

Hiwell[®] 专业化肉类、水产类、蔬菜类
快餐调理食品解决方案



济南好为尔机械有限公司
地址：济南市济阳县回河工业区德阳路4号

电话：0531-88886366 13905315168
传真：0531-88698166
网址：www.hiwell.cc 邮箱：lg@hiwell.cc



成型涂裹产品

创意无限……

济南好为尔机械有限公司

企业简介

济南好为尔机械有限公司是专业从事肉类、水产类、蔬菜调理食品加工机械生产企业，致力于肉类、水产类、蔬菜调理食品机械的开发与研制。公司现有员工100余名，专业技术人员占40%以上，具有雄厚的技术开发、制造能力。产品达到或接近世界先进水平，是国内上浆机、上粉机、上面包屑机国家行业标准的起草单位。

好为尔公司专业制造成型—上浆—上粉—上面包屑生产线，提供一套高附加值的肉类、水产类、蔬菜调理食品的解决方案。生产的全自动成型机、上浆机、上粉机、嫩化机、浆液供给机等产品已通过德国TUV的CE认证，产品销往中国各地及欧洲、美洲、东南亚、中东、澳洲等六十多个国家及地区。

好为尔公司有一套完整的质量控制体系，先进的设计理念及数控加工设备，为产品的可靠性打下坚实的基础。

好为尔公司以客户需求为中心，做专做强的经营理念，以感恩的心回报社会，以奉献的精神创造价值，以优质的产品和专业化的服务逐步发展成为肉类食品机械行业的骨干企业。

好为尔公司设备具有极高的性价比，价格约为国外同类设备的1/4-1/5。



欧洲CE认证



行业标准起草单位



好为尔公司为客户精心设计生产加工解决方案，从单机机械到整条生产线，以满足客户的不同需求。



先进的设备和工艺精湛的加工技术，是产品质量的有力保障。



运用科学的管理手段，大大提高生产效率。



外商对好为尔公司的产品给予高度评价和认可。

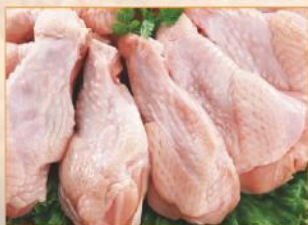


物流及运输体系的良好控制，将设备及时交付到客户手中。



全自动成型、涂裹产品生产线

无论是肉类、禽类、水产类还是蔬菜类，这套生产线均能自动完成成型、上粉、上浆、上面包屑等工序，且可与油炸机、蒸煮机、速冻机、包装机连成熟食全自动生产线，生产出高附加值、满足市场需求的产品。



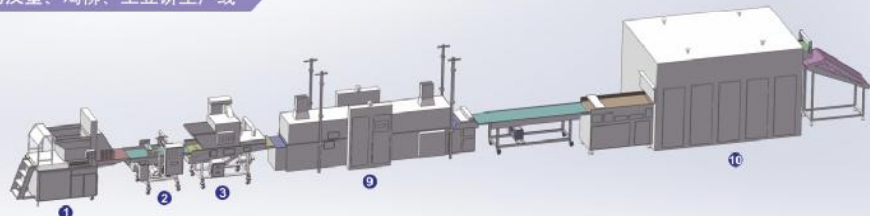
成型设备与不同的裹涂设备组合可创造性生产各种具有不同外观的、不同口感的、不同风味的诱人的产品。从而获得**多汁的、高出品率的、高附加值的**符合市场需求的产品。我们的裹涂设备包括上浆机、上粉机、上面包屑机、天妇罗上浆机。



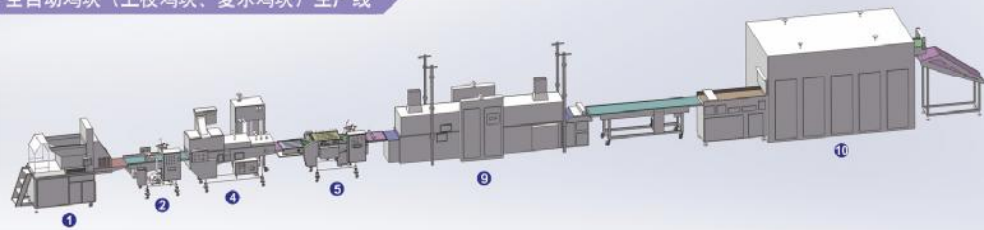
新鲜汉堡牛肉生产线



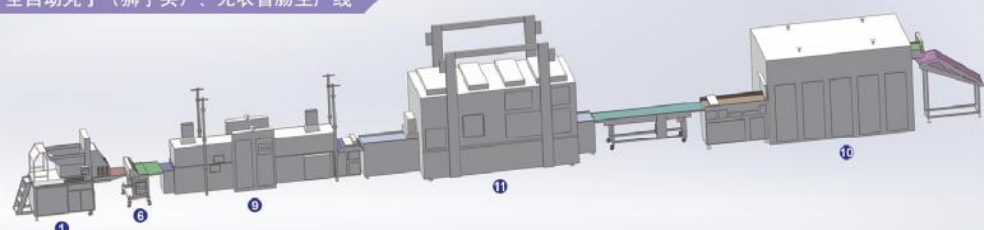
全自动汉堡、鸡柳、土豆饼生产线



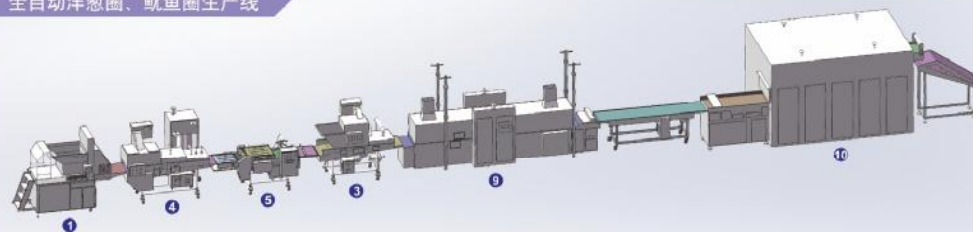
全自动鸡块（上校鸡块、麦乐鸡块）生产线



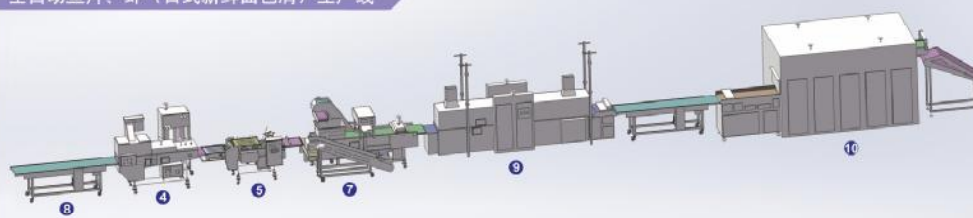
全自动丸子（狮子头）、无衣香肠生产线



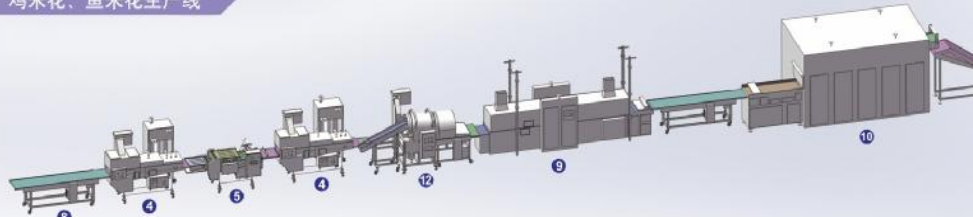
全自动洋葱圈、鱿鱼圈生产线



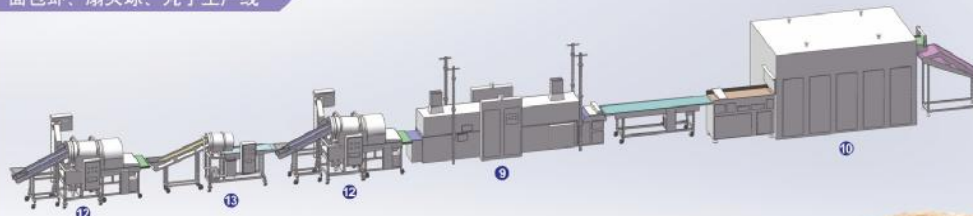
全自动鱼片、虾（日式新鲜面包屑）生产线



鸡米花、鱼米花生产线



面包虾、扇贝球、丸子生产线



- | | | |
|------------|--------------|---------|
| ① 成型机 | ⑥ 搓丸机 | ⑩ 螺旋冷冻机 |
| ② 上浆机 | ⑦ 上鲜面包屑机(日式) | ⑪ 蒸煮机 |
| ③ 上面包屑机 | ⑧ 输送机 | ⑫ 滚筒上粉机 |
| ④ 上粉机 | ⑨ 油炸机 | ⑬ 滚筒上浆机 |
| ⑤ 上浆机(天妇罗) | | |





CE



充填系统



触摸屏控制



螺杆输送



高效大产量的

AMF600-IV 全自动成型机

系统全面升级：

1. 可适用于金属模板
2. 安全防护等级达到IP67
3. 速度增加到70次/分钟
4. 重量误差 $\leq 1.5\%$
5. 全新的操作界面
6. 误操作保护，拥有很高的安全保障



液压系统



电器系统



气动系统



CE



灵活多变、产量适中的

AMF400-II 全自动成型机

AMF600-IV、AMF400-II全自动成型机能自动完成肉的充填、成型、输出等工序，可以与上浆机、上粉机、油炸机、蒸煮机、速冻机、包装机连成熟食全自动生产线。采用四螺杆送料，减少对原料的剪切，具有产量高，质量稳定的特点。产品更换方便、快捷、定量准确，有效控制生产成本。有多种模具可供选择。

适用于肉类、禽类、鱼、虾等水产品，土豆、薯类或蔬菜的成型。不仅适用于糜类原料，更适用于各类块状产品的成型。可生产汉堡饼、鸡块、鸡柳、鱼排等产品。产品切开后呈现出肉块状，肉的真实感强，易得到消费者的认可，满足市场的需求。

电器部分：采用德国SIEMENS公司的PLC处理器，触摸屏操作。中英文操作系统，故障自动报警系统。

保护装置：采用磁性保护开关（安全护罩），电气开门联锁机构及气电转换系统。

液压部分：采用世界著名的VICKERS、STAUFF、PARKER、INTERGRATE HYDRAULIC 原厂产品组装而成。

气动部分：德国FESTO气动原件（全部）。

整机采用不锈钢及部分非金属材料制成，安全可靠。符合HACCP标准要求，通过CE认证。





「技术参数」

型 号	AMF600- IV	AMF400- II
网带宽度	600mm	400mm
气压/水压	6Bar/ 2Bar	6Bar/ 2Bar
功 率	15.12kW	11.12kW
产 量	约500~1000kg/h	约200~600kg/h
生产次数	30~70次/分	15~55次/分
产品厚度	6~40mm	6~25mm
重量误差	≤1%	≤1%
产品最大直径	150mm(汉堡直径)	135mm(汉堡直径)
充填压力	调整范围3~15Mpa	调整范围3~15Mpa
外形尺寸	3170×1176×2430mm	2828×830×2136mm

根据生产需要可订制各种配件：模板/工具车/夹心产品的开发等。

全自动成型机也可以生产出高质量、形式多样的**宠物**食品。



无限创意的成型产品

方形、圆形、心形特殊创意的产品，
会令消费者心动不已……
从而带来更高的收益率；
好为尔公司不仅为你设计2D的产品，
而且可以设计3D的产品。



实验及小批量生产的 AMF150 全自动成型机

AMF150全自动成型机具有与AMF600成型机一样完美的成型效果，适用于工厂实验及个体生产者。用来生产肉类、水产类及蔬菜类产品，如：鸡块、汉堡、牛排、鱼饼、手指饼、薯饼等产品。

- 采用模板成型方式，产品形状一致、重量统一。
- 气动采用德国FESTO气动原件组装而成。
- 采用SIEMENS智能逻辑控制器。
- 机体全部采用不锈钢及非金属材料制造，符合HACCP的要求。

「技术参数」

型 号	AMF150
网带宽度	150mm
气压/水压	6Bar/ 2Bar
功 率	0.1kW
生产次数	10~35次/分
产品厚度	5~18mm
重量误差	≤2%
产品最大直径	130mm(汉堡直径)
外形尺寸	1070×340×960mm

模板

- 进口高质量的**非金属材料**为您提供了较长的使用寿命，还可选用合金材料。
- 精确的CAD仿真设计。
- 先进的加工设备，确保垫片与模板的间隙最大限度地减小物料在成型时的泄露。



冲头

通过冲头将产品**整齐**冲出模板，可设计通气、通水的冲头，使产品**脱模**更方便，易于清洁。



模具计算

访问我们的网站 (<http://www.hiwell.cc/service3.asp>) 下载安装Android版**模具计算手机软件**，可以计算产品的重量（或者通过产品的重量来确定产品的厚度和外径尺寸），便于新产品的开发。



成型产品的**延伸**→具有肉块状纤维的**丸子**



CWJ600-II 搓丸机

CWJ600-II搓丸机通过滚轮之间的相对运动，将成型机生产的圆柱形搓成球形。通过搓丸机生产的丸子球状形状好，丸子具有肉粒感，与全自动成型机组合是生产高档丸子的生产设备，可以生产类似狮子头、四喜丸子等产品。

「技术参数」

型 号	CWJ400-II	CWJ600-II
网带线速度	3~15m/min可调	
输入高度	1025mm	
输出高度	750~800mm	
丸子直径	φ 28~50mm	
功 率	0.25kW	
网带宽度	400mm	600mm
外形尺寸	1040×820×1200mm	1040×1020×1200mm



DZJ600-I 垫纸机

DZJ600-I 垫纸机是与成型机配套的产品。通过1套真空穿梭系统，将一张薄的蜡纸或者类似的纸张贴在成型后的汉堡胚上，避免速冻时粘结在速冻机的网带上。

- 采用伺服控制，准确可靠；
- 独立的垫纸开关；
- 最多设置可以5个一叠；
- 采用不锈钢及非金属材料，符合HACCP要求。

「技术参数」

型 号	DZJ400-I	DZJ600-I
网带线速度	3~15m/min可调	
输出高度	1050mm	
功 率	0.97kW	
网带宽度	400mm	600mm
外形尺寸	1220×720×1550mm	1220×920×1550mm



YHJ600压花机

YHJ600压花机是通过两束多片锥形齿形刀对肉进行切割，使肉表面形成规则的小方孔，切断肉的纤维，有效防止产品油炸或烘烤时的收缩，缩短煎炸时间。适用于肉饼等产品的压花嫩化处理。

- 该机与成型机配套使用，生产牛肉汉堡饼；
- 适用于-4℃~10℃的成型产品，产品厚度≤20mm；
- 设备齿形尺寸可定制；
- 采用快装设计，清洗便捷；调整方便，可靠；
- 具有可靠的安全防护装置；防水等级达到IP64；
- 采用SIEMENS及其它进口电器件，安全可靠；
- 采用食品级304不锈钢制造，符合HACCP标准要求。

「技术参数」

输送带速度范围	3-15m/min (变频调速)
网带宽度	400, 600mm
调速范围	59-119r/min
刀轴间距	-5-30mm之间可调
功率	1.1kW
外形尺寸	1700×640×1304mm



WSJ600-II物料梳理机

WSL600-II物料梳理机是将传送带上的片、块状等产品有规则的排列整齐，正确排放的设备，有利于包装。

- 通过特定的传动方式，将产品摆布整齐；减少包装工人的数量。
- 采用不锈钢及工程塑料产品，符合HACCP要求；
- 采用SIEMENS电器件，可靠性高。

「技术参数」

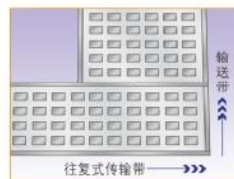
型号	WSJ400-II	WSJ600-II
网带速度	3~15m/min可调	
功率	0.4kW	
网带宽度	400mm	600mm
外形尺寸	1470×520×1400mm	1470×720×1400mm



ZWCJ600自动往复式输送机

ZWCJ600自动往复式输送机通过传送带的往复运动，可以使输送方向直角改变，亦可由少列输送变为多列，从而提高生产线的生产效率和保证产品准确定位。

- 伺服驱动的往复机构使定位更准确；
- 可以与AMF400及AMF600全自动成型机或其它传送带配合使用；
- 触摸屏操作系统；伸缩尺寸可以定制；
- 采用不锈钢及非金属材料制造，符合HACCP要求。



「技术参数」

型号	ZWCJ400	ZWCJ600
输送带速度范围	3~15m/min 变频调速	
输入高度	1050±50mm	
输出高度	1000±50mm	
功率	2.05kW	
网带宽度	400mm	600mm
外形尺寸	3060×740×1400mm	3060×940×1400mm



自动装盘生产线

自动装盘生产线是将成型机或输送机上的产品自动落到垂直输送带上的盘子里，定位准确，效率高。





SJJ600-V 上浆机

SJJ600-V上浆机是通过浆幕和底部的面糊浴槽将面糊均匀裹涂在鸡肉、牛肉、猪肉、鱼、虾等海鲜产品上。适用于上面包屑及上粉前工序。

- 采用快装设计，清洗方便；
- 浆液输送泵对浆液输送剪切小，对浆液的粘度破坏程度小；
- 调整方便，可靠；
- 具有可靠的安全防护装置；
- 采用SIEMENS电器件，安全可靠；
- 可以和成型机、上面包屑机、油炸机等对接使用，从而实现连续生产；
- 整机采用不锈钢制造，设计新颖，结构合理，性能可靠。



「技术参数」

型 号	SJJ400-V	SJJ600-V
输送带速度范围	3~15m/min 变频调速	
输入高度	1050±50mm	
输出高度	1050±50mm	
功 率	2.6kW	
网带宽度	400mm	600mm
外形尺寸	1775×835×1450mm	1775×1035×1450mm



NJJ600-V 上浆机(天妇罗)

NJJ600-V上浆机是通过将产品浸入浆液中，从而使产品涂裹上一层天妇罗裹浆。适用于天妇罗产品、禽肉、海鲜、蔬菜等制品。

- 上下网带间隙可调，产品适用范围广；
- 强力风机去除多余浆料；
- 操作，调整方便，可靠；
- 具有可靠的安全防护，可靠的SIEMENS电器件；
- 可拆卸设计，便于整机清洗，符合HACCP要求，已通过CE认证；
- 独立的输出网带可供选择。

「技术参数」

型 号	NJJ400-V	NJJ600-V
输送带速度范围	3~15m/min 变频调速	
输入高度	1050±50mm	
输出高度	800~1100mm	
功 率	2.17kW	
网带宽度	400mm	600mm
外形尺寸	3100×920×1400mm	3100×1120×1400mm



自动液位控制装置(另配)

与浆液供给机配合使用，可以实现浆液的自动控制，确保产品的一致性。
另外还可增加上浆机的冷却装置。





GJJ400-II 滚筒上浆机

GJJ400-II 滚筒上浆机通过滚筒的转动，使产品在滚筒内经过翻滚、碰撞，将每个产品均匀的裹上一层面浆。适用于鸡肉、鱼块、虾仁、扇贝等各种海产品。

- 不需要将成团的产品逐个摆在传送带上，上浆后产品上浆均匀。特别适合有褶皱处的产品；
- 稀浆及天妇罗浆液均可；
- 可实现粉浆粉及浆粉工艺。可以与滚筒上粉机前后连接使用，实现连续生产；
- 采用SIEMENS电器件，安全可靠；
- 整机采用不锈钢制造，设计新颖，结构合理，性能可靠。



「技术参数」

输送带速度范围	3~15m/min 变频调速
输入高度	900±50mm
输出高度	1050±50mm
功率	2.43kW
网带宽度	400mm
外形尺寸	3750×800×1700mm



DJJ100-II(IV) 打浆机

DJJ100-II(IV) 打浆机通过特制搅拌机将浆粉与水混合均匀。DJJ100-II 打浆机适用于天妇罗浆液；DJJ100-IV 打浆机适用于粘度较高的浆液。

- 采用程序控制，实现高速搅拌混合—低速搅拌—浆液使用完成报警的循环，防止浆液的沉淀；
- 混料缸设有夹层，可以通过放入冰片或通入冷媒对浆液进行保温（10~20℃）；
- 设有输出浆液泵，可以与上浆机联动成为浆液供给机；
- 具有可靠的安全防护装置；
- 采用SIEMENS电器件安全可靠；
- 整机采用不锈钢制造，符合HACCP要求；
- 液体及裹粉定量控制装置（选配）。

「技术参数」

型 号	DJJ100-II	DJJ100-IV
混料缸容量	100L	
泵送功率	1.5kW	
搅拌功率	1.1kW	2.95kW
外形尺寸	1330×836×1330mm	1850×910×1330mm
应 用	中等粘度	高粘度



DJJ200-II 打浆机

DJJ200-II 打浆机是将水与浆粉均匀混合的设备，适用于稀浆。

- 独立的混合缸，可以任意移动；配备2个以上的混合缸可以适用于2台以上的上浆机；
- 采用上部电机，避免了清洗时对电机的破坏；
- 混合部分可以升高，使用清洗方便；
- 符合HACCP的要求；
- 采用上部电机；
- 自动控制搅拌时间。

「技术参数」

功 率	1.1kW
容 量	200L
外形尺寸	1300×790×2100mm





SFJ600-V 上粉机

产品通过传送带时，被覆盖的传送带和上面撒落的粉均匀的裹涂上一层预上粉或混合粉，以适应下道工序的要求，可以同上浆机、上面包屑机连接，组成不同产品的生产线，从而完成粉、浆、粉、浆、粉及浆、粉、浆、粉工艺。

- 上下粉层厚度可调；
- 特殊设计的螺杆提升，适用于不同的混合粉、玉米淀粉、土豆淀粉、裹粉；
- 强力风机及振动器去处多余粉料；
- 操作、调整方便；
- 特殊的网带撒粉技术，均匀可靠；
- 具有可靠的安全防护装置；
- 开合式的螺杆，使清洗过程更简单；
- 采用SIEMENS电器件安全可靠；
- 整机清洗方便，符合HACCP要求。

「技术参数」

型 号	SFJ400-V	SFJ600-V
输送带速度范围	3~15m/min 变频调速	
输入高度	870~970mm	
输出高度	1000±50mm	
功 率	2.93kW	
网带宽度	400mm	600mm
外形尺寸	2655×835×2150mm	2655×1035×2150mm

性能优异的上粉机
一上粉均匀，
没有粉尘泄露的烦恼！



可以开合的螺筒设计，方便洁净。可以提升马铃薯淀粉等特殊物料。

QLS-II 气流系统

QLS-II 气流系统是上粉机的配套设备，将上粉机上粉过程中产生的粉尘通过旋风分离器收集起来，同时将洗净的风吹入到上粉机的风幕中。

「技术参数」

功 率	1.5kW
外形尺寸	1038×780×2200mm



GFJ600-IV 滚筒上粉机

通过滚筒的转动，将产品表面裹上一层均匀的裹粉，已增加产品的上粉量，产生鳞片状的形态。适用于块状物料的上粉(面包屑)。如：鸡米花、鸡块、鱼块等。

- 由于采用滚筒设计，产品的褶皱处及凹凸处也可均匀的上粉；
- 独特的筛分装置，将生产过程中产生的大颗粒分离出来；
- 开合式的提升螺杆，使清洗过程更简单；
- 直接与上粉机连接，不需中间传送带；
- 具有可靠的安全防护装置；
- 采用SIEMENS电器件，安全可靠；
- 整机采用不锈钢制造，符合HACCP要求。

「技术参数」

型 号	GFJ400-IV	GFJ600-IV
输送带速度范围	3~15m/min 变频调速	
输入高度	1050±50mm	
输出高度	1040±50mm	
功 率	3.5kW	
网带宽度	400mm	600mm
外形尺寸	3875×1200×2385mm	3875×1400×2385mm



CE



GXJ600 专用滚筒式上雪花片机

GXJ600滚筒式上雪花片机是专门为生产雪花鸡柳、雪花排条、雪花球等裹雪花片产品而设计，将滚揉后的原料通过料斗均匀洒落在铺满雪花片的输送带上被输送到滚筒内，通过滚筒的转动，将产品表面均匀的裹上一层雪花片，裹粉均匀，形状完好，无裸露。

- 采用滚筒设计，产品的褶皱处及凹凸处也可均匀的裹上雪花片。
- 适用于各种雪花片，上屑量可调。
- 杰出的循环系统，极大的减少了雪花片的破损、粘连。
- 智能自动供料系统。
- 电控件采用SIEMENS、REXROTH等元器件；防水等级IP65。
- 采用不锈钢及符合食品要求的非金属材料制造而成，设计新颖、结构合理、性能可靠，符合HACCP要求。
- 整体喷砂处理，护板采用拉丝板。
- 可与上浆机、油炸机等连接使用，从而实现连续生产。

「技术参数」

型 号	GXJ600
输送带速度范围	3~15m/min 变频调速
输入高度	1050±50mm
输出高度	1050±50mm
功 率	3.7kW
网带宽度	600mm
外形尺寸	4000×1050×2346mm



产量提高**100%**，
上粉率提高**50%**！



滚筒上粉机配套设备(选配)

振动料斗

- 将滚揉后的肉均匀分布在滚筒上粉机的提升网带上。
- 采用不锈钢及符合食品要求的非金属材料制造而成。
- 整体喷砂处理，护板采用拉丝板。

「技术参数」

气 源	6Bar
外形尺寸	660×600×1550mm



ZDS600-II 振动筛

- 将滚筒上粉机(或油炸机)出来的产品中多余的粉料及颗粒震落，以避免废料流入下道工序，从而延长油的使用寿命，避免油过快氧化。
- 采用不锈钢及符合食品要求的非金属材料制造而成，护板采用拉丝板。

「技术参数」

振动筛宽度	400mm (600mm / 1000mm)
功 率	2×0.25kW
最大激振力	2×5kN
外形尺寸	2150×600(800/1200)×1060mm



补粉机

- 与滚筒上粉机连接，将粉均匀的补入滚筒上粉机中。
- 采用不锈钢及符合食品要求的非金属材料制造而成。
- 整体喷砂处理，护板采用拉丝板。

「技术参数」

补 粉 量	≤150kg/H
功 率	0.4kW
外形尺寸	900×530×1320mm



SXJ600-V 上面包屑机

SXJ600-V 上面包屑机是通过料斗里泄出的面包屑和床身中的面包屑将面包屑均匀裹涂在鸡肉、牛肉、猪肉、鱼虾等海鲜产品上。

- 杰出的循环系统，极大的减少了面包屑的破损；
- 不仅适应于碎屑，而且还适应于相屑；
- 采用变频调速，调整方便，便于实现标准化生产；
- 具有可靠的安全防护装置；
- 采用SIEMENS电器件，安全可靠；
- 可以和成型机、上浆机、油炸机等对接使用，从而实现连续生产；
- 整机采用不锈钢制造，设计新颖，结构合理，性能可靠。

【技术参数】

型 号	SXJ400-V	SXJ600-V
输送带速度范围	3~15m/min 变频调速	
输入高度	1050±50mm	
输出高度	1050±50mm	
功 率	3.7kW	
网带宽度	400mm	600mm
外形尺寸	2638×856×2240mm	2638×1056×2240mm



机身尺寸减少，
从而减少了面包屑运行的循环量，
降低了面包屑的破损；
通过改进网带运行的设计，
增加了网带的寿命。



XXJ600-V 上面包屑机(日式)

XXJ600-V 上面包屑机通过上料斗泄出的面包屑及特殊设计的下网带上的面包屑将产品表面均匀涂裹上一层新鲜的面包屑。适用于肉类、海鲜、蔬菜。

- 通过皮带传动，避免新鲜面包屑的结构与形状不被破坏；
- 上、下皮带及上网带采用变频调速，调整方便；
- 设有强力风刀，将多余的面包屑吹落；
- 特殊的落料结构；
- 面包屑无破碎；
- 电器件采用SIEMENS电器，安全可靠；
- 全部采用德国进口无油润滑轴承；
- 采用不锈钢及符合食品要求的非金属材料制造而成，符合HACCP要求。

【技术参数】

型 号	XXJ400-V	XXJ600-V
输送带速度范围	3~15m/min 变频调速	
输入高度	1000mm	
输出高度	1050±50mm	
功 率	3.35kW	
网带宽度	400mm	600mm
外形尺寸	4342×1474×1940mm	4342×1674×1940mm



完全达到手工上面包屑要求



我们还可以为您提供900、1000mm等规格的产品可供选择!



CE

SJJ1000上浆机



CE

SFJ1000上粉机



CE

NJJ1000上浆机(天妇罗)



CE

SXJ1000上面包屑机



避免漏水的

BYJ600-V 冰衣机

BYJ600-II 冰衣机是将水与空气混合形成雾状喷射到产品表面，使产品表面形成一层均匀的冰衣。从而减少产品冷藏过程中水分的流失，保证产品鲜嫩的肉质。

- 喷雾均匀，可使产品增重2-5%；
- 电器件采用SIEMENS及国内名牌厂家产品制造而成；
- 安全防水等级IP65；
- 采用不锈钢及符合食品要求的非金属材料制造而成；
- 全部采用德国进口无油润滑轴承；
- 整体喷砂处理，护板采用拉丝板。

「技术参数」

型 号	BYJ400-V	BYJ600-V
输入高度	800±50mm	
输出高度	800±50mm	
调速范围	5~25m/min 可调	
气压/水压	6Bar/ 2Bar	
功 率	0.55kW	
网带宽度	400mm	600mm
外形尺寸	2000×580×1430mm	2000×780×1430mm



LQJ 冷却机

冷却机是连接油炸机与速冻机的设备，通过对产品表面吹风，降低产品表面的温度，从而减小速冻机的负荷，节省能源。

- 网带支承全部采用非金属件，降低对网带的磨损；
- 上护罩可以通过提升电机提升起来，方便清洗；
- 采用SIEMENS电器件，安全可靠；
- 整机采用不锈钢制造，符合HACCP要求。



TSJ200-II 提升机

TSJ200-II 提升机是将肉车内的原料提升到一定高度并将原料倒入料斗中的设备。

「技术参数」

提升重量	250kg
提升高度	2200mm(max)
功 率	1.0kW
设备重量	200kg
外形尺寸	1510×1550×3120mm



ZWJ600-II 转弯机

将产品90°转弯输送到下一工位。

- 电器件采用SIEMENS及国内名牌厂家产品制造而成；
- 安全防水等级IP65；
- 采用不锈钢及符合食品要求的非金属材料制造而成；
- 全部采用德国进口无油润滑轴承。

「技术参数」

型 号	ZWJ400-II	ZWJ600-II
输入高度	1050mm	
输送带速度	3~15m/min 可调	
功 率	0.25kw	
网带宽度	400mm	600mm
外形尺寸	2000×700×1100mm	2000×900×1100mm



输送带

将产品输送到下一工位。

「技术参数」

网带宽度	400mm, 600mm, 800mm, 1000mm
输入高度	1050mm
输送带速度范围	3~15m/min 可调

济南好为尔机械有限公司，可根据客户的需求提供多种辅助设备，以利于生产线的完善。



小型全自动 汉堡肉饼/鸡柳/鱼排生产线

小型全自动汉堡肉饼、鸡柳、鱼排生产线可以自动完成成型、上浆、上粉、上面包屑等工序。生产线自动化程度高，操作简单，清洗方便，符合HACCP要求。

适用的原料：肉类（禽肉、牛肉、羊肉、猪肉等）、水产（鱼、虾等）、蔬菜（马铃薯、南瓜、青豆等）、奶酪以及它们的混合料。

生产线可以生产市场上流行的汉堡肉饼、麦乐鸡块、鱼香汉堡肉饼、土豆饼、南瓜饼、肉串、鸡柳等产品，是快餐店、配送中心、食品工厂理想的肉类（蔬菜）生产线。



PATTY100-III 全自动肉饼成型机

全自动肉饼成型机能自动完成陷料的充填、成型、贴纸（选配）、输出等工序。通过更换不同的模具可以生产不同形状（圆形、方形、椭圆形、三角形、心形及其它特殊形状）的产品。



NJJ200-II 上浆机

上浆机能自动完成产品的上浆过程，稀浆、浓浆均可。产品经过上下网带，在浆液中沾满浆液，上浆后的产品经风淋，避免过多的浆料进入下道工序。



SXJ200-II 上面包屑机

上面包屑机自动完成产品的上面包屑过程，细屑、粗屑均可。

上浆后的产品进入下网带，底部及侧面沾满面包屑，从上料斗流下的面包屑将产品上部覆盖，经过压辊压紧（上、下网带上的面包屑厚度可方便调节）。上面包屑后经风淋，将多余的面包屑吹落。



SFJ200-II 上粉机

上粉机能自动完成产品的上粉过程，适用于各种预上粉、混合粉等。

产品进入下网带，底部及侧面沾满粉，从上料斗流下的粉将产品上部覆盖，经过压辊压紧（上、下网带上的粉厚度可方便调节）。上粉后经风淋，将多余的粉吹落。



「技术参数」

型号	外形尺寸	油箱容量	功率	网带宽度	重量	产量
PATTY100-III全自动肉饼成型机	860×600×1400mm	30L	0.55kW	130mm	100Kg	35pcs/min
NJJ200-II 上浆机	1400×550×1250mm	输入高度:780mm 输出高度:780mm	0.62kW	200mm	100Kg	100Kg/h
SXJ200-II 上面包屑机	1720×650×1400mm	输入高度:720mm 输出高度:780±50mm	0.86kW	200mm	150Kg	100Kg/h
SFJ200-II 上粉机	1730×650×1480mm	输入高度:720mm 输出高度:780±50mm	0.98kW	200mm	150Kg	100Kg/h