

增加视觉：136-3006-1220



合嘉信 您身边的食品机械专家



佛山市顺德区嘉厨食品机械有限公司
Foshan Shunde Catch Food Machinery Co.,Ltd

地址：佛山市顺德区陈村镇仙涌工业区仙涌大道东（北）6号之二
销售热线：0757-23320937 23320935
售后电话：0757-23320903 网址：www.hejiaxin.com

全国免费服务热线：
400 007 2003



FOOD MACHINERY

CATCH
嘉厨食品机械



官网二维码

● 本资料经仔细核对，力求准确。佛山市顺德区嘉厨食品机械有限公司保留更改产品设计与规格的权利，如有变更，恕不另行通知。佛山市顺德区嘉厨食品机械有限公司拥有本画册产品外观的专利权，未经许可使用，保留追究法律责任。
● This information has been carefully checked to be accurate. Foshan Shunde Catch Food Machinery Co.,Ltd reserves the right to change product designs and specifications are subject to change without notice. Foshan Shunde Catch Food Machinery Co.,Ltd has the appearance of the product of the album patents, unauthorized use of the reserve liability.



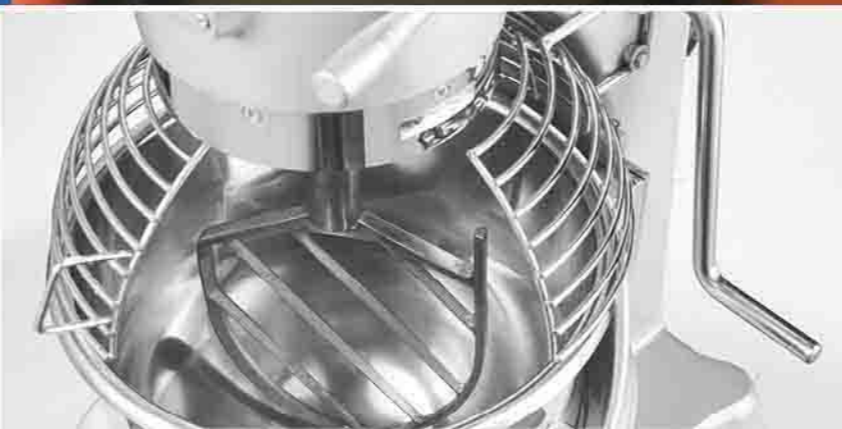
身边的食品机械专家 众多能工巧匠选用推荐 Food Machinery Experts

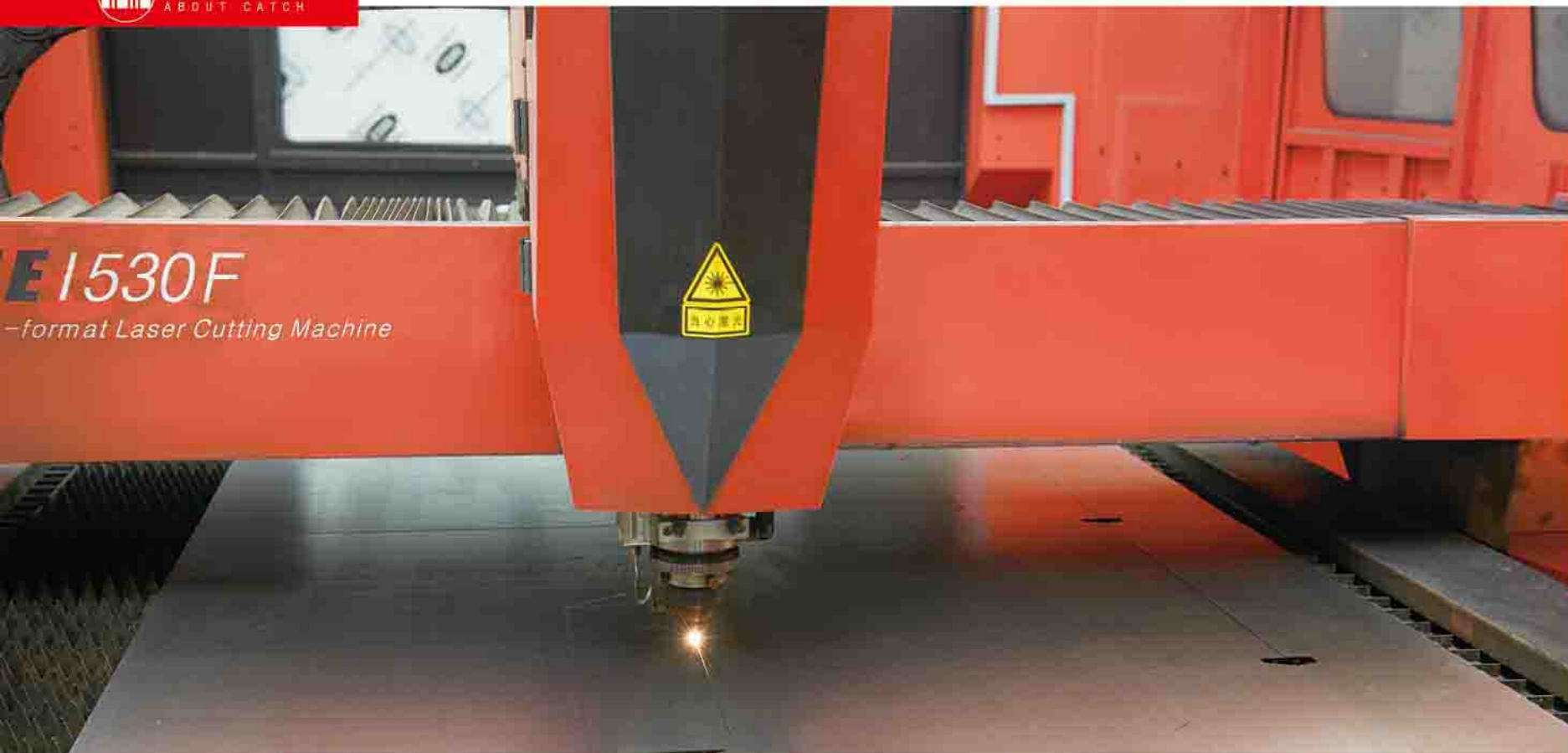


佛山市顺德区嘉厨食品机械有限公司拥有雄厚的技术力量和高素质的管理队伍，配备完善的现代化办公设施和微机联网系统，有完善的质量保证体系和服务保证措施。是一家集设计、生产、销售、技术服务为一体的现代化企业。专业生产各种食品机械，包括：各式压面机、全自动卧式和面机、绞切机等。

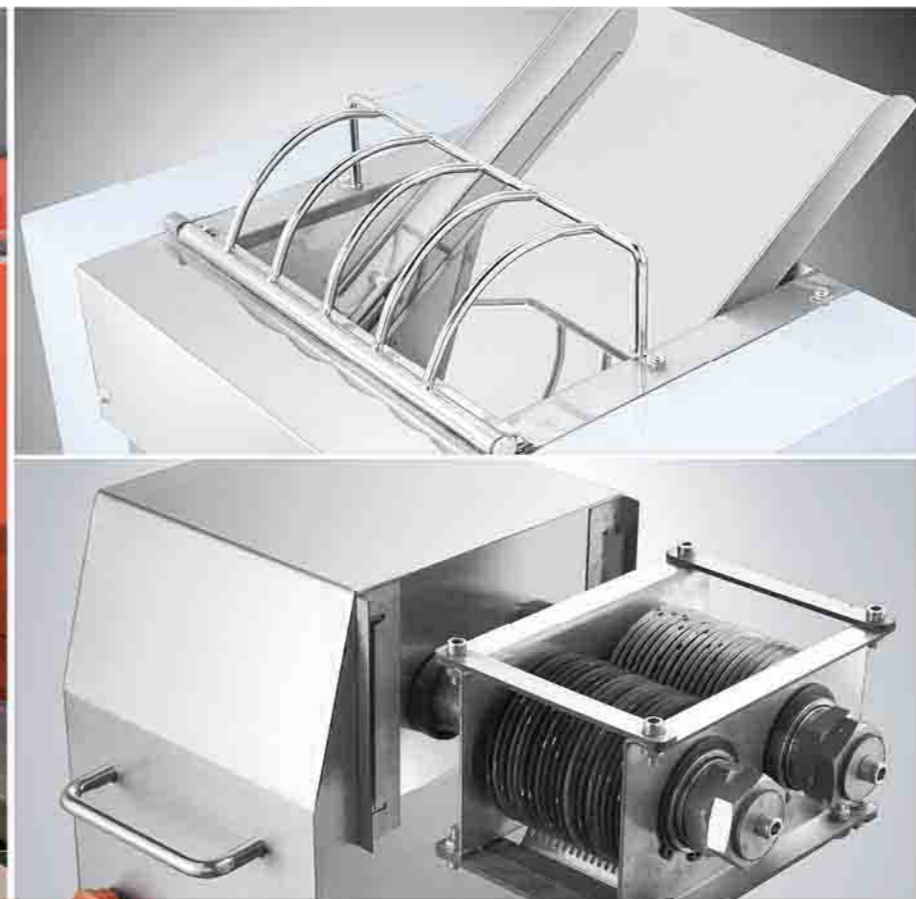
本厂引进国内外先进技术，不断提高产品质量，优化产品结构组合，树立企业美好形象；不断强化营销理念，拓展市场，精心打造自我品牌。

“重承诺，守信用”是我们恪守的销售信条。为与国际接轨，我们将以优质的产品、合理的设计和完善的售后服务广大用户服务，我们深知这只是我们所走的第一步，嘉厨人前进的每一个脚印中无不凝聚着新老客户一如既往的关照与支持！





E1530F
-format Laser Cutting Machine



核心技术 精工打造
我们只专注食品机械
Honors Certification

致力于创造食品机械名牌的合嘉信人，追求最佳的效益，效率，环保与可持续发展的完美结合，推进广泛的资金，技术，人才交流与合作，正是基于对自己产品的自信和永远积极向上的精神，合嘉信人不断进取，超越和完美，赢得了行业越来越多的友好、信任与支持，愿合嘉信与您共同发展，共创辉煌。

耀眼风采 信誉最佳 精益求精 打造优质产品 Honors Certification



产品目录
PRODUCT SUMMARY

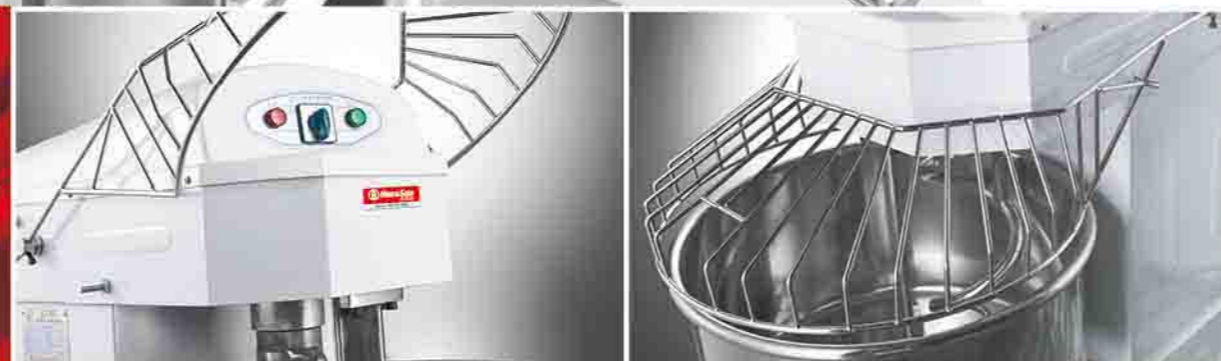
08		09		10		11			
	SSD20A 双动双速和面机 SPIRAL MIXER		SSD20B 双动双速和面机 SPIRAL MIXER		SSD20D 双动双速和面机 SPIRAL MIXER		SSD130B 双动双速和面机 SPIRAL MIXER		
12		13		14		15		16	
	TB7L 搅拌机 (三功能) MIXER		BS20 搅拌机 (普通款) MIXER		B20 搅拌机 (强力款) MIXER		BM20 搅拌机 MIXER		AG35 压面条机 NOODLE PRESSER
17		18		19		20		21	
	AG25B 压面条机 NOODLE PRESSER		AG70 压面条机 NOODLE PRESSER		AGS400 立式揉压面机 MALAXATOR		AG125-25 大型压面条机 NOODLE CUTTER		AG130-30 加强型揉压面机 NOODLE PRESSER
22		23		24		25		26	
	HJ15B 加强型涡轮和面机 DOUGH MIXER		HJ75B 加强型涡轮和面机 DOUGH MIXER (电动翻斗)		HJ15 精装和面机 DOUGH MIXER		HJS15 简装和面机 DOUGH MIXER		PC22 台式不锈钢绞肉机 MEAT GRINDER

26		27		28		29		29	
	PC22A 台式不锈钢绞肉机 MEAT GRINDER		PC42 豪华不锈钢绞肉机 MEAT GRINDER		PC32 立式精、简装绞肉机 MEAT GRINDER		JQ22 绞切两用机 MEAT GRINDER		JQ22A 绞切两用机 MEAT GRINDER
30		30		31		31		32	
	RW18 肉丸机 MEATBALL MACHINE		RWJ280 肉丸成型机 MEAT-BALL MACHINE		WQ400 卧式切肉机 MEAT SLICER		LQ400 立式切肉机 MEAT SLICER		SQ800 多规格切肉机 MEAT SLICER
34		35		36		38		39	
	TQ250 多规格切肉机 MEAT SLICER (可换刀头)		TQ800 豪华型切肉机 MEAT SLICER (可换刀头)		TQA800 豪华型肉类切肉丝机 MEAT SLICER (可换刀头)		WQ30 瓜果切丝切片机 MELON SLICER		QC5 剥菜机 BOWL CUTTER
39		40		41		42		42	
	QC30 剥菜机 BOWL CUTTER		DM125 浆渣分离机 SEPARATION MACHINE		TM-750 脱毛机 PLUCKER		TP-350 土豆去皮机 POTATO PEELER		YQC-660 离心多用切菜机 VEGETABLE CUTTER



搅拌机系列 MIXER SERIES

强劲与耐用于此融为一体



SSD-20A

SSD 系列 SPIRAL MIXER Double motion and double speed mixer 双动双速和面机

SSD-A 系列双动双速和面机是一种新型和面机械，其和面钩与料桶可同时转动，大大提高了和面速度和效率，装有安全防护罩及过载保护开关，操作方便安全，外形美观，易于清洁，特别适用于西饼屋烘焙面包、宾馆、餐馆、单位食堂等揉制面团之用。

- 与食物接触部分均采用不锈钢或同类材料制造；
- 全机采用皮带传动，噪声更低；
- 整机电器装置均符合国家标准，带有电流过载保护；
- 名厂电机，性能稳定，高效省电；
- 本机设有快速与慢速两种速度。

型号	SSD20A	SSD30A	SSD40A
功率 (Kw)	1.1	1.5	2.2
电压 / 频率 (V/Hz)	220/50	220/50	220&380/50
容量 (L)	20	30	40
和面量 (Kg)	8	12	18
搅拌器转速 (r/min)	220/120	220/120	220/120
料桶转速 (r/min)	22/12	22/12	22/12
整机重量 (Kg)	90	98	110
外形尺寸 (cm)	40x73x90	45x80x100	47x85x110

SSD 系列 SPIRAL MIXER 双动双速和面机

SSD-B 系列双动双速和面机是我公司经过 10 多年的技术沉淀所研发出的一款新型和面机械，B 系列是在 A 系列的基础上增加了机架各部位的强度，所选用的配件均为目前市场上的优质配件，而且 B 系列机型的外观经过重新设计，整机各部位采用圆弧设计，美观，大方，噪声低，特别适合高要求的客户选用。

- 与食物接触部分均采用不锈钢或同类材料制造；
- 全机采用皮带传动，噪声更低；
- 整机电器装置均符合国家标准，带有电流过载保护；
- 名厂电机，性能稳定、高效省电；
- 本机设有快速与慢速两种速度。



SSD-D 系列 SPIRAL MIXER 双动双速和面机

SSD-D 系列双动双速和面机是 B 款的数控版本，D 系列在 A 系列的基础上增加了机架各部位的强度，所选用的配件均为目前市场上的优质配件，而且 D 系列机型的外观经过重新设计，全机各部位采用圆弧设计，美观，大方，噪声低，特别适合高质量要求的客户使用，D 系列机型采用数控控制面板，可以分别设置慢速和面时间与快速和面时间，并且可以自动切换快慢速度，做到加水加面粉后自动工作，免去人手操作，是大型面包房的不二选择。

- 与食物接触部分均采用不锈钢或同类材料制造；
- 全机采用皮带传动，噪声更低；
- 整机电器装置均符合国家标准，带有电流过载保护；
- 名厂电机，性能稳定，高效省电；
- 快速、慢速自动切换，数控面板，免去人工操作；
- 数控面板采用大厂设计，保修 2 年。

型号	SSD20B	SSD30B	SSD40B
功率 (Kw)	1.1	1.5	2.2
电压 / 频率 (V/Hz)	220/50	220/50	220&380/50
容量 (L)	20	30	40
和面量 (Kg)	8	12	18
搅拌器转速 (r/min)	220/120	220/120	220/120
料桶转速 (r/min)	22/12	22/12	22/12
整机重量 (Kg)	95	103	115
外形尺寸 (cm)	40x73x90	45x80x100	47x85x110

型号	SSD20D	SSD30D	SSD40D
功率 (Kw)	1.1	1.5	2.2
电压 / 频率 (V/Hz)	220/50	220/50	220&380/50
容量 (L)	20	30	40
和面量 (Kg)	8	12	18
搅拌器转速 (r/min)	220/120	220/120	220/120
料桶转速 (r/min)	22/12	22/12	22/12
整机重量 (Kg)	95	103	115
外形尺寸 (cm)	40x73x90	45x80x100	47x85x110

SSD 系列 SPIRAL MIXER Double motion and double speed mixer 大型双动双速和面机

大型 SSD-B 系列双动双速和面机是我厂新推出的一款改进型和面机械，该机型在旧款的基础上重新设计外观，机架线条主要采用圆弧设计，美观大方，同时，机器内部皮带采用进口皮带并且增加了皮带条数，可以长时间免维护。和面钩与料桶可同时转动，整机设有两种速度，可根据需要自由选择，装有安全防护罩及行程开关，操作方便安全，外形美观，易于清洁，特别适用于西饼屋烘焙面包、宾馆、餐馆、单位食堂等揉制面团之用。

- 与食物接触部分均采用不锈钢或同类材料制造；
- 全机采用皮带传动，噪声更低；
- 电器部分符合国家标准，安全高效；
- 采用双速铜线电机，质量稳定
- 本机功率强劲，连续工作时间长，效率高；
- 快速、慢速自动切换，数控面板，免去人工操作；
- 数控面板采用大厂设计，保修 2 年；

型号	SSD80B	SSD130B	SSD200B
功率 (Kw)	1.3/1.8	3/5	4/6.5
电压 / 频率 (V/Hz)	380/50	380/50	380/50
容量 (L)	80	130	200
和面量 (Kg)	30	50	75
搅拌器转速 (r/min)	220/160	200/140	200/140
料桶转速 (r/min)	18/13	16/11	16/11
整机重量 (Kg)	192	295	320
外形尺寸 (cm)	58x100x105	74x135x130	75x135x130



SSD130B

TB7L

TBL 系列 MIXER 搅拌机 (三功能)

本厂生产的三功能搅拌机，采用自主设计的恒力矩脉宽调制无级调速技术，具有动力大、噪音低、低速无爬行和抖动现象、搅拌平稳、调速灵敏、打发率高等特点，所有核心部件全部自主生产，确保了产品质量稳定可靠。产品整体设计独特，采用铸件机身，设计科学合理，高速运转非常平稳，无任何抖动现象，使用同步带传动噪音低且使用寿命更长，外观新颖，造型美观大方。主要适用于酒店、西餐厅、蛋糕房、家庭打蛋和打发鲜奶。

- 三功能产品，可以打蛋、和面、搅馅；
- 采用铸件机身，坚固耐用、结构合理；
- 恒力矩无级调速技术，搅拌器转速任意选择；
- 名厂电机，性能稳定，经久耐用；
- 采用同步带传动。

型号	TB5L	TB7L
功率 (Kw)	0.3	0.35
电压 / 频率 (V/Hz)	220/50	220/50
容量 (L)	5	7
和面量 (Kg)	0.5	0.5
搅拌器转速 (r/min)	131-852	131-852
整机重量 (Kg)	25	30
外形尺寸 (cm)	37x23x41	48x30x50

B 系列 MIXER 搅拌机 (普通款)

B 系列普通款 本产品是我厂最新研发, 采用进口技术并加以改造, 运用行星运动原理, 搅拌器在料桶内作行星运动, 使食品得到充分混和, 该机型配备搅拌杆、混合器、打蛋器, 具备和面、搅拌、打蛋、打奶油功能, 变速传动部件经过严格的生产技术标准处理, 达到耐磨, 噪音小, 质量稳定。

- 整机表面油漆采用汽车油漆;
- 变速部件采用耐磨性强 (锡青铜) 材料精制而成;
- 本产品提供三种搅拌器, 配合三个速度可达到理想效果;
- 功率足、效率高, 采用铜线电机;
- 性价比高, 简单高效。



BS20 (普通)

型号	BS20 (普通款)
功率 (Kw)	0.75
电压 / 频率 (V/Hz)	220/50
容量 (L)	20
和面量 (Kg)	6
搅拌器转速 (r/min)	113/168/400
整机重量 (Kg)	86
外形尺寸 (cm)	53x42x78

B 系列 MIXER 搅拌机 (强力款)

B20 强力款 是在普通款的基础上改进而来, 强力款立柱与机脚采用整体铸造技术, 坚固、耐用、重量大。而且强力款采用强力电机, 定子直径为 145mm (国内厂家普遍使用 138mm 直径)。所以, 加强款是面对高质量要求的客户。该机型配备搅拌杆、混合器、打蛋器, 具备和面、搅拌、打蛋、打奶油功能, 并且全系列带安全保护罩, 变速传动部件经过严格的生产技术标准处理, 达到耐磨, 噪音小, 质量超出国内同类产品。

- 整机表面油漆采用汽车油漆;
- 变速部件采用耐磨性强 (锡青铜) 材料精制而成;
- 本产品提供三种搅拌器, 配合三个速度可达到理想效果;
- 功率足、效率高, 采用铜线电机;
- 铸件底座, 重心稳定;
- 采用 145mm 直径电机, 必要时可用 2 档和面 (不建议)。



B20 (强力)

型号	B20 (强力款)
功率 (Kw)	0.8
电压 / 频率 (V/Hz)	220/50
容量 (L)	20
和面量 (Kg)	6
搅拌器转速 (r/min)	113/168/400
整机重量 (Kg)	98
外形尺寸 (cm)	53x42x78

BM 系列 MIXER 搅拌机

BM 系列搅拌机是我厂最新研发的搅拌机，该搅拌机采用台湾技术，皮带传动，齿轮箱与电机分开配置，不使用传统的涡轮蜗杆传动，所以力度相对比较大，磨损比较小。最大的好处在于维护非常方便，只需要更换皮带即可，不需要加油，不需要换齿轮。该机器采用国内大厂电机，力度强劲，配备搅拌杆、混合器、打蛋器，具备和面、搅拌、打蛋、打奶油功能，变速传动部件经过严格的生产技术标准处理，达到耐磨，噪音小，质量超出国内同类产品。

- 整机表面油漆采用汽车油漆；
- 变速部件采用齿轮箱模块设计，方便维护；
- 本产品提供三种搅拌器，配合三个速度可达到理想效果；
- 功率足，效率高，采用铜线电机；
- 带有电流过载保护，安全高效；
- 搅拌速度比一般机器快，工作效率高。

型号	BM10	BM20	BM30	BM40
功率 (Kw)	0.6	1.1	1.3	1.3
电压 / 频率 (V/Hz)	220/50	220/50	220/50	220/50
容量 (L)	10	20	30	40
和面量 (Kg)	3	6	8	10
搅拌器转速 (r/min)	118/234/460	118/234/460	125/204/430	125/204/430
整机重量 (Kg)	61	85	160	165
外形尺寸 (cm)	49x42x82	65x48x95	72x61x112	74x64x117



BM20



AG35

AG 系列 压面条机 NOODLE PRESSER



AG 系列压面机结构先进，操作方便，外形美观，工作效率高。本机侧板采用铸铁材质，非其他厂家的冲压成型铁板，本机的压面棍表面全部经过外圆磨处理，压出来的面皮不会粘辊，而且表面光滑，适合各种要求，凡接触食物的零件均用不锈钢制造或经特殊表面处理。符合国家卫生标准要求，适合于宾馆、饭店、食品加工厂、单位食堂及个体餐饮业制作面条之用。

- 采用链条传动，力量更强，噪音更小
- 前滚筒可自由调节，压出厚度不一的面皮
- 切面部分提供 1.5MM、3MM、6MM 等规格方面刀、圆面刀、刀削面刀
- 采用铸铁立板，非冲压成型铁板
- 压面棍全部经过外圆磨处理，光滑如镜，面皮不粘压面棍
- 可定制全不锈钢机型

型号	AG25	AG30	AG35
功率 (Kw)	1.5	2.2	2.2
电压 / 频率 (V/Hz)	220/50	220/50	220/50
面棍转速 (r/min)	69	69	69
面棍长度 (mm)	190	240	290
面棍直径 (mm)	87	87	87
整机重量 (Kg)	69	74	79
外形尺寸 (cm)	39x33x86	44x33x86	49x33x86

AGB系列压面条机 NOODLE PRESSER

AG-B系列压面机是在AG系列压面机基础上改进而来，本机最大的特点在于调节面皮厚度时，不需要利用左右螺杆，只需要调节一旁的调节把手即可令整条滚筒同时移动，避免了旧款机型调节不方便，面皮厚度不均的弊端，方便而且高效。本机侧板采用铸铁材质，非其他厂家的冲压成型铁板。本机的压面辊表面全部经过外圆磨处理，压出来的面皮不会粘辊，而且表面光滑，适合各种要求，凡接触食物的零件均用不锈钢制造或经特殊表面处理。符合国家卫生标准要求，适合于宾馆、饭店、食品加工厂、单位食堂及个体饮食业制作面条之用。

- 采用链条传动，力量更强，噪音更小；
- 前滚筒可自由调节，压出厚度不一的面皮；
- 切面部分提供 1.5MM、3MM、6MM 等规格面刀；
- 采用铸铁立板，非冲压成型铁板；
- 压面辊全部经过外圆磨处理，光滑如镜，面皮不粘压面辊；
- 只需要调节把手即可平行移动压面辊，防止面皮厚薄不一；
- 可定制 304 全不锈钢机型。



AG25B



AG70

型号	AG25B	AG30B	AG35B
功率 (Kw)	1.1	1.5	1.5
电压 / 频率 (V/Hz)	220/50	220/50	220/50
面棍转速 (r/min)	69	69	69
面棍长度 (mm)	190	240	290
面棍直径 (mm)	87	87	87
整机重量 (Kg)	74	79	84
外形尺寸 (cm)	50x30x100	55x30x100	60x30x100

AG系列 NOODLE PRESSER 压面条机

我厂设计的AG系列压面机结构先进、操作方便、外形美观、工作效率高，本机侧板采用铸铁材质，非其他厂家的冲压成型铁板。本机的压面辊表面全部经过外圆磨处理，压出来的面皮不会粘辊，而且表面光滑，适合各种要求，凡接触食物的零件均用不锈钢制造或经特殊表面处理。本机设置了两条卷面木棍，方便压面皮与切面条，符合国家卫生标准要求，适合于宾馆、饭店、食品加工厂、单位食堂及个体饮食业制作面条之用。

- 采用链条传动，力量更强，噪音更小；
- 前滚筒可自由调节，压出厚度不一的面皮；
- 切面部分提供 1.5MM、3MM、6MM 等规格方面刀、圆面刀、刀削面刀；
- 采用铸铁立板，非冲压成型铁板；
- 压面辊全部经过外圆磨处理，光滑如镜，面皮不粘压面辊；
- 配置卷面木棍，方便操作；
- 此款产品特别适合北方地区使用。

型号	AG60	AG70
功率 (Kw)	2.2	2.2
电压 / 频率 (V/Hz)	220/50	220/50
面棍转速 (r/min)	69	69
面棍长度 (mm)	240	290
面棍直径 (mm)	87	87
整机重量 (Kg)	80	85
外形尺寸 (cm)	44x38x96	49x38x96

AGS 系列 MALAXATOR 立式揉压面机

AGS 系列立式揉压面机是我厂独立研制，具有结构合理、美观实用、压面效率高等特点。而且运转平稳、噪音低，采用链条传动，可用于制作面皮、云吞皮、糕点等。该机压出面皮、面筋韧性强度大，耐煮耐断，适合不同要求的用户使用。

- 采用链条传动，力量更强，噪音更小；
- 前滚筒可自由调节，压出厚度不一的面皮；
- 采用铸铁立板，非冲压成型铁板；
- 压面辊全部经过外圆磨处理，光滑如镜，面皮不粘压面辊；
- 该机型不能切面条。

型号	AGS300	AGS400
功率 (Kw)	2.2	2.2
电压 / 频率 (V/Hz)	220/50	220/50
面棍转速 (r/min)	69	69
面棍长度 (mm)	290	340
面棍直径 (mm)	87	87
整机重量 (Kg)	68	88
外形尺寸 (cm)	48x29x80	53x29x80



AGS400



AG125-25

AG125 系列 NOODLE CUTTER With both kneading and pressing dough 大型压面条机

AG125 大型揉压切面机系列是立足本厂多年生产各种压面机的经验，以及改良了使用过程中存在的不足，综合各行业内部的精华研制出来的新型产品。具有结构合理、美观实用、压面效率高的优点，而且运转平稳，噪音低（采用链条传动），可用于制作面条、面点等。该机压制出的面条、面筋韧性强度大，耐煮，耐断，适合于宾馆、饭店、面包厂及各类面点加工单位使用。

- 采用链条传动，力量更强，噪音更小；
- 前滚筒可自由调节，压出厚度不一的面；
- 切面部分提供 1.5MM、3MM、6MM 等规格面刀；
- 采用铸铁立板，非冲压成型铁板；
- 压面辊全部经过外圆磨处理，光滑如镜，面皮不粘压面辊；
- 压面与切面效率高。

型号	AG125-25	AG125-30
功率 (Kw)	2.2	2.2
电压 / 频率 (V/Hz)	220/50	220/50
面棍转速 (r/min)	46	46
面棍长度 (mm)	250	300
面棍直径 (mm)	125	125
整机重量 (Kg)	120	140
外形尺寸 (cm)	50x48x99	55x48x99

AG130 系列 NOODLE PRESSER 加强型高速揉压面机 High-speed noodle presser

AG130 系列高速压面机是我厂独立研制，具有结构合理、美观实用、压面效率高特点。压面辊表面全部经过外圆磨处理，压出来的面皮不会粘辊，而且表面光滑。适合各种要求，凡接触食物的零件均用不锈钢制造或经特殊表面处理。下料斗、接料板、防护罩等采用优质不锈钢制造，便于清洁。安全耐用、噪声低、高效率，适合广大用户使用。

- 采用链条齿轮传动，力量更强，噪音更小；
- 与食物接触部分均采用不锈钢或同类材料制造；
- 采用铸铁立板，非冲压成型铁板；
- 压面辊全部经过外圆磨处理，光滑如镜，面皮不粘压面辊；
- 采用高速设计，压面效率高。

型号	AG130-25	AG130-30
功率 (Kw)	2.2	2.2
电压 / 频率 (V/Hz)	220/50	220/50
面棍转速 (r/min)	130	130
面棍长度 (mm)	250	300
面棍直径 (mm)	112	112
整机重量 (Kg)	120	125
外形尺寸 (cm)	57x67x111	62x67x111



AG130-30



HJ15B



High quality series HJB 系列 DOUGH MIXER 加强型涡轮和面机

HJ-B 系列涡轮式和面机是我厂吸收国内同类产品之精华，选用优质材料制造而成。本机采用皮带、齿轮及涡轮、涡轮变速传动，具有耗能小、噪声低、效率高、操作方便等优点。适用于各宾馆、酒楼、饮食店、食堂使用。

- 减速机传动，力度足，噪声低；
- 采用链条传动；
- 搅拌器提供扁刀、圆刀、耙刀等刀型；
- 本机设有顺转、逆转；
- 和面桶采用钣金冲压成型，坚固、耐用；
- 和面时面团不会发热，起筋速度快。

型号	HJ15B	HJ25B	HJ50B
功率 (Kw)	1.1	1.5	2.2
电压 / 频率 (V/Hz)	220/50	220/50	380/50
容量 (L)	30	50	100
和面量 (Kg)	15	25	50
搅拌器转速 (r/min)	30	30	30
整机重量 (Kg)	75	90	130
外形尺寸 (cm)	68x40x80	79x46x86	100x58x105

HJB 系列 High quality series

DOUGH MIXER

加强型涡轮和面机 (电动翻斗)

HJ-B 系列涡轮式和面机(电动翻斗)是我厂吸收国内同类产品之精华,选用优质材料制造而成。本机采用皮带、齿轮及涡轮、涡轮变速传动,具有耗能小、噪声低、效率高、操作方便等优点。适合国内外的各类餐馆使用。

- 与食物接触部分均采用不锈钢或同类材料制造
- 采用链条传动
- 搅拌器提供扁刀、圆刀、耙刀等刀型
- 本机设有顺转、逆转
- 采用涡轮传动,力度更大;噪音更小
- 采用电动翻斗设计,省时省力



HJ75B



HJ15

High quality series HJ 系列

DOUGH MIXER

精装和面机

HJ 精装和面机系列是面食加工的主要设备,也是我厂吸收国内同类产品精华而设计。外型美观别致,结构合理紧凑,操作方便、安全。适用于饮食加工单位制造花卷、面包、面皮等。经过该机搅拌的面团制作的面食口感好、韧度增加。

- 与食物接触部分均采用不锈钢或同类材料制造;
- 采用皮带传动;
- 搅拌器提供扁刀、圆刀、耙刀等刀型;
- 本机设有顺转、逆转,方便快捷;
- 采用斜齿传动,耦合度高,噪音小。

型号	HJ75B	HJ100B	HJ150B
功率 (Kw)	4	5.5	7.5
电压 / 频率 (V/Hz)	380/50	380/50	380/50
容量 (L)	150	200	300
和面量 (Kg)	75	100	150
搅拌器转速 (r/min)	26	24	24
整机重量 (Kg)	190	200	220
外形尺寸 (cm)	98x62x106	106x68x114	143x69x140

型号	HJ15	HJ25	HJ50
功率 (Kw)	1.1	1.5	2.2
电压 / 频率 (V/Hz)	220/50	220/50	380/50
容量 (L)	30	50	100
和面量 (Kg)	15	25	50
搅拌器转速 (r/min)	42	42	42
整机重量 (Kg)	68	85	118
外形尺寸 (cm)	68x52x70	80x58x74	92x64x92

HJS 系列 DOUGH MIXER 筒装和面机

HJS 筒装和面机系列是我厂吸收国内同类产品之精华，选用优质材料制造而成。本机采用皮带、齿轮传动，具有耗能小、噪声低、效率高、操作方便等优点。适用于各宾馆、酒楼、饮食店、食堂使用。

- 与食物接触部分均采用不锈钢或同类材料制造；
- 采用皮带传动；
- 搅拌器提供扁刀、圆刀、耙刀等刀型；
- 本机设有顺转、逆转；
- 本机采用双 A 皮带轮及双齿轮 2 次变速，动力强劲。



HJS15

型号	HJS15	HJS25	HJS50
功率 (Kw)	1.1	1.5	2.2
电压 / 频率 (V/Hz)	220/50	220/50	380/50
容量 (L)	30	50	100
和面量 (Kg)	15	25	50
搅拌器转速 (r/min)	42	42	42
整机重量 (Kg)	65	80	118
外形尺寸 (cm)	63x52x68	77x58x70	92x64x92



PC22

PC22A

Desk-top series

MEAT GRINDER 台式不锈钢绞肉机

我厂生产的 PC-A 系列绞肉机，采用铸铝电镀外壳、全不锈钢三通、孔板、十字刀，健康卫生。具有体积小、重量轻、操作灵活、清洗简易、效率高等特点。可绞制粗细肉馅、肉丁、菜馅等。

- 铸铝电镀外壳、耐用美观；
- 名厂铜线电机、性能稳定、高效省电；
- 占地少、重量轻、移动方便；
- 绞肉孔可选择 6mm 与 8mm 规格。

型号	PC12	PC22	PC12A	PC22A
功率 (Kw)	0.65	1.1	0.65	0.75
电压 / 频率 (V/Hz)	220/50	220/50	220/50	220/50
绞肉效率 (Kg/h)	120	220	150	180
整机重量 (Kg)	25	28	20	22
外形尺寸 (cm)	37x19x41	43x22x42	20x27x39	20x27x40

PC 系列 Luxury series MEAT GRINDER 豪华不锈钢绞肉机

豪华不锈钢绞肉机为我厂最新推出的产品。本机优点是省电、耐用，方便快捷。外型美观、工效高、耗电少。出肉孔有粗细之分。适用于绞制肉粒、鱼类、瓜果、蔬菜。

- 不锈钢外壳、耐用美观；
- 名厂电机、性能稳定、高效省电；
- 适合食品加工厂等单位；
- 易于清洁，肉盘、螺杆、刀片等均可拆洗。
- 食物接触部分均为不锈钢。

型号	PC32 (豪华型)	PC42 (豪华型)
功率 (Kw)	2.2	3
电压 / 频率 (V/Hz)	380/50	380/50
绞肉效率 (Kg/h)	320	600
整机重量 (Kg)	86	113
外形尺寸 (cm)	74x42x62	86x55x96



PC42



PC32

PC32 系列 MEAT GRINDER 立式精、筒装绞肉机

该机为我厂最新推出的产品。本机优点是省电、耐用，方便快捷。外型美观、工效高、耗电少。出肉孔有粗细之分。适用于绞制肉粒、鱼类、瓜果、蔬菜。

- 与食物接触部分均采用不锈钢或同类材料制造；
- 不锈钢外壳、耐用美观；
- 名厂电机、性能稳定、高效省电；
- 采用 32 型绞肉头；
- 易于清洁，肉盘、螺杆、刀片等均可拆洗。

型号	PC32 精装绞肉机	PC32 筒装绞肉机
功率 (Kw)	1.1	1.1
电压 / 频率 (V/Hz)	220/50	220/50
绞肉效率 (Kg/h)	320	320
整机重量 (Kg)	45	40
外形尺寸 (cm)	35x40x70	33x40x66

JQ 系列 Desk-top series MEAT GRINDER 绞切两用机 (电控或挂挡)

绞切两用机将切肉片、绞肉两大功能集于一身，具备切肉片机和绞肉机各自的特点。省电快捷，具有结构紧凑，外形美观，操作简便，效率高，清洁保养容易，是肉类加工者的首选。

- 不锈钢外壳、耐用美观；
- 名厂电机、性能稳定、高效省电；
- 占地少、重量轻、移动方便；
- 绞肉、切肉任意选择，效率高；
- 结构先进，利用电机正逆转切换功能（电控款）。

型号	JQ22	JQ32	JQ22A
功率 (Kw)	2.2	2.2	2.2
电压 / 频率 (V/Hz)	220/50	220/50	220/50
绞肉效率 (Kg/h)	150	280	150
切肉效率 (Kg/h)	120	120	120
整机重量 (Kg)	63	68	63
外形尺寸 (cm)	62x33x60	62x33x60	60x40x82



RW 系列 肉丸机 MEAT-BALL MACHINE

① 肉丸打浆机是一种快速肉类加工机械，具有省力，省时，高效率等特点。它能将切好的块状鲜肉迅速打成浆状。

② 肉丸成型机结合用户实际情况研制而成，具有美观大方，坚固耐用，操作维修方便。高效省电等特点，是加工猪肉丸、牛肉丸鱼丸之理想设备，自问世以来深受用户欢迎。用途：适用于生产以肉、鱼、虾、菜等为主要原料的肉丸制品，是宾馆、餐厅、酒楼、个体加工户理想的肉丸加工设备。也适合养殖场制作动物（蛇、鳖等）的混合食料，该机操作简单、维修方便，效率高。

型号	RW18	RW20	RW22	RW24	RWJ280
功率 (Kw)	0.75	1.1	1.5	2.2	1.1
电压 / 频率 (V/Hz)	220/50	220/50	220/50	220/50	220/50
工作效率	1-2 公斤 / 次	2-3 公斤 / 次	4-6 公斤 / 次	6-8 公斤 / 次	280 粒 / 分钟
整机重量 (Kg)	24	25	27	33	80
外形尺寸 (cm)	30x30x71	30x33x71	33x33x71	35x35x74	35x70x110

LQ/WQ 系列 MEAT SLICER Vertical or horizontal liberally 立式 / 卧式切肉机

切肉机均采用双滚刀结构，有卧式和立式两种型号。工作原理大致相同，都具有结构紧凑、外型美观、操作简便、效率高、耗电小、清洁保养容易、安全卫生、切肉效果好等特点。

- 不锈钢外壳、耐用美观；
- 名厂电机、性能稳定、高效省电；
- 占地少、重量轻、移动方便；
- 立、卧两款造型美观，任君选择。



LQ400 立式切肉机

WQ400 卧式切肉机

型号	WQ400 卧式切肉机	LQ400 立式切肉机
功率 (Kw)	0.75	0.75
电压 / 频率 (V/Hz)	220/50	220/50
切肉效率 (Kg/h)	120	120
整机重量 (Kg)	47	43
外形尺寸 (cm)	62x33x66	32x32x51



SQ800

SQ 系列 MEAT SLICER Vertical or horizontal liberally 多规格切肉机

SQ 系列是我公司研发的多规格切肉机，造型简洁美观、结构紧凑坚固耐用，进料口尺寸达到 235*70mm，刀片 118 片，适合切无骨肉类和其它类似榨菜带有弹性的食物，是宾馆、酒家、肉类加工场、工厂、部队、机关食堂等单位加工无骨肉类的理想加工机械化。本机配置单相、三相电动机供用户选择。

- 不锈钢外壳、耐用美观；
- 名厂电机、性能稳定、高效省电；
- 占地少、重量轻、移动方便；
- 可选择单规格、双规格、三规格，任君选择。

型号	SQ800-1	SQ800-2	SQ800-3
功率 (Kw)	1.5	1.5	1.5
电压 / 频率 (V/Hz)	380/50	380/50	380/50
切肉效率 (Kg/h)	800	800	800
整机重量 (Kg)	65	65	65
外形尺寸 (cm)	54x43x77	54x43x77	54x43x77



高品质 强动力
值得信赖的可靠助手
specialty design for you



The small desk-top TQ 系列
MEAT SLICER
台式切肉机 (可换刀头)



我厂研发的小型台式切肉机适合于规模较小的餐饮或肉类加工企业，尤其适合于幼儿园、小型食堂使用。刀具采取外置悬挂式专利设计，洗拆方便，卫生更有保障；如果要加工不同厚薄的肉片，只需换上相应的刀具就可以实现，一机多用。机内装有安全保护开关，当刀具外露时，机器自锁不能启动，以保安全。刀片用特殊不锈钢材料制造，硬度为 52 度，经久耐用，传动部分由蜗轮变速。

- 全不锈钢 304 外壳，耐用美观；
- 名厂电机，性能稳定、高效省电；
- 占地少，重量轻，移动方便；
- 刀片采用特殊不锈钢材料，硬度为 52 度；
- 切肉厚度可通过更换刀头来调节；
- 更换刀头不需要工具，人手即可完成。

型号	TQ250	TQ500
功率 (Kw)	0.6	1.1
电压 / 频率 (V/Hz)	220/50	220/50
刀片数量	40	60
刀片厚度 (mm)	1.5	1.5
切肉效率 (Kg/h)	250	500
整机重量 (Kg)	35	39
外形尺寸 (cm)	47x27x40	47x27x40

TQ 系列 Slice or shred MEAT SLICER 豪华型切肉机 (可换刀头)

TQ800 系列是立式机型, 通过 CE 认证。适合规模稍大的餐饮或肉类加工企业, 尤其适合学校食堂和工厂食堂使用。底座有轮, 灵活移动, 刀具采取外置悬挂式专利设计, 洗拆方便, 卫生更有保障, 如果要加工不同厚薄的肉片, 只需换上相应的刀具就可以实现, 一机多用。刀片用特殊不锈钢材料制造, 硬度为 52 度, 经久耐用。传动部分由皮带和摩托链条二级变速。

- 全不锈钢 304 外壳, 耐用美观;
- 名厂电机, 性能稳定、高效省电;
- 刀片采用特殊不锈钢材料, 硬度为 52 度;
- 切肉厚度可通过更换刀头来调节;
- 更换刀头不需要工具, 人手即可完成。

型号	TQ800
功率 (Kw)	0.75
电压 / 频率 (V/Hz)	220/50
刀片数量	72
刀片厚度 (mm)	1.5
切肉效率 (Kg/h)	800
整机重量 (Kg)	68
外形尺寸 (cm)	66×33×70



TQ800



TQA800

Slice or shred TQA 系列 MEAT SLICER 豪华型肉类切肉丝机 (可换刀头)

TQA800 是立式机型, 一次性切肉成丝, 双电机驱动, 可分别控制, 切片切丝均可, 将丝再切一次就成肉丁了。适合规模稍大的餐饮或肉类加工企业使用。这款机器是在旧款的基础上作了优化, 机壳采用全不锈钢 304 材料, 防锈效果更好; 底座配置四个活动双刹脚轮, 移动更灵活, 更平稳。刀具采取外置悬挂式专利设计, 洗拆方便, 卫生更有保障; 如果要加工不同厚薄的肉片肉丝, 只需换上相应的刀具就可以实现, 一机多用。刀片用特殊不锈钢材料制造, 硬度为 52 度, 经久耐用。

- 全不锈钢 304 外壳, 耐用美观
- 名厂电机, 性能稳定、高效省电
- 切肉切丝可控制
- 刀片采用特殊不锈钢材料, 硬度为 52 度
- 切肉厚度可通过更换刀头来调节
- 更换刀头不需要工具, 人手即可完成

型号	TQA800
功率 (Kw)	0.75x2
电压 / 频率 (V/Hz)	220/50
刀片数量	136
刀片厚度 (mm)	1.5
切肉丝效率 (Kg/h)	800
整机重量 (Kg)	125
外形尺寸 (cm)	64×64×75



瓜果切片切丝机 MELON SLICER

它能做的比你想到的还要多



Slice or shred WQ 系列 MELON SLICER 瓜果切丝切片机

该机设计造型别致，结构合理、紧凑。采用优质不锈钢外壳，美观大方、耐用。采用扇形刀盘和半月型调节盘结构。不用更换刀片可进行切片、切丝。切片厚度可根据需要在一定范围内随意调节。体积小、重量轻、耗电低、操作方便，易于清洁，适用于广大用户。

- 不锈钢外壳，耐用美观
- 整机电器均符合国家标准，经久耐用
- 刀盘及刀片采用不锈钢或同类材料制造
- 工作效率高，操作方便

型号	WQ30	WQ40
功率 (Kw)	1.1	1.5
电压 / 频率 (V/Hz)	220/50	220/50
刀盘直径 (mm)	300	400
切片效率 (Kg/h)	200	400
切丝效率 (Kg/h)	200	400
整机重量 (Kg)	52	62
外形尺寸 (cm)	59×59×94	65×65×94

QC 系列 BOWL CUTTER 刹菜机

食物切碎机是我厂为肉菜类食物切碎而设计制作的食品加工机械，能快速地将肉、蔬菜、瓜果等食物切碎，用以制作馅料。该机采用蜗轮、蜗杆减速传动，结构紧凑，具有外形美观，操作方便，工作效率高等特点。本机凡接触食物的零件均采用电蚀铝合金或不锈钢制作，外形美观，符合卫生标准，并设保护装置，安全可靠。可作为宾馆、酒楼、集体食堂和食品加工厂的理想食物加工工具。

- 铸件外壳、耐用美观
- 名厂铜线电机、性能稳定、高效省电
- 占地少、重量轻、移动方便
- 刀片采用锰钢制造，锋利耐用

型号	QC5	QC30
功率 (Kw)	0.37	1.5
电压 / 频率 (V/Hz)	220/50	220/50
容量 (L)	5	30
工作效率 (Kg/h)	80	300
整机重量 (Kg)	85	125
外形尺寸 (cm)	53x42x54	80x70x95



DM 系列 SEPARATION MACHINE Juice-residue separation machine 浆渣分离机

我厂研制的浆渣分离机是快速制作豆浆豆奶的新型设备，其特点是在磨碎原料的同时，可自行把浆和渣从机体内分离出来。该机具有体积小，操作方便，安全可靠，出浆快，容量大等优点。用该机制作的豆浆营养丰富，味道鲜美，不含任何防腐剂，老少皆宜，符合食品卫生标准。适用于豆制品厂、饮食服务行业、食堂、饭店及个体商户使用。

- 铸铝外壳、耐用美观
- 名厂电机、性能稳定、高效省电
- 占地少、重量轻、移动方便
- 豆浆与豆渣自动分离、效率高

型号	DM100	DM125
功率 (Kw)	1.1	1.5
电压 / 频率 (V/Hz)	220/50	220/50
容量 (L)	94	124
工作效率 (Kg/h)	45	90
整机重量 (Kg)	46	75
外形尺寸 (cm)	34x34x89	42x42x90

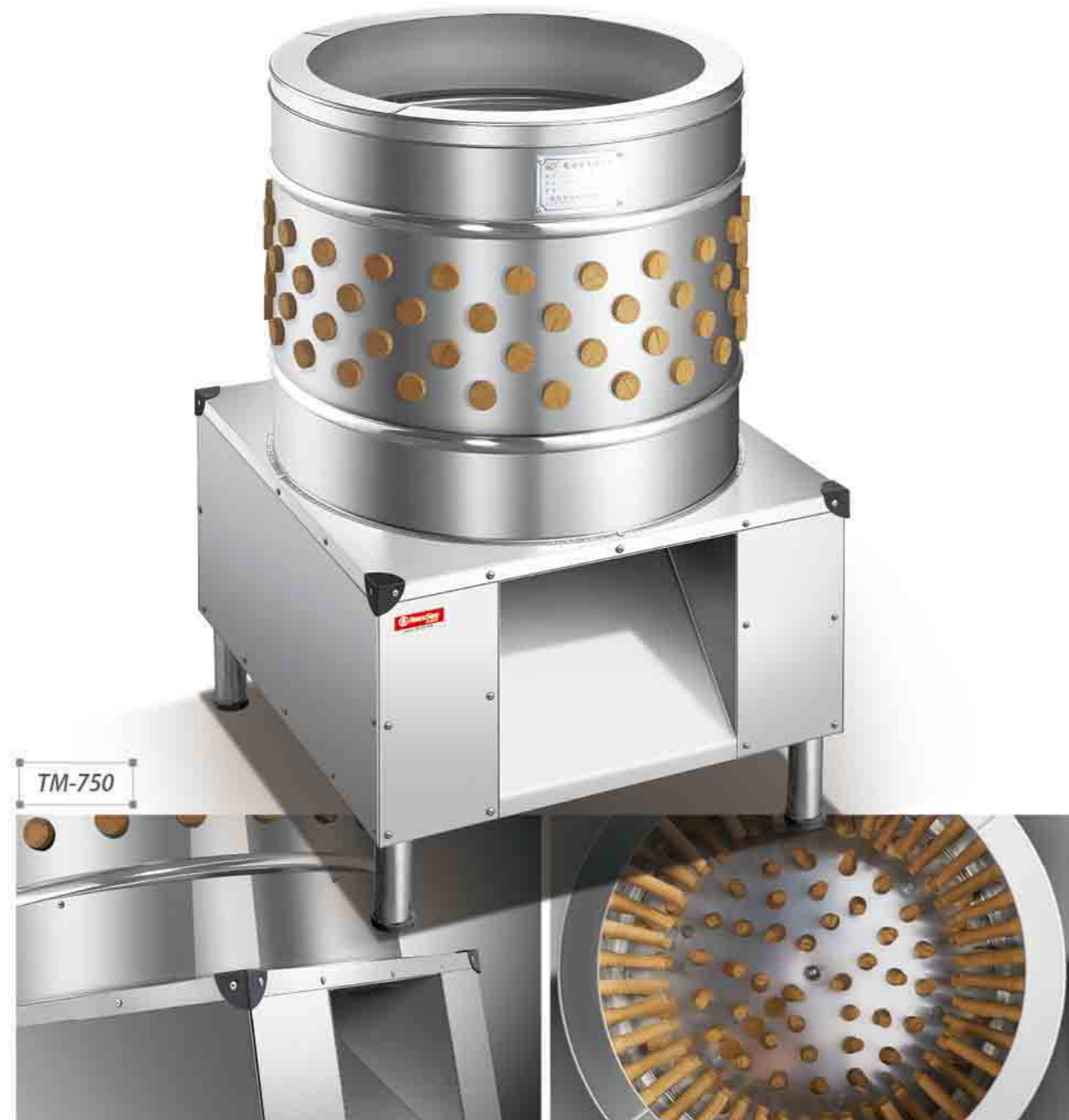


TM 系列 PLUCKER 脱毛机

合嘉信牌系列家禽脱毛机有大、中、小型三种，适用于鸡、鸭、鹅宰杀后的自动脱毛，能一次性脱净羽毛、细毛、鸡爪等表皮污垢，使你从繁琐的手工劳作中解脱出来。

- 不锈钢外壳，耐用美观；
- 脱毛效率高；
- 操作方便，省事省力；
- 采用名厂电机，性能稳定可靠；

型号	TM-750	TM-1100	TM-1500
功率 (Kw)	0.75	1.1	1.5
电压 / 频率 (V/Hz)	220/50	220/50	220/50
主轴转速 (r/min)	185	185	185
工作效率 (Kg/min)	8	12	14
桶直径 (cm)	52	57	64
整机重量 (Kg)	52	62	72
外形尺寸 (cm)	59×59×94	65×65×94	73×73×94



TP 系列 土豆去皮机 POTATO PEELER



土豆去皮机适用于土豆地瓜去皮，脱皮，红薯，木薯，山芋及类似果蔬的脱皮及清洗干净，脱净率极高，破损率低，干净卫生，效率极高。省却大量人力和时间。本机内壁采用金钢砂烧制而成，坚固耐用，去皮率高，物料通过滚筒底部运动，使物料与底部、周围的金钢磨擦而达到去皮的效果。

型号	TP350	TP450
功率 (Kw)	1.1	1.5
电压 / 频率 (V/Hz)	220/50	220/50
转盘转速 (r/min)	140	150
工作效率 (Kg/h)	240	750
整机重量 (Kg)	75	110
外形尺寸 (cm)	67×47×80	76×60×97

YQC 系列 离心多用切菜机 VEGETABLE CUTTER



多用切菜机是模拟手工切菜原理，采用三级变速，可切 1-25mm 范围的切丝要求。而我厂独立研制的“离心式切片机构”能完成各种硬菜切片，自动输送到竖刀下切丝或切块。广泛应用于硬、软各种根、茎、叶类蔬菜的加工，可切制片、块、丝、丁、菱形、曲线形多种形状。整机采用全不锈钢制造，卫生、美观、耐用。

型号	YQC660	YQC1000
功率 (Kw)	0.75	1.5
电压 / 频率 (V/Hz)	220/50	380/50
竖刀切速 (次/min)	150-530	167-490
拨盘转速 (r/min)	300-440	235-686
工作效率 (Kg/h)	660	1000
整机重量 (Kg)	140	380
外形尺寸 (cm)	90×46×74	130×51×105