

实物与样本图片不符，以实物为准。

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。具有雄厚的技术开发、制造能力，严格的质量管理体系。公司生产的成型裹粉设备达到世界先进水平，产品已通过德国TÜV的CE认证。



济南好为尔机械有限公司

地址：济南市济阳回河工业区德阳路4号

电话：0531-88886366 13905315168

传真：0531-88698166

网址：www.hiwell.cc 邮编：251411

邮箱：lg@hiwell.cc

Hiwell® 专业化肉类、水产类、蔬菜类

快餐调理食品解决方案

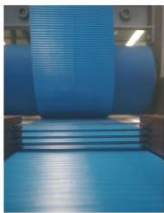
切出精彩——

整块肉的切割与成型

济南好为尔机械有限公司



FQJ2-200-VI 分切机



对肉进行**多片**水平切割，

适用于猪牛肉等**畜肉**、**禽肉**等新鲜原料薄片的分切加工，

可以实现鸡胸肉**蝴蝶心**的切割加工。



设备特点：

- 准确的切割厚度，最薄可达3mm，多层切片，效率高，最多可至7层；
- 通过更换刀架即可调整切割产品的厚度；通过更换刀具实现鸡胸肉蝴蝶心的切割加工；
- 浮动的上网带设计，适合不同厚度的肉块；
- 可以设计成多层不同的厚度；
- 双通道操作，产量高，可达120块/min；
- 采用进口皮带，使用寿命长；
- 采用SIEMENS电器件，具有安全防护装置，符合CE标准；
- 采用不锈钢及工程塑料制成，易清洗，符合HACCP要求；
- 操作方便，维修费用低。

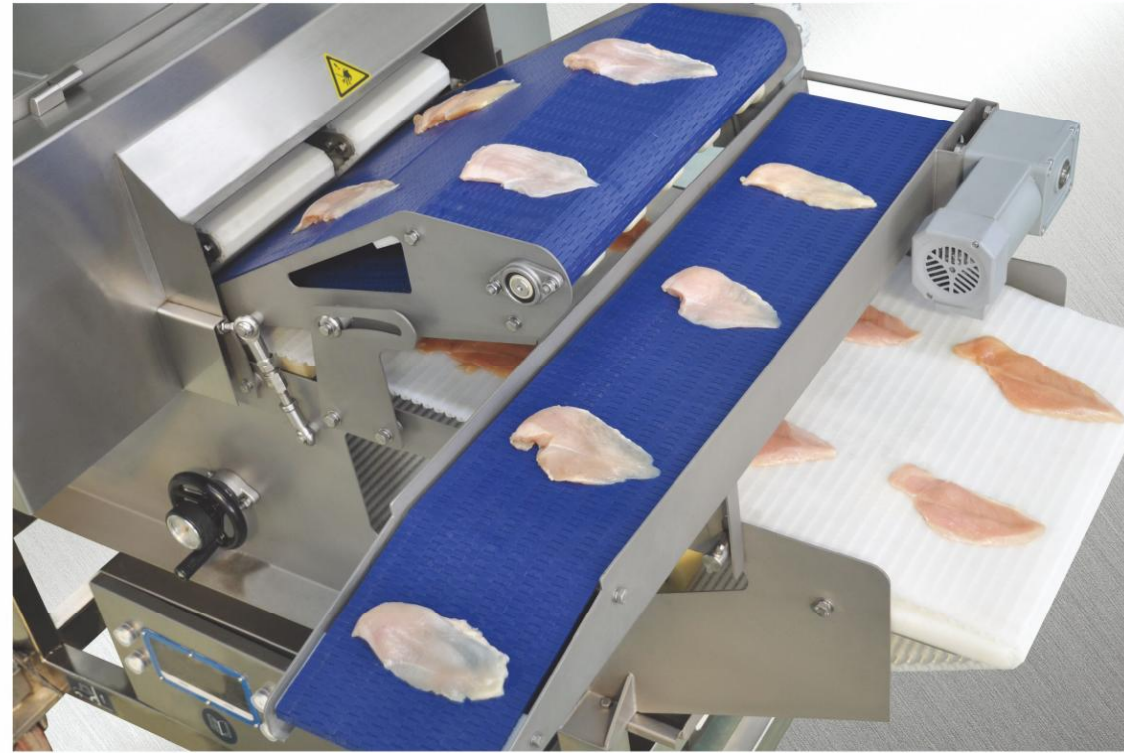
设备优势：

- 切割厚度无比的准确性；
- 减少人工分切的数量，降低人工成本，效率高；
- 可以与切条机连接，生产尺寸一致的条形产品；
- 可以与智能切割机连接，生产每块重量一致的产品。

技术参数：

型 号	FQJ2-200-VI
网带宽度	2×200mm
网带速度	3~15m/min
最大产品宽度	140mm
切割厚度	Min: 3mm, Max: 50mm
切割速度	120块/min(双通道)
输入输出高度	1050±50mm
功 率	1.9kW
外形尺寸	1780×1150×1430mm





FQJ500-II 分切机

对肉进行**横向**切割，

适用于猪牛肉等**畜肉**、**禽肉**、**鱼肉**等

新鲜原料的**精细**加工。



设备特点：

- 准确的切割厚度，最薄可达5mm，最厚50mm；
- 快速方便的调整切割产品的厚度；
- 自适应原料肉的厚度；
- 具有分拣功能；
- 双通道操作，产量高，可达150块/min；
- 采用进口模块化网带，使用寿命高；
- 采用SIEMENS电器件，具有安全防护装置，符合CE标准；
- 采用不锈钢及工程塑料制成，易清洗，符合HACCP要求；
- 操作方便，维修费用低。

设备优势：

- 切割厚度无比的准确性；
- 减少人工分切的数量，降低人工成本；
- 分切后的剩余料完整，可进行二次加工；
- 可以与切条机连接，生产尺寸一致的条形产品：如鸡柳等；
- 与智能切割机连接，生产每块重量一致的产品，如鸡排、牛排等。

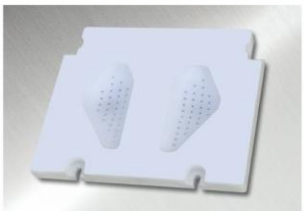
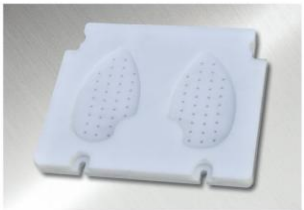
技术参数：

型 号	FQJ500-II
网带宽度	500mm
网带速度	3~15m/min
最大产品宽度	180mm
切割厚度	Min: 5mm; Max: 50mm
切割速度	150块/min(双通道)
输入输出高度	1050±50mm
功 率	1.74kW
外形尺寸	2000×1152×1410mm



MQJ300-II 模具切割机

模具切割机是将新鲜的原料肉放在**成型模具**中，经过压紧、切割、分离废料、成品输出等工序，切割出**形状及重量统一**的产品。适用于新鲜的**禽肉制品及鱼肉**。



设备特点：

- 水平切割方式，将模具外多余的部分切除；
- 通过更换不同的模具，可以得到不同的形状及重量；
- 余料自动分离；
- 更换模具快捷方便；
- 切割精度 $\leq 4\%$ ；
- 采用SIEMENS电器件，具有安全防护装置，符合CE标准；
- 采用不锈钢及工程塑料制成，易清洗，符合HACCP要求；
- 操作方便，维修费用低。

技术参数：

型 号	MQJ300-II
模具宽度	300×254mm (单排或双排)
生产速度	单排62片/min (产品宽带 ≤ 140 mm) 双排124片/min
切割精度	$\leq 4\%$
输入输出高度	1050±50mm
功率	1.21kW
外形尺寸	4220×1120×1360mm



QTJ500-II切条机

通过多组圆盘刀将肉均匀切割成条状、块状，适用于猪牛肉等畜肉、禽肉等新鲜或冷冻原料分切加工。



设备特点:

- 准确的切割宽度，最窄可达5mm，多片切割，切割效率高；也可根据生产需要设计成不同宽度组合的产品切割；
- 通过更换刀架或者刀隔套即可调整切割产品的宽度；
- 浮动的卸料器设计，防止切割肉粘连刀具；
- 输送带速度最高可达18m/min，产量高；
- 刀架、输入网带、输出网带可拆卸，方便清洗；
- 喷雾的结构设计，切出的肉截面光滑；
- 采用进口模块式网带，使用寿命高；
- 采用SIEMENS电器件，具有安全防护装置，符合CE标准；
- 采用不锈钢及工程塑料制成，易清洗，符合HACCP要求；
- 操作方便，维修费用低。

设备优势:

- 切割宽度无比的准确性；
- 减少人工分切的数量，降低人工成本，效率高；
- 可以与分切机连接，生产尺寸一致的条形产品或块状产品；
- 可以与智能切割机连接，生产每块重量一致的产品。

技术参数:

型 号	QTJ500-II
网带宽度	500mm
网带速度	3~18m/min
最大产品宽度	400mm
最大产品厚度	45mm(可定制到70mm)
最小切割厚度	5mm
产 量	200~800Kg/h
输入输出高度	1050±50mm
功 率	1.9KW
外形尺寸	2010×903×1615mm



DSJ400-II 打丝机



设备特点:

- 能轻易打碎像煮熟的牛肉之类的坚韧产品及像煮熟的鸡胸肉之类的柔软产品;
- 自动化程度高, 肉丝效果好;
- 安全可靠, 通过安全开关避免高速旋转的部件对人手的损害;
- 采用SIEMENS电器件, 具有安全防护装置, 符合CE标准;
- 采用不锈钢及工程塑料制成, 易清洗, 符合HACCP要求;
- 操作方便, 维修费用低;
- 可以与其他设备连成自动生产线。

技术参数:

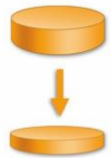
型 号	DSJ400-II
肉的最大宽度	252mm
肉的最大长度	200mm
输入皮带速度	7m/min
产 量	200~400kg/h
功 率	0.95kW
外形尺寸	1441×1014×1641mm

通过4组转辊的转动,

将熟制的**鸡肉、猪肉、牛肉**

粉碎成**手撕**效果的纤维。





YYJ600-IV 压整机

该设备适用于厚度**小于30mm**的
所有禽肉、**牛肉、猪肉、鱼肉**、奶酪等产品厚度的压整。



设备介绍:

通过两条皮带的挤压，将新鲜肉或冷冻肉压整到规定的厚度，增加产品的表面积，以达到相同的熟化时间，并缩短油炸时间。可以生产市场上流行的鸡排、牛排、猪排、鱼排等产品。适用于厚度小于30mm的禽肉、牛肉、猪肉、鱼肉、奶酪等产品。

设备特点:

- 通过触摸屏即可快速调整压整产品的厚度；
- 皮带可拆卸，便于清洗；
- 喷水装置，防止产品与传送带粘连；
- 采用搓板式皮带，防止产品打滑；
- 采用SIEMENS电器件，具有安全防护装置，符合CE标准；
- 采用不锈钢及工程塑料制成，易清洗，符合HACCP要求；
- 操作方便，维修费用低；
- 可以与嫩化机连接，从而实现连续生产。

技术参数:

型 号	YYJ400-IV
网带宽度	400mm
网带速度	3~15m/min 变频调速
压延厚度	5~30mm之间可调
功 率	3.05kW
外形尺寸	2300×1200×1500mm

型 号	YYJ600-IV
网带宽度	600mm
网带速度	3~15m/min 变频调速
压延厚度	5~30mm之间可调
功 率	3.05kW
外形尺寸	2300×1400×1500mm



YYJ600-II 压整机

该设备适用于厚度**小于30mm**的
所有禽肉、**牛肉、猪肉、鱼肉**、马铃薯、奶酪等。



胸肉、猪外脊、牛外脊、鱼片等
通过**压整**、嫩化、滚揉、上浆、上面包屑、油炸等工序，
从而获得多汁的厚度均匀的产品，
是现代快餐业必须具有的设备。

设备介绍：

压整机是将新鲜或冷冻的原料肉通过6道压力辊将产品压延至规定的厚度，增加产品的表面积，以达到相同的熟化时间，并缩短油炸时间。是生产市面上的牛排、肉排、鱼排的专用设备。该设备适用于厚度小于30mm的所有禽肉、牛肉、猪肉、鱼肉、马铃薯、奶酪等。

设备特点：

- 采用快装设计，清洗方便；
- 调整方便，可靠；
- 喷水装置，防止产品与传送带粘连；
- 具有可靠的安全防护装置；
- 采用SIEMENS电器件安全可靠；
- 可以和嫩化机对接使用，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	YYJ400-II
网带宽度	400mm
网带速度	3~15m/min 变频调速
压延厚度	3~30mm之间可调
功 率	1.5kW
外形尺寸	2135×715×1320mm

型 号	YYJ600-II
网带宽度	600mm
网带速度	3~15m/min 变频调速
压延厚度	3~30mm之间可调
功 率	1.5kW
外形尺寸	2135×915×1320mm





胸肉、猪外脊、牛外脊、鱼片等
通过压整、嫩化、滚揉、上浆、上面包屑、油炸等工序，
从而获得多汁的厚度均匀的产品，
是现代快餐业必须具有的设备。



NHJ600-II 嫩化机

破坏其**筋腱和结缔**组织，
使盐水极易**渗透**至肉的纤维组织内，
缩短滚揉时间，**改善**肉的结构，防止油炸或烘烤时产品的收缩。



设备介绍：

嫩化机是用机械的方法通过两束多片齿形刀对肉块进行切割，破坏其筋腱和结缔组织，使盐水极易渗透至肉的纤维组织内，缩短滚揉时间，改善肉的结构，从而使肉变嫩，防止油炸或烘烤时产品的收缩。

设备特点：

- 整机采用不锈钢制造，设计新颖、结构合理，性能可靠；
- 采用快装设计，清洗方便；
- 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；
- 可以和压延机对接使用，从而实现连续生产。

技术参数：

型 号	NHJ400-II
刀片转速	119~59r/min 变频调速
刀轴距离	-5~30mm 之间可调
刀 直 径	130mm
电机功率	1.1kW
外形尺寸	1685×650×1304mm

型 号	NHJ600-II
刀片转速	119~59r/min 变频调速
刀轴距离	-5~30mm 之间可调
刀 直 径	130mm
电机功率	1.1kW
外形尺寸	1685×850×1304mm

工艺流程 >>>



A、CUT28智能型切割机



B、FQJ500分切机



C、FQJ2-200分切机



D、QTJ500切条机



E、YYJ600压整机



F、NHJ600嫩化机

1、相同重量的块状切割(如唐扬块等)



D+A的组合

2、相同重量的产品切割(如鱼等)



A

3、块丁类产品的切割



B+2D的组合

4、条状产品的切割



B+D的组合

5、薄片产品的切割



B+C的组合



6、蝴蝶产品的加工



G、MQJ300模具切割机

B+C的组合

7、延展类产品(鸡排、牛排、猪排等)



B+E+F的组合

8、鸡胸排产品



G+F的组合

8、打丝类产品



DSJ400-II 打丝机

