加3道由粗到细的过滤网，可有效达到过滤肉糜、防止针头堵塞。
- 2、每个针头有独立的正压气室，针头遇到骨头可及时回缩，达到可带骨注射的目的。
- 3、注射部件引入了气动隔膜阀和稳压罐的设计，使注射压力更加稳定，注射响应更及时。
- 4、双工位注射部件的针脚图案可以在屏幕上进行调节，两套注射部件的针脚完全错开，不会出现扎重的现象。
- 5、采用电气比例阀可以分别设定不同产品所对应的注射气室的压力，并设定为配方，生产某一种产品时，只需轻触屏幕即可完成配方切换。

主要技术参数

名称	单位	参数	备注
功率	Kw	12	
净重	kg	1850	
外形尺寸	mm	3200x2100x2380	含盐水过滤槽
注射针	个	177	双工位注射
注射行程	mm	200mm，原料肉高度<150mm	
输送槽宽度	mm	600	
最大产能	吨	10	
最大步进距离	mm	60	
最大步进频率	次/分	50	

- 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。

* 以上参数仅供参考，实际参数以合同附件为准



注脂机

该设备用于去骨肉类、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。

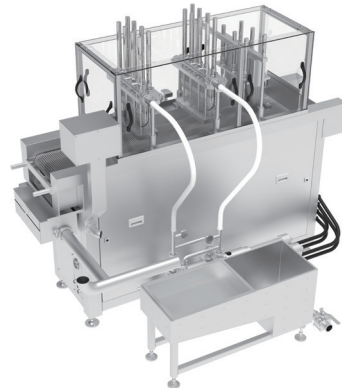
主要由输送机构、双工位注射机构、断筋机构、注射缸机构、液体收集过滤器、液压系统、机架及智能控制系统等模块等组成。

微滚揉机

- 1.RAMJ—10S型微滚揉机，隧道滚筒完全由不锈钢制成，既可以去除表面的盐水，又可以密封产品表面的注射针痕，这有助于粘合注入的盐水或腌料。
- 1.微滚揉机具有均匀性、多功能性、简单易用性和可靠性的特点。此设备主要用于西冷牛排整块按摩滚揉，盐水注射机注射完后人工放入微滚揉机中，按摩完成后的肉品可通过输送线输送到下一道工序中。
- 2.微滚揉机进料口高、出料口低，配置有手动旋转臂进行高度差调节，且侧边方管上有高差刻度（0—100mm），满足客户的精细调节要求。
- 3.微滚揉机整体框架由优质不锈钢管材及冷轧不锈钢板共同组成。
- 4.传动电机采用进口品牌，设备整体运行平稳。
- 5.电气元件采用一线品牌，保证了后期维护的便利及使用的持久性。

指标	单位	参数	备注
产量	kg/h	≤2100（即进即出，连续过料）	配套盐水注射机产能
滚筒一次载重量	kg	≤500	指：封闭出料口进行批次滚揉
速度可调	rpm	3~10	
可调倾斜高度	mm	100	
外形尺寸	mm	3310x1230x1900	
滚筒直径	mm	960	
功率	kw	2.2	
重量(约)	kg	1570	

* 以上参数仅供参考，实际参数以合同附件为准



真空搅拌机

- 设备采用连续真空搅拌工艺，高效提取肉蛋白，让肉馅紧实无气泡、色泽鲜亮、弹性更佳。该机可连续抽真空，使肉馅在真空状态下进行搅拌，物料混合均匀，有效提升肉制品品质与成品稳定性，适配各类肉制品标准化、规模化生产。
- 1.搭载平行双轴螺旋结构，四种搅拌模式可灵活切换。可按需选配叶片：铲式叶片适配高含肉产品，保肉质肌理；螺旋叶片适配高淀粉稀料，搅拌均匀不结块。
 - 2.支持10–35rpm变频无级调速，配备双重制冷方案，可选液氮/二氧化碳喷射微冻工艺，也可搭配乙二醇夹套制冷，杜绝搅拌升温变质，稳定把控产品口感与品质。
 - 3.搭载多重机械+电气安全防护：上盖机械锁止带安全警示、进料口防护栏+紧急拉绳开关、出料护罩启停感应保护，全方位防误操作、防意外坠落，保障生产安全。
 - 4.采用PLC触摸屏智能操控，标配水环真空系统，双桶过滤器易清洗；传动端采用机械密封、出料端快拆设计，无清洁死角，日常维护便捷。
 - 5.整机采用SUS304不锈钢，符合食品生产卫生标准，耐腐蚀、易清洁、耐用性强。



型号	驱动功率 kw	真空泵功率 Kw	罐体容积 L	最大投料量 L	搅拌转速 Rpm	真空度 Mpa	桨叶形式	开盖形式	制冷形式	外形尺寸 L*W*H(mm)
RJB–750	4*2	3	750	≤500	10~40	–0.085	铲片\螺旋	侧开盖 或后开盖	夹套\液氮\ 二氧化碳	2170*1350*2130
RJB–1200	5.5*2	3	1200	≤850	10~35	–0.085	铲片\螺旋	侧开盖 或后开盖	夹套\液氮\ 二氧化碳	2205*2140*2885
RJB–2000	11*2	4	2000	≤1400	10~35	–0.085	铲片\螺旋	侧开盖 或后开盖	夹套\液氮\ 二氧化碳	2800*2250*2450
RJB–3500	15*2	7.5	3500	≤2500	10~30	–0.085	铲片\螺旋	后开盖	夹套\液氮\ 二氧化碳	2170*1350*2130

✱ 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。

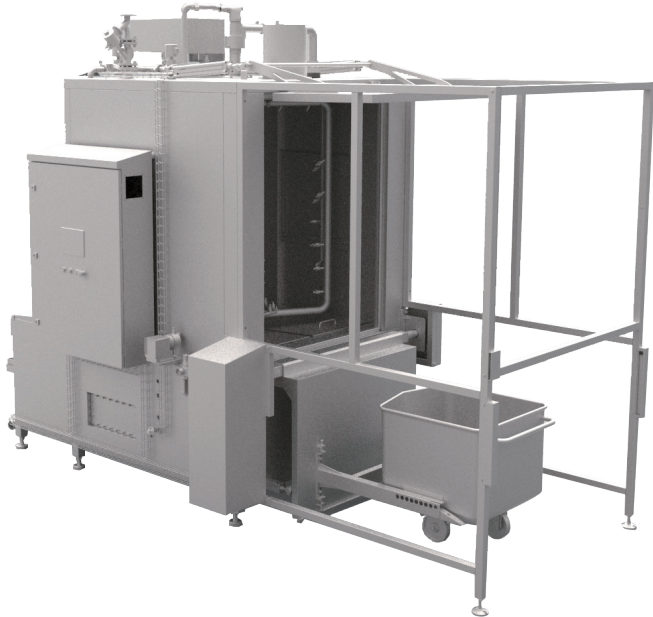
结构：

- 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

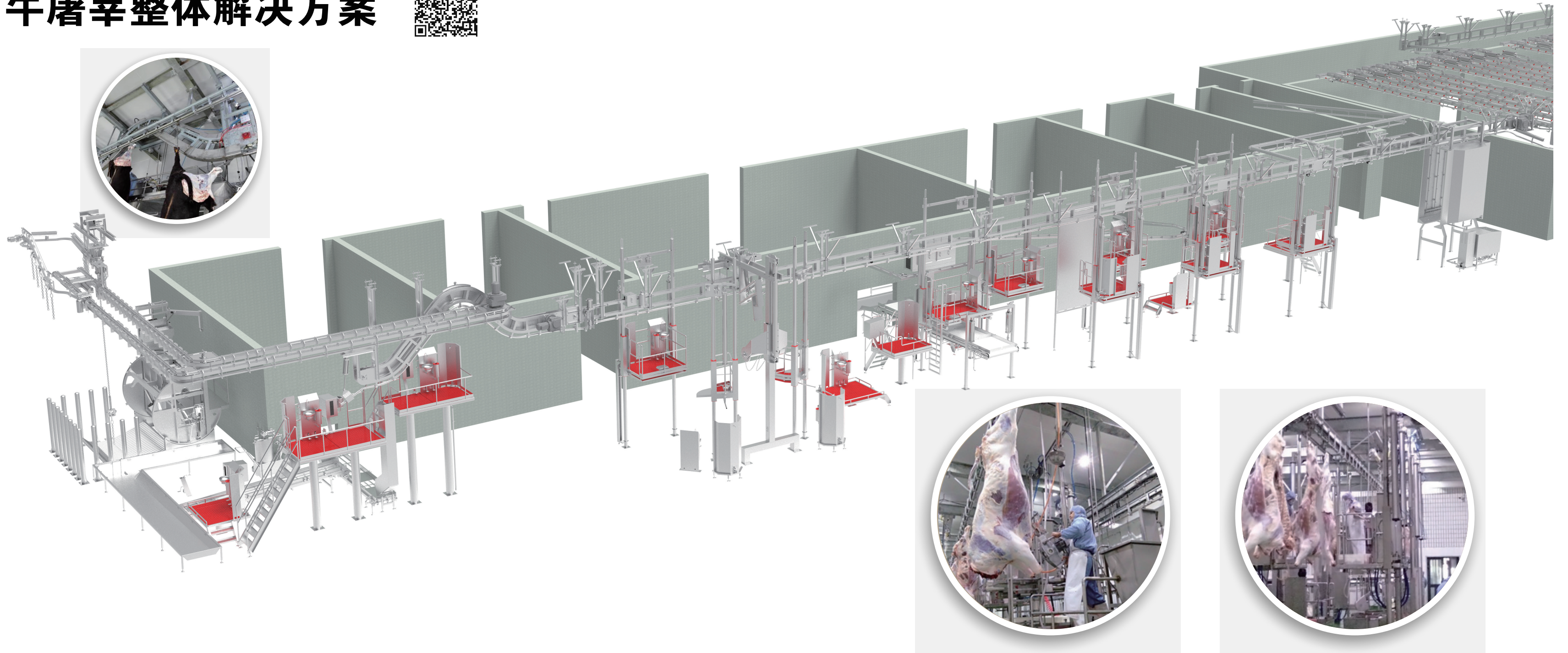
* 其他容量斗车清洗机可定制。

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

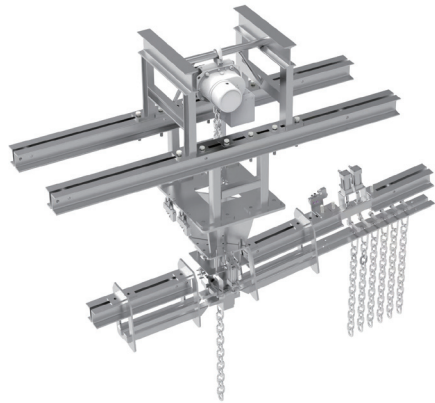


牛屠宰整体解决方案



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。



宗教式宰杀箱

专利号：ZL201621245669.8

宗教式宰杀箱，适配符合伊斯兰教义或动物福利要求的牛屠宰作业。设备采用不锈钢/热浸锌钢制材质制作，夹紧、旋转等全部机构动作均由液压系统驱动控制。

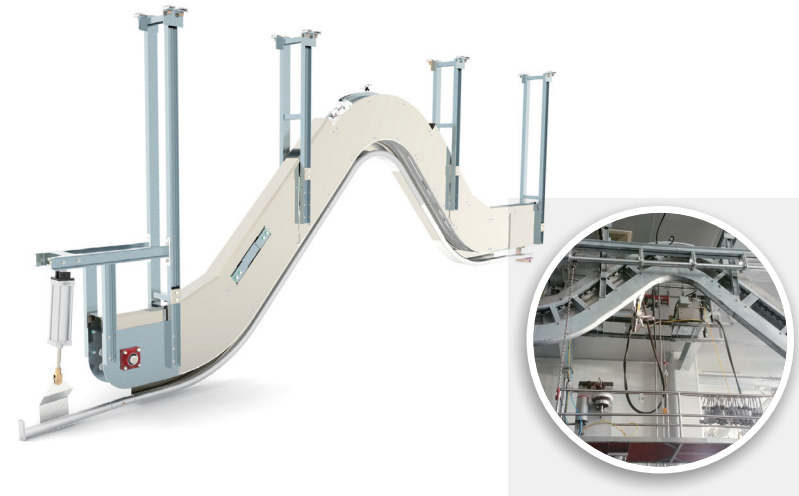


✱ 以上参数仅供参考，实际参数以合同附件为准

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屠体从放血线转挂到胴体加工线的设备，配合转挂平台实现屠体的转挂及换钩操作，设备呈“八”型，设备机架采用热镀锌钢制作，盖板及轨道采用 SUS304 制作。



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。



高压胴体清洗箱



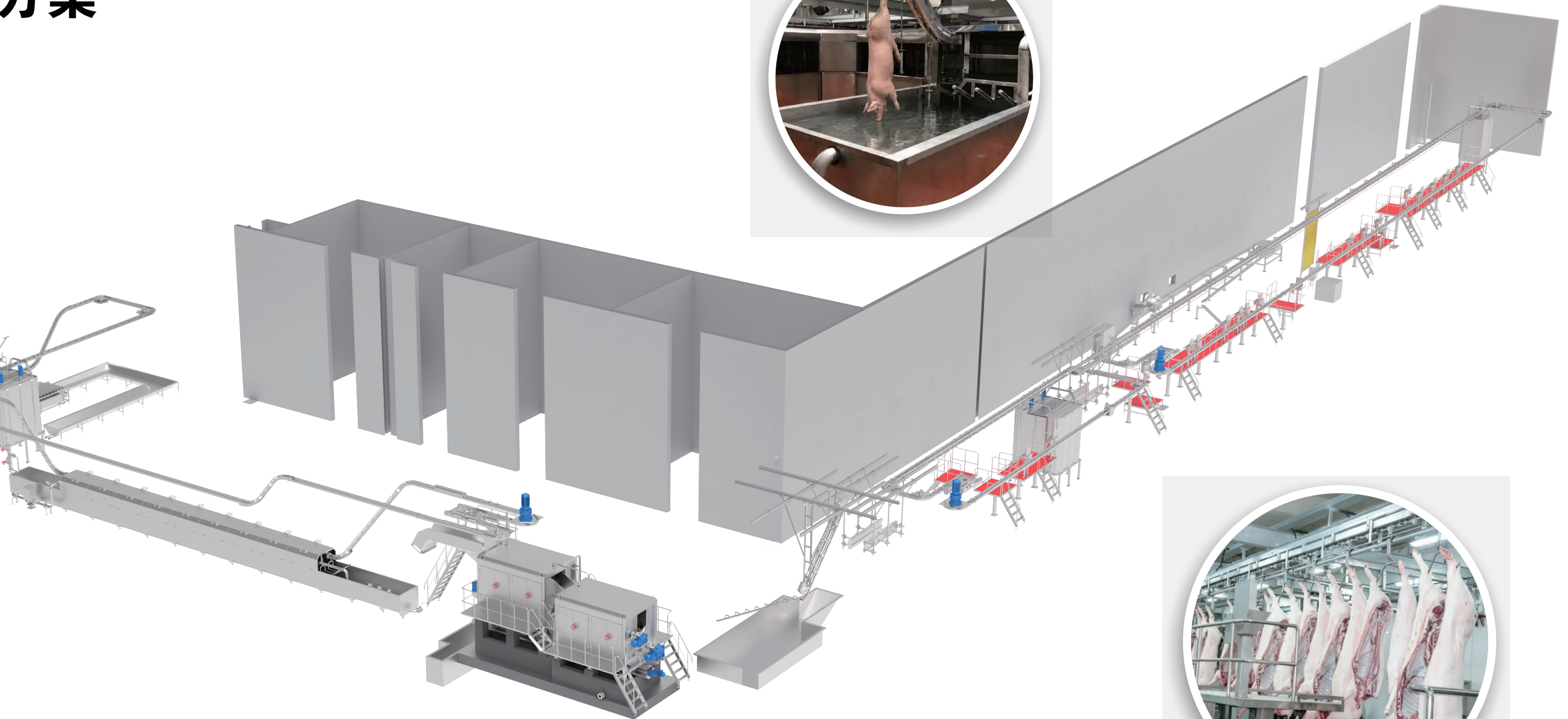
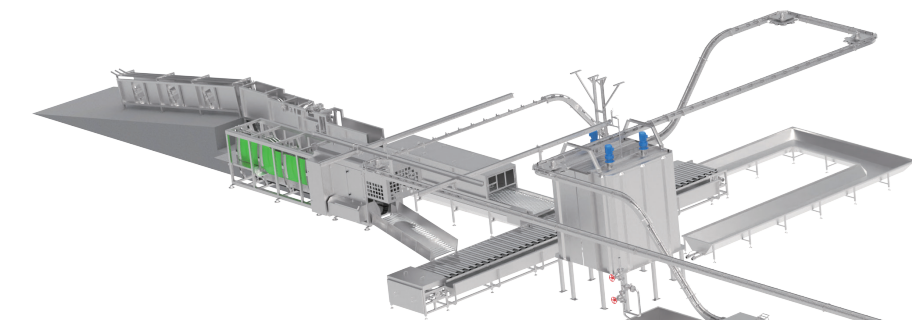
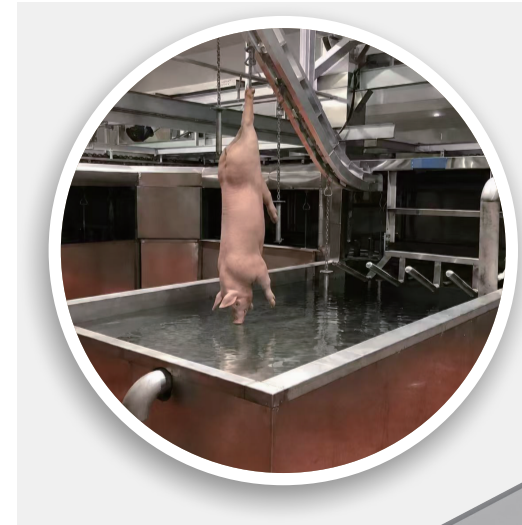
高压胴体冲洗箱用于悬挂输送线上劈半牛胴体整体冲洗，单次步进停位即可完成两片胴体正反两面冲洗。两侧水平摆动喷管搭配扇形喷嘴，实现对胴体的全覆盖均匀冲洗；变频泵组动态恒压供水并设安全联锁，设备随节拍自动运行，减少人工。喷头、护板等部件结构便于检查与清洁维护。

产能(头/h)	50
输送方式	步进式
输送方式	两侧多层水平摆动喷管，四个水力组顺序运行
工作压力(bar)	16-25

✱ 以上参数仅供参考，实际参数以合同附件为准



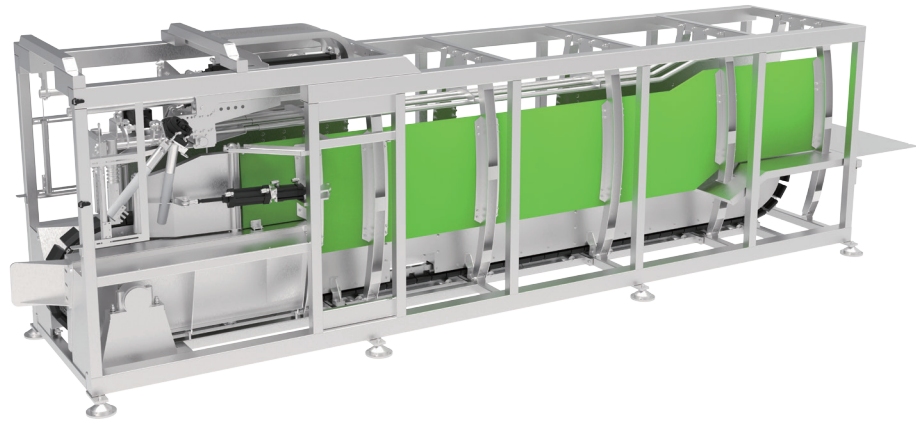
猪屠宰整体解决方案



三点式击晕机

生猪人道致晕设备，通过PLC、光电定位，三点电击，减少 PSE 肉淤血，逃逸率低，适配规模化屠宰产线，符合动物福利标准。

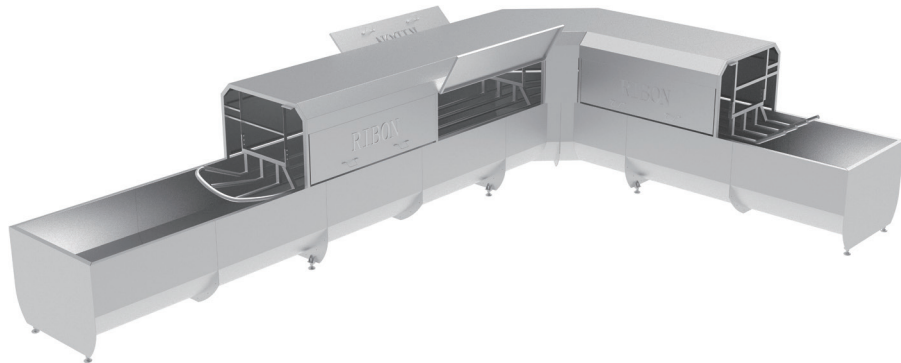
外形尺寸 (长 × 宽 × 高mm)	5200 × 1100 × 1600
骨折、淤血率	≤2%
逃逸率	≤0.5%
击晕方式	高频电流击晕



运河烫池

生猪屠宰浸烫设备，烫池双层304不锈钢保温结构，水循环自动温控，浸烫均匀，底部留冲洗空间消除卫生死角。

外形尺寸 (宽 × 高mm)	1100 × 1600 长度根据客户产能定制
温度控制精度	±1℃，自动恒温控制
加热方式	蒸汽加热
蒸汽压力 (Mpa)	0.3-0.6

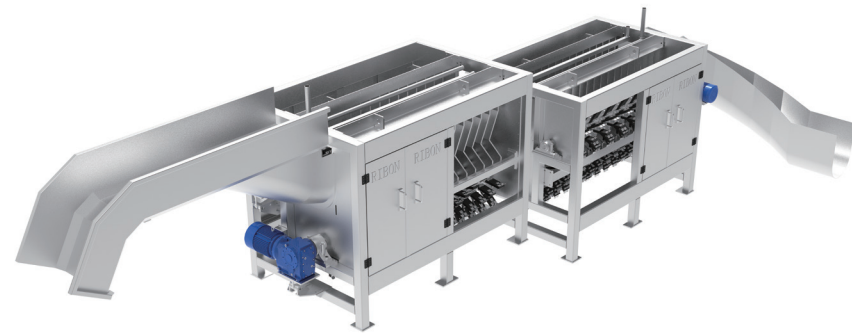


* 以上参数仅供参考，实际参数以合同附件为准

双螺旋打毛机

生猪屠宰核心脱毛设备，双反向滚筒自动出料，脱毛率≥95%，连续作业，不伤猪皮，带喷淋除毛。

外形尺寸 (长 × 宽 × 高mm)	3750 × 2000 × 2500 (单台)
胴体脱毛率	≥95%
猪体破损率 (耳、蹄)	≤2%
整机总功率(Kw)	18.5



胴体清洗机器人



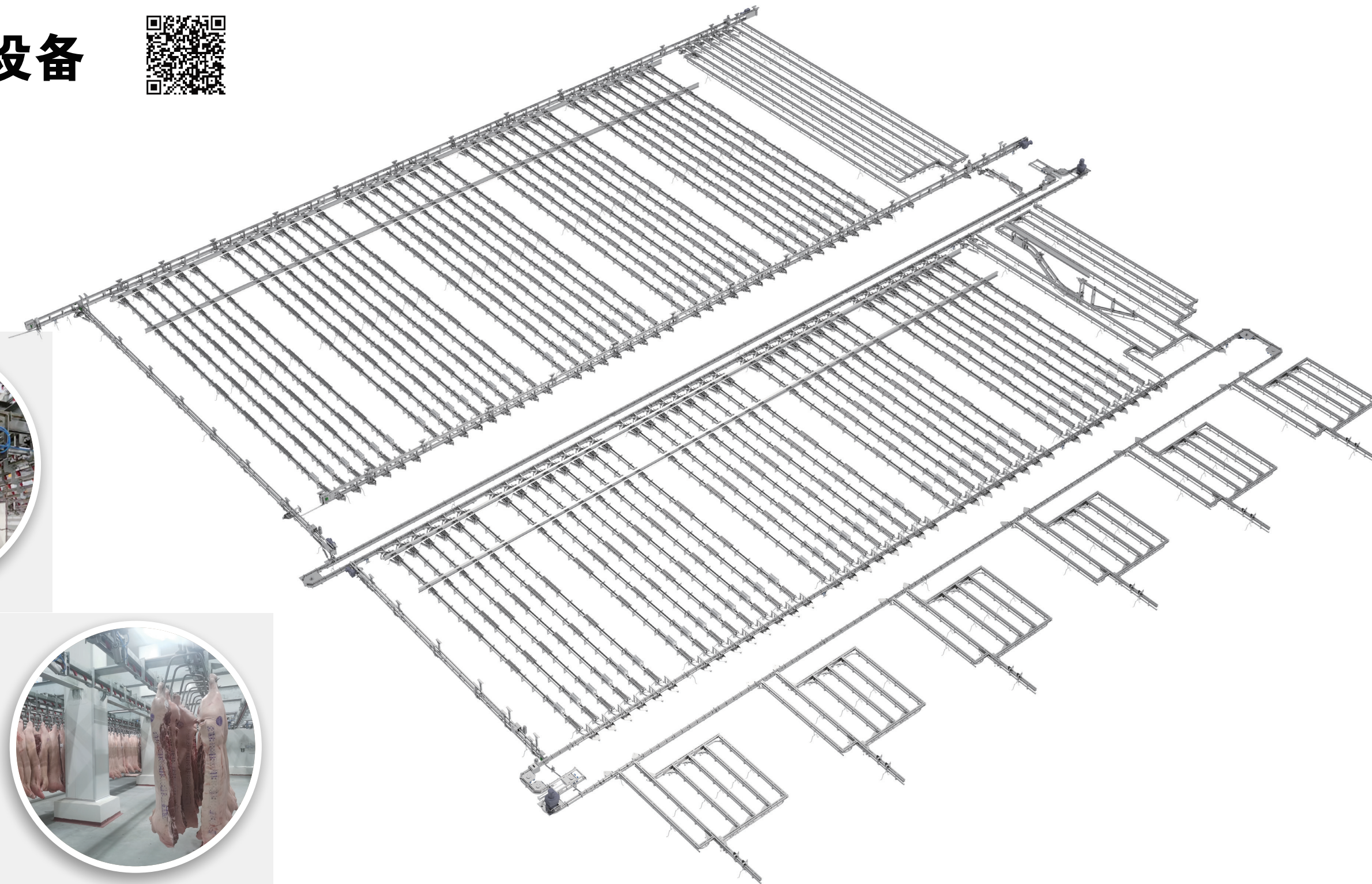
多轴工业机器人配高压喷淋，联动产线节拍，冲洗胴体死角，节水 40% 以上，清洗效果佳。

设计产能 (头/小时)	200-600
用水量 (L/头)	10
喷淋水压 (bar)	6~8
整机功率 (Kw)	10

* 以上参数仅供参考，实际参数以合同附件为准



自动排酸设备

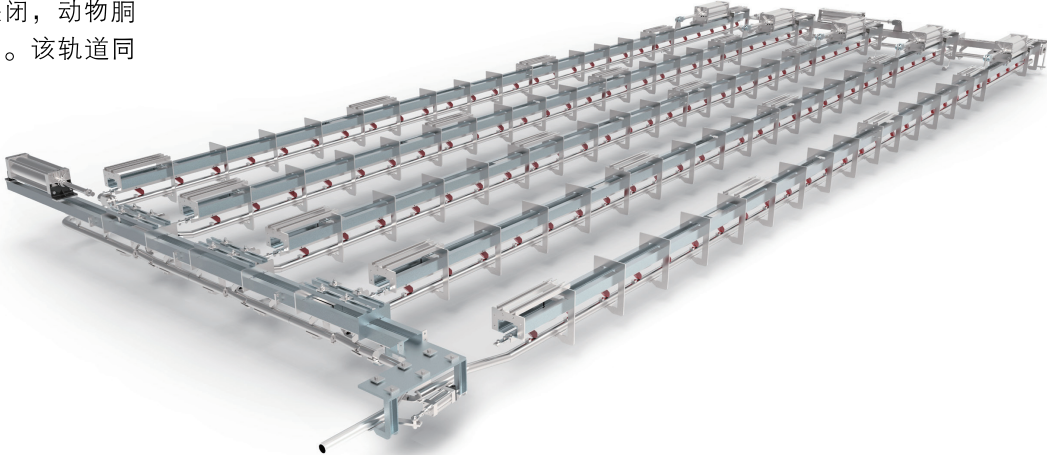


气动轨道

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. 采用气缸往复拨动的运动方式，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。

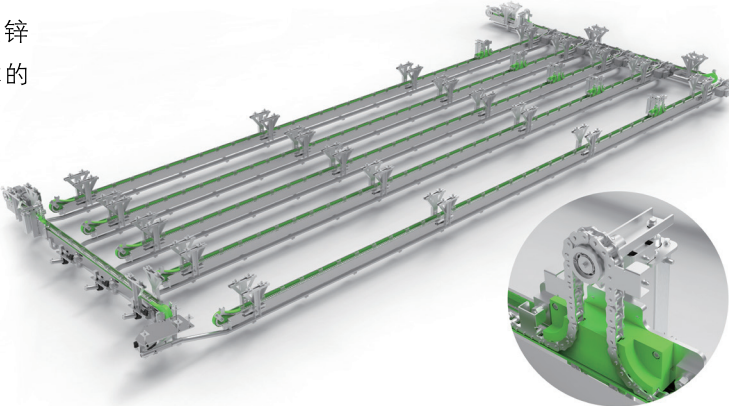


电动轨道



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. 数智化的控制系统，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

头蹄打毛机



头蹄打毛机为头蹄预处理专用设备，适配预浸烫后的牛蹄、羊蹄等物料，整机接触物料部位采用304食品级不锈钢制作。配套顶部恒温喷淋系统实时冲除毛屑蹄壳，脱毛率可达95%以上，不伤表皮、破皮率低。

外形尺寸（长 × 宽 × 高mm）	2100 × 1250 × 1600
最大产能（2.5Kg牛蹄）（只/小时）	180
脱毛率	≥95%
整机总功率(Kw)	11



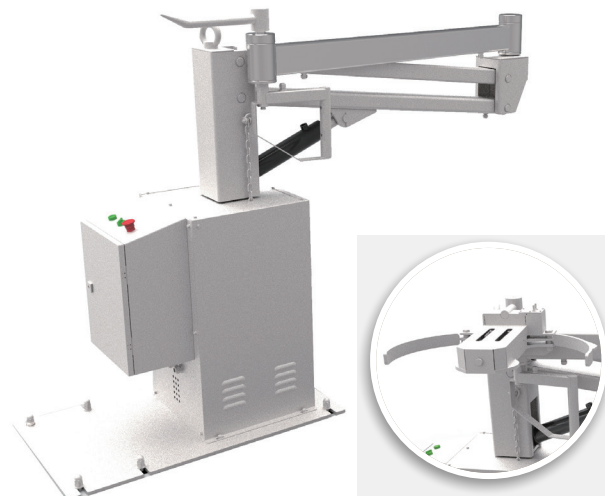
发货臂



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。

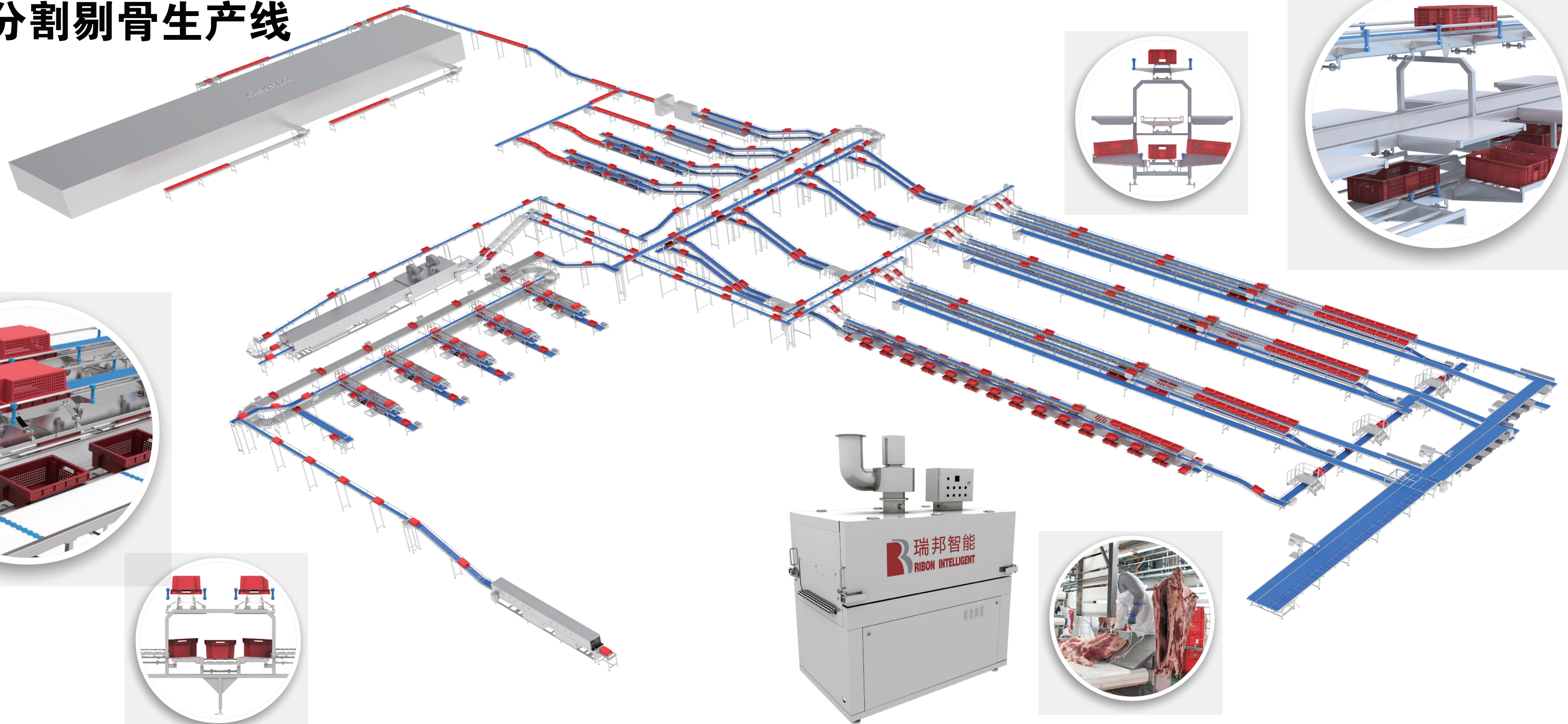
1. 升降及夹持为液压系统控制，输出力更稳定。
2. 产品操作灵活，工人劳动强度低。
3. 设备为全不锈钢制作，操作过程中不与人体直接接触，降低了肉品受污染的可能。
4. 装货头可定制夹持式、单钩式、双钩式。



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

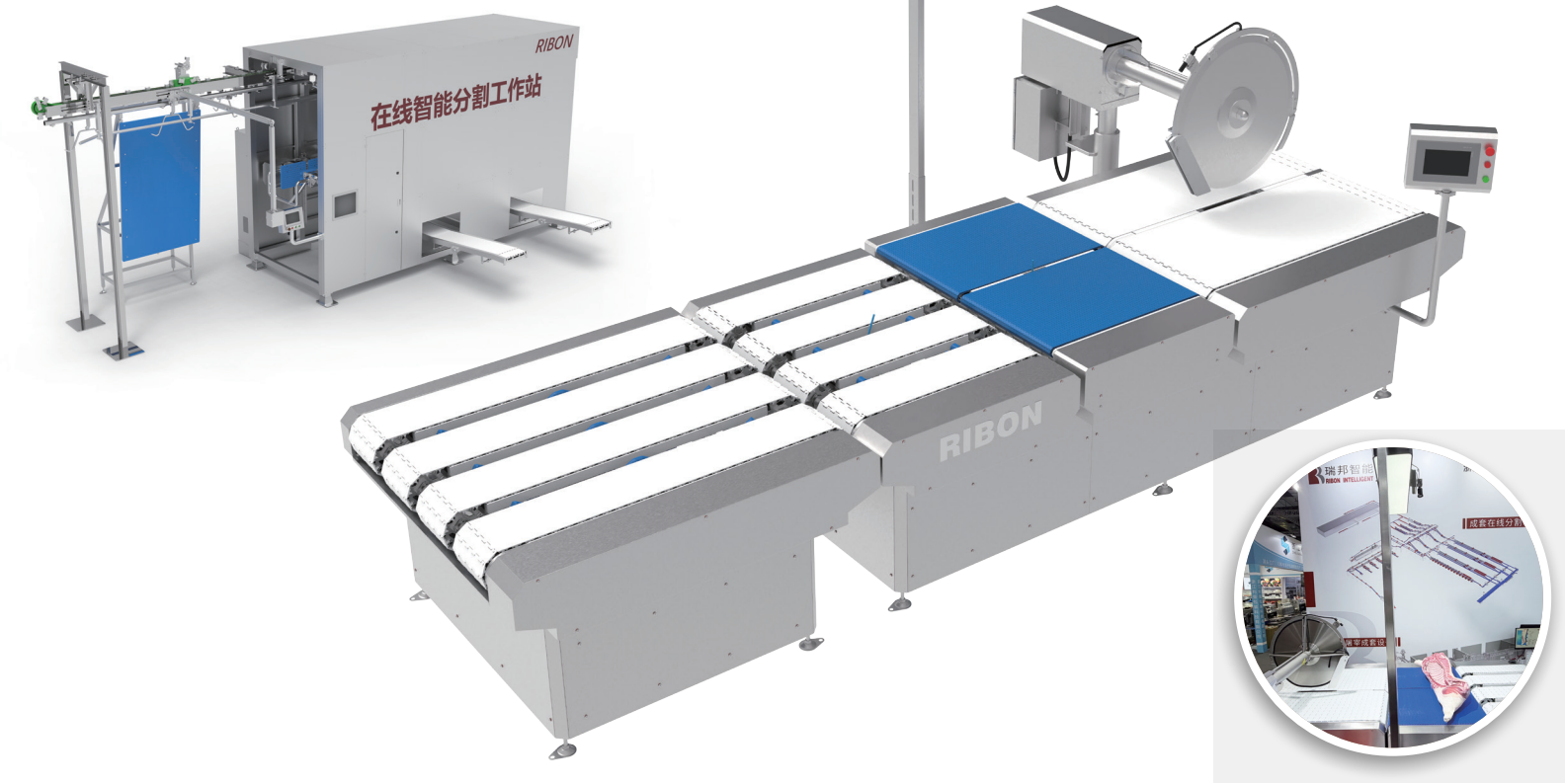
成套分割剔骨生产线



猪胴体自动分段设备

专利号：ZL202210362459.0

本设备可自动识别、定位猪胴体六分体分割点位并完成切割作业，替代传统人工辅助加工模式，实现猪二分体至六分体自动化分割。
设备搭载视觉定位系统，切割精度可达±5mm（精度受胴体外形一致性影响），有效降低肉损耗。
可与生产线控制系统实时联动，在线监控设备运行工况，自动采集、上传分割生产数据，助力屠宰加工企业数字化升级。



分割方式	最大产能（头/小时）	设备总功率（kw）	外形尺寸（mm）
卧式	400	≤12	按需定制
立式	300	13.5	7000x2000x2400

* 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。

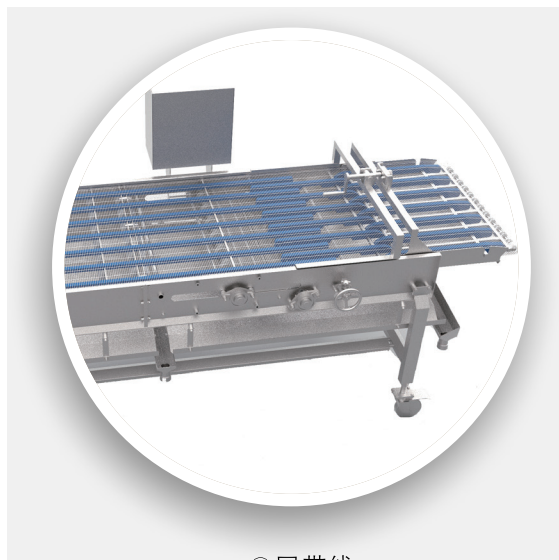


* 以上参数仅供参考，实际参数以合同附件为准

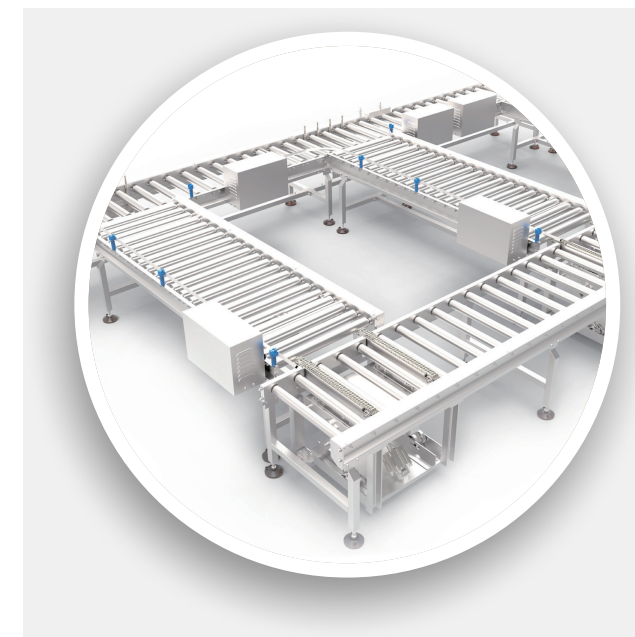
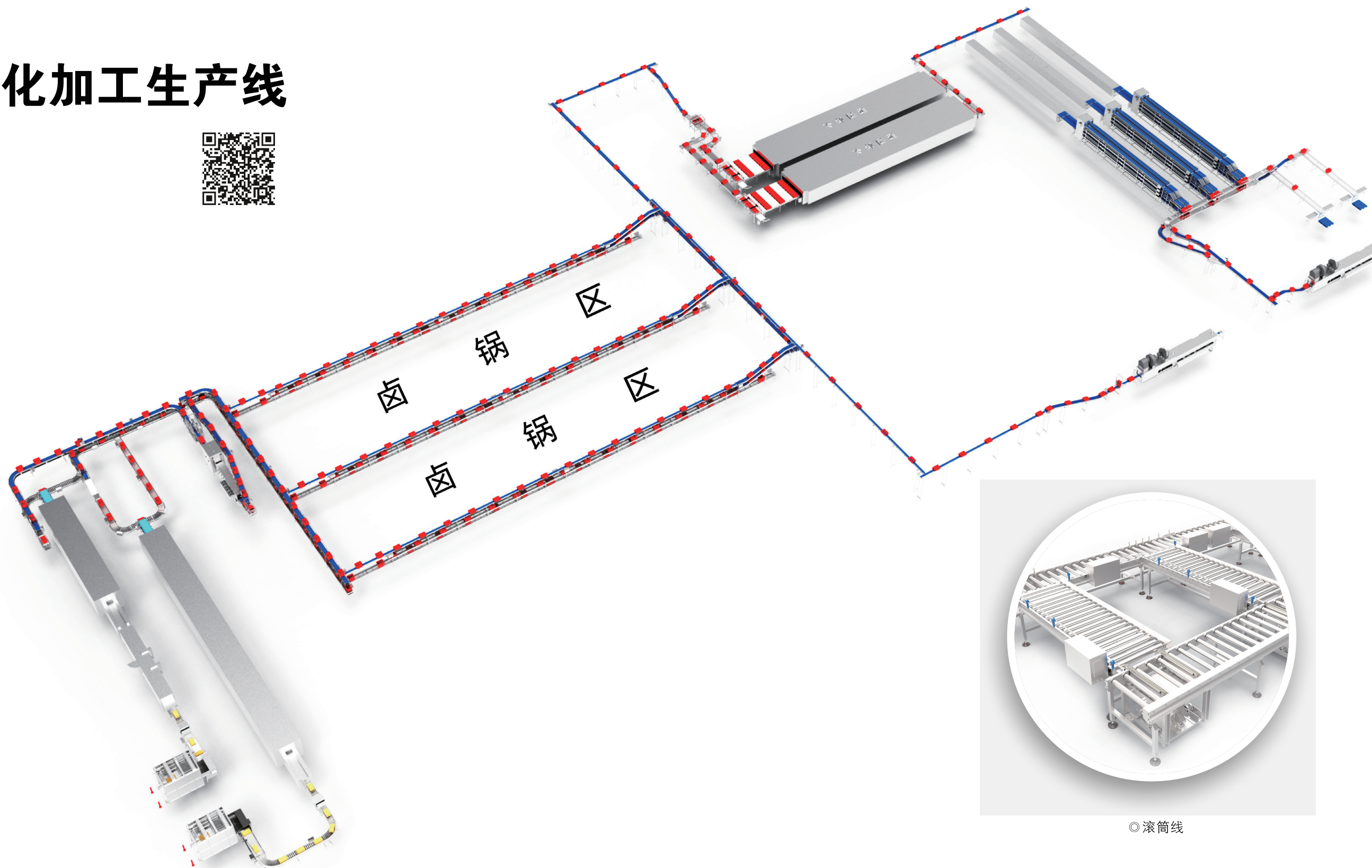
智能化加工生产线



◎ 皮带线



◎ 网带线



◎ 滚筒线

自动拆垛设备



专利号:ZL2022226535578

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。

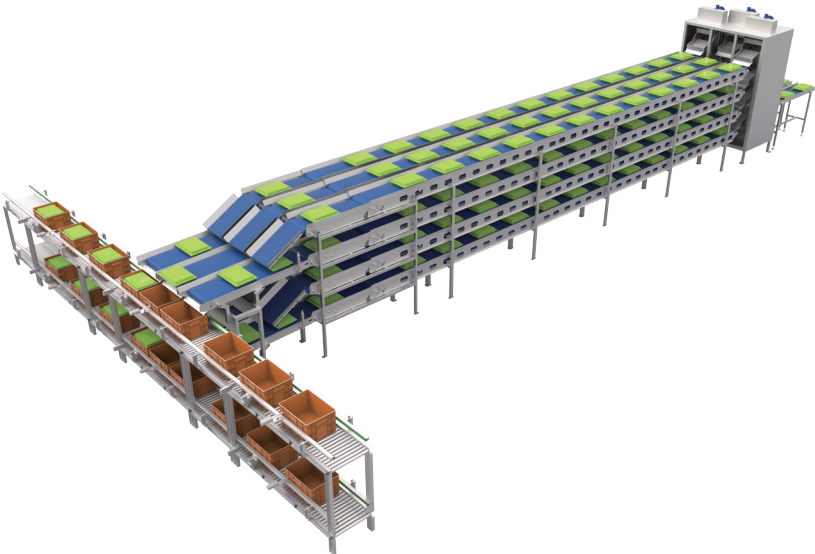


智能配货系统

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。



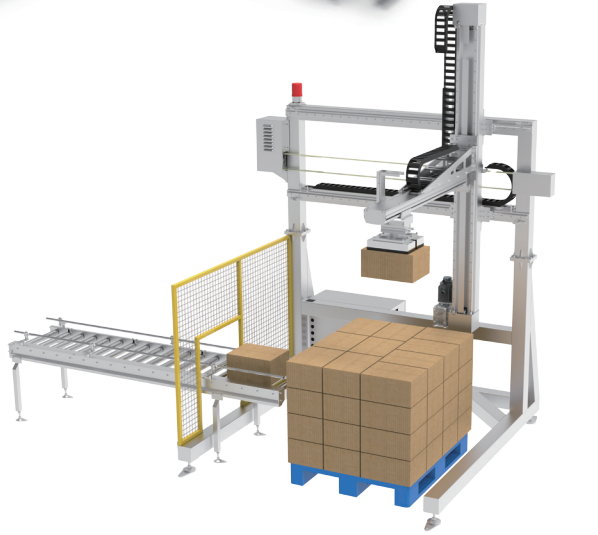
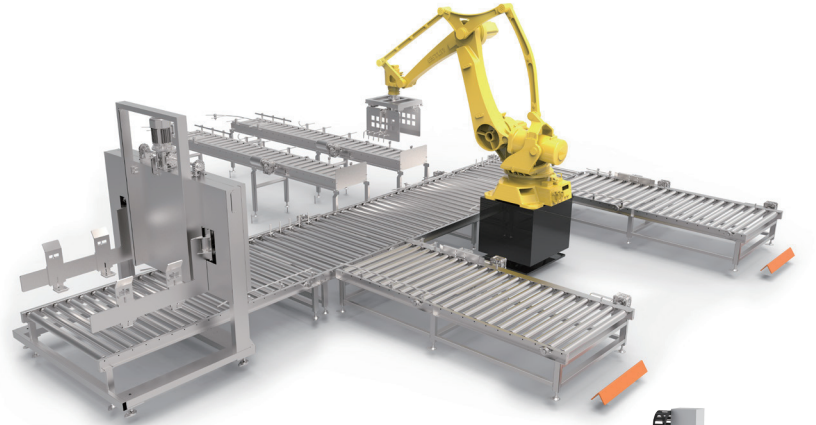
✱ 以上参数仅供参考，实际参数以合同附件为准

码垛机



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。

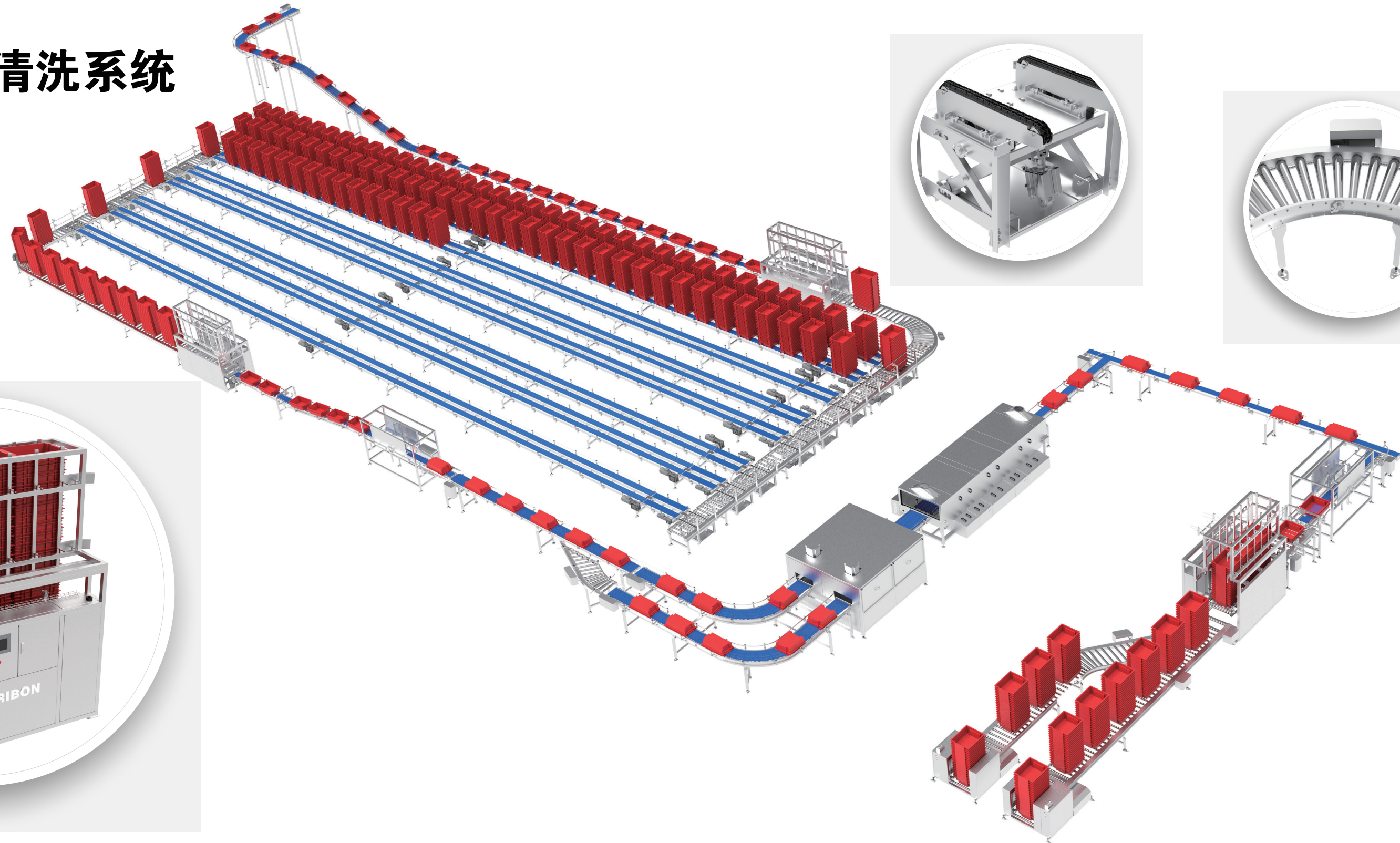
1. 模块式结构，可组成多种码垛形式。目前支持1进1出、2进2出、3进3出、4进4出四种形式。
2. 码垛系统机械结构采用 SUS304 不锈钢制作，使用寿命长
3. 机器人抓取快速，准确。
4. 预设多种码形，操作简单、方便。
5. 控制系统预留数据输出接口，提升企业的信息化水平
6. 可节省人力资源，提高企业效益。
7. 采用世界知名品牌电气、气动控制元器件，性能稳定、可靠，使用寿命长。
8. 可增加拉伸膜缠绕功能。完成托盘码垛后，再用薄膜进行完全缠绕，可确保安全和稳定的运输。



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、风干机系列

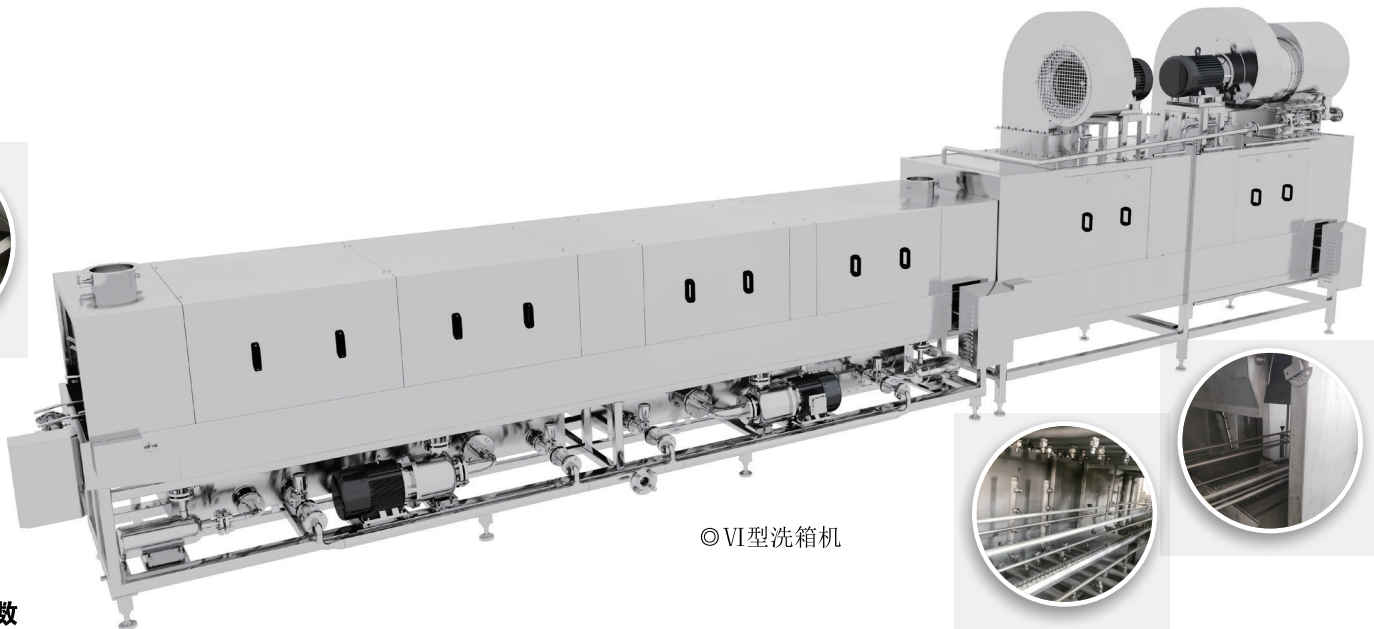


具备周转箱（铁盘）清洗、消毒、风干、烘干等功能。

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。



◎ II型洗箱机

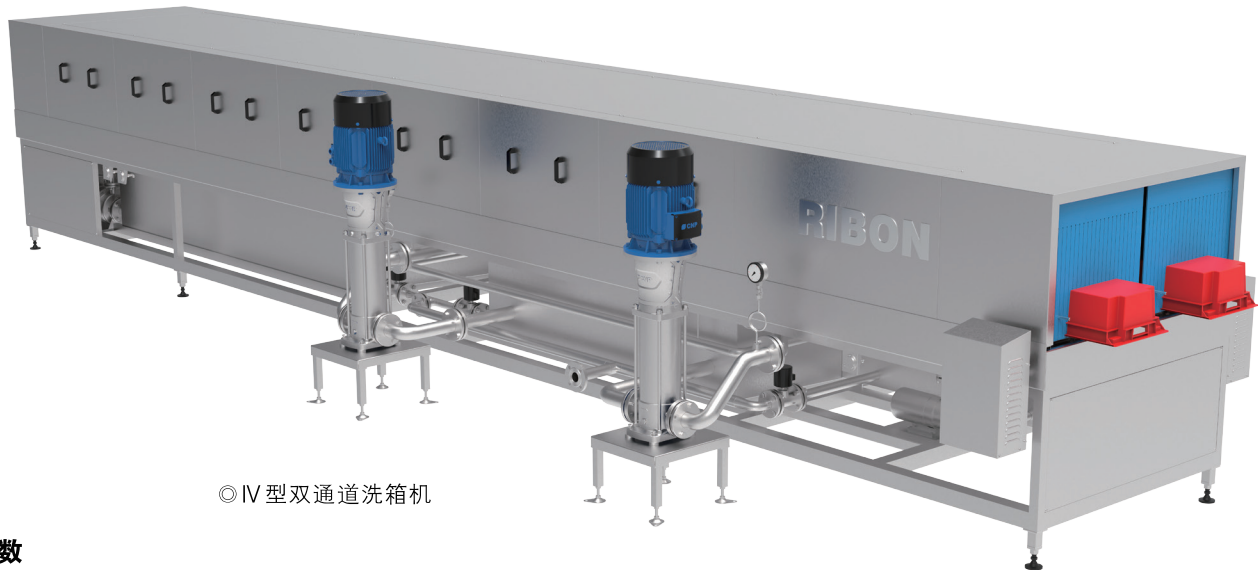


◎ VI型洗箱机

洗箱机技术参数

型号	II	III	III 双通道	IV	IV 双通道	VI	VII
外形尺寸（mm）	3000x1400x1700	4600x1400x1800	5200x2100x1800	7400x1400x1800	9400x2600x1800	4600x1650x1800	4400x1750x1570
功率（kw）	电加热:28.3	常规:8.6 电加热:57	17.2	11.6	39	12.5	14
最大产能（个/小时）	300	800	1600	1000	2000	1200	1000

✱ 以上参数仅供参考，实际参数以合同附件为准



◎ IV 型双通道洗箱机

风干机技术参数

型号	III	III 双通道	IV	VI	IV 双通道
外形尺寸（mm）	1750x1300x2380	1750x2040x2380	2450x1380x2430	4000x1440x2830	4000x2220x2880
功率（kw）	6.1	12.1	12.1	23	24
最大产能（个/小时）	800	1600	1000	1200	2400

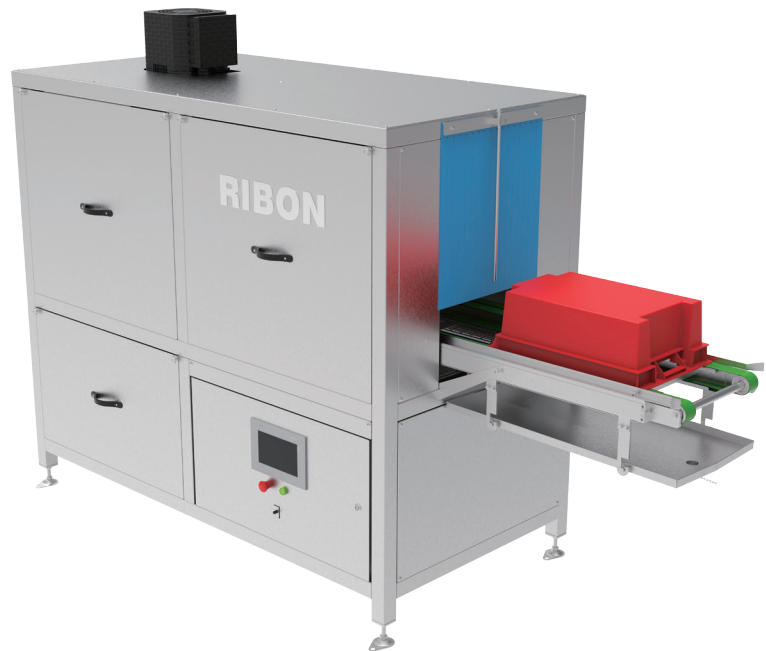
甩干机



设备依靠电机高速旋转产生的离心力，快速将周转箱清洗过后残留的水分甩干。

外形尺寸：2900mm×1000mm×2400mm
最大甩干能力：600个/小时
总功率：5.7kW

✱ 以上参数仅供参考，实际参数以合同附件为准



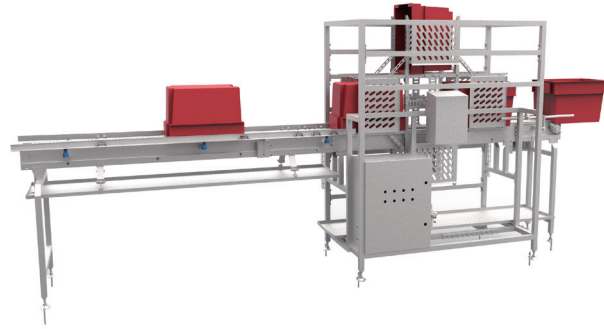
翻箱机系列

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

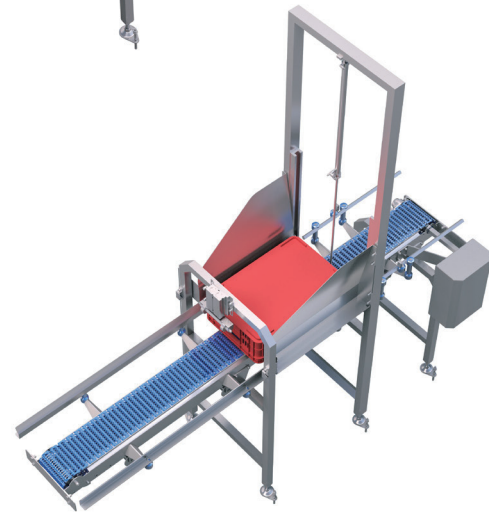
爪手翻箱机，采用气缸联动配合输送线的组合方式，使周转箱实现 180° 的旋转，由开口朝上旋转至开口朝下。该设备多配合于洗箱机入口使用，结构巧妙，使用维护方便。



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

提升（下降）机系列

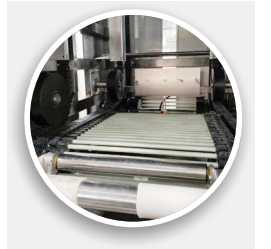
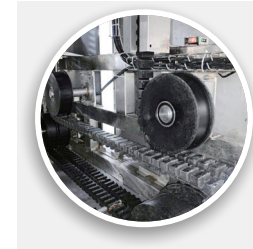
垂直提升（下降）机



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。



夹持式提升（下降）机



设备采用两侧配置带软胶的同步夹持链板，夹紧周转箱箱体两侧，沿C型或Z型弧形轨道运行，实现周转箱的连续垂直提升与下降输送。

整机采用304不锈钢材质，满足食品卫生冲洗要求；

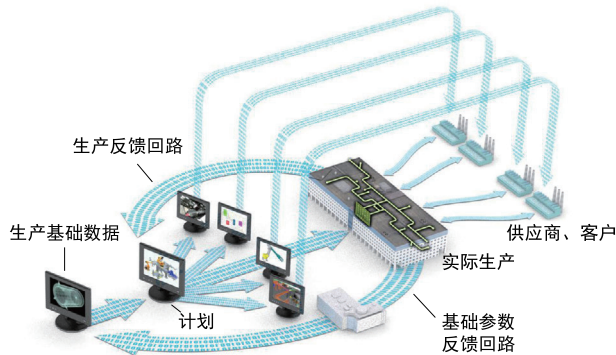
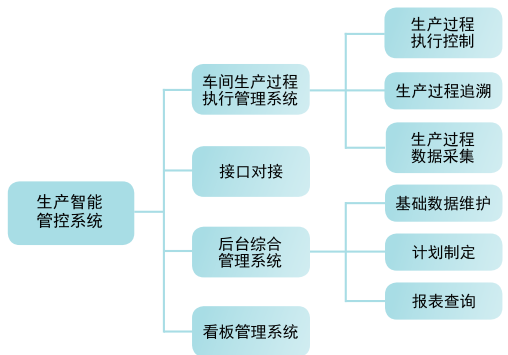
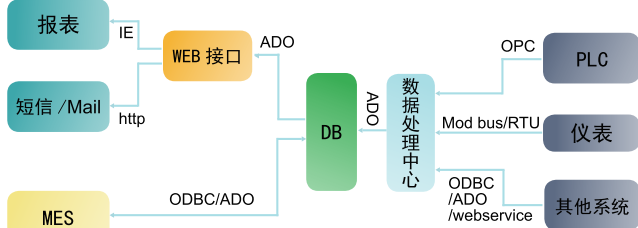
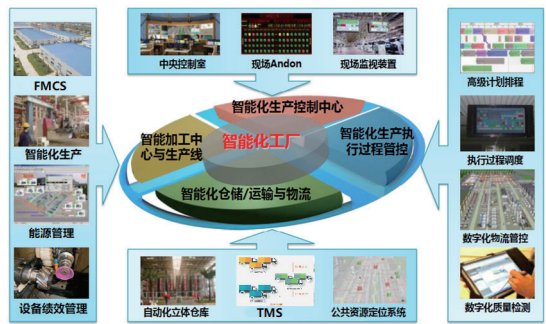
输送方式	输送速度 (m/min)	输送能力 (箱/小时)	功率 (kw)	输送单体重 (kg)	外形尺寸 (mm)
C型	(速度可调)	1200 (适配600mm 周转箱)	按实际 工况配置	≤5kg	1350 × 1050 × H H:根据需求定制
Z型					



✱ 以上参数仅供参考，实际参数以合同附件为准

信息化（MES）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。



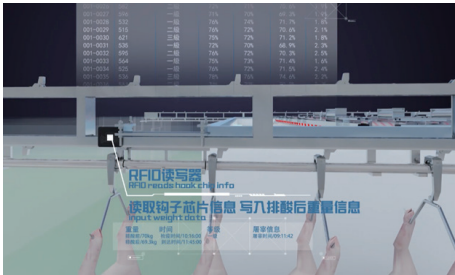
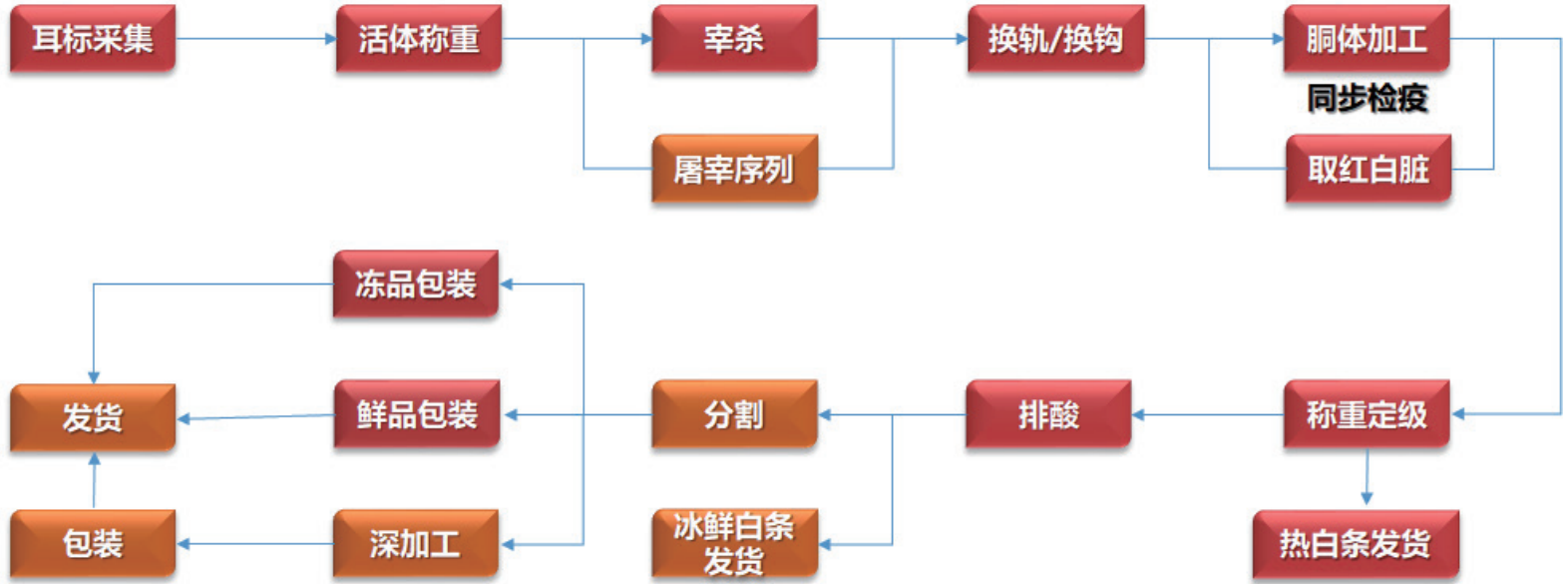
* 以上参数仅供参考，实际参数以合同附件为准

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，对企业的产品品质管控，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