

实验室研发 德国进口设备推荐方案

弗兰德马多（北京）食品机械技术有限公司

2020年4月

目 录

一、 推荐设备方案技术特点一览表

二、 设备选型说明

三、 设备技术描述

四、 服务承诺

详细价格可咨询吕功伟微信：2310441758

一、推荐设备方案技术特点一览表

设备名称	推荐方案型号特点
MADO 绞肉机 (北京组装生产)	MADO TG 105 绞肉机, 产量700kg/hr, 5组件设计
MADO 绞肉机 (北京组装生产)	MADO TG 101 绞肉机, 产量400kg/hr, 5组件设计
MADO斩拌机 (北京组装生产)	MADO BC 404斩拌机, 40升;6把刀、深锅型设计, 刀的转速1800/3600转/分, 变频可达4000转/分
MADO 锯骨机 (北京组装生产)	MADO BS 502 锯骨机, 气动弹簧控制, 锯损少, 锯条寿命长, 方便清洗, 欧盟CE认证
FREY 灌肠机 (德国原装进口)	FREY COMPAKTA 2-30全自动灌肠机, 30升、带直灌、分份、扭结功能
FREY 丸子成型机 (德国原装进口)	德国FREY BF 50丸子机
FREY 香肠切断机 (德国原装进口)	FREY WS 420 香肠切断机
KERRES 烟熏炉 (德国原装进口)	KERRES CS 350 烟熏炉, 集成发烟器, 根据产品不同, 一批次加工量50公斤左右, 透明玻璃门, 可观察产品变化
INJECT STAR 盐水注射机 (奥地利原装进口)	INJECT-STAR IS-300/60 盐水注射机, 30/60针, 可注射带骨, 不带骨产品, 注射均匀度好
INJECT STAR 嫩化断筋机 (奥地利原装进口)	INJECT-STAR MPM 35嫩化断筋机
INJECT STAR 制冷滚揉机 (奥地利原装进口)	奥地利原装进口 INJECT STAR MC-3/55 滚揉机 3个55升滚揉桶、触摸屏控制、带真空, 带制冷
KOMET 真空包装机 (德国原装进口)	KOMET PlusVac 20型真空包装机, 真空度好, 质保期长
KOMET 低温慢煮锅 (德国原装进口)	KOMET Pelanie型低温慢煮锅
KERRES 煮锅 (德国原装进口)	KERRES FKK 250L容积, 温度精准度高
FREY 灌肠机 (德国原装进口)	FREY OSCAR 20灌肠机, 活塞式直罐
FRIMAQ托盒包装机 (西班牙原装进口)	FRIMAQ MAXI SKIN贴体包装, 真空包装, 气调包装一体机

二、设备选型说明

1. 绞肉机

在实验室条件下加工肉糜时，为了保证肉的新鲜，一般都要求在最短的时间将肉馅加工完毕。特别是在实验室可能要加工多种原料，如多筋膜的牛肉、猪背部脂肪等比较难加工，这都需要一台功率比较大的绞肉机才适合。特别是马多的TG 105/101绞肉机为5组件设备，切割出的肉馅颗粒感非常好。同时，这款绞肉机带反转功能，一旦筋膜缠绕到刀轴上，刀轴反转可轻松的将孔板、绞刀拆下清理。

如果实验室没有温度控制，建议采用TGR102制冷型绞肉机。

此外，这款绞肉机的绞龙套及绞龙都可以整体拆卸，在短时间不用时，可将其放入冰箱，不用清洗。

2. 斩拌机

Mado BC 404斩拌机是专门为实验室设计开发的。其与众不同的特点为斩拌刀轴的前后轴承为固定轴承，而其它竞争对手的支撑轴承为固定轴承与浮动轴承的组合方式，长期使用会是刀轴的框量不断加大，造成发热量大、噪音大。因此这种设计的斩拌机为浅锅型设计，装料量少、斩拌效率低。马多斩拌机专利设计的斩拌仓适合所有物料斩拌，不仅适合肉类加工，同时也适合蔬菜加工。特别是在制作香肠需要填加的一些辅料，如蒜、姜等易出水的物料用马多斩拌机可达到非常满意的效果。另有变频机刀的转速可达4000转/分，及20L小斩拌机可选

3. 灌肠机

德国FERY的半自动灌肠机及丸子成型机，该款灌肠机为批次进料，自动罐装、扭结。同时，可配置FREY开发的丸子成型机，可根据需要加工大小不同规格的丸子。

4. 烟熏炉

专为香肠加工企业设计开发的实验室用烟熏炉，可实现干燥、烟熏、蒸煮、干煮、焙烤等功能，该机配有冷却蒸发器(制冷单元须客户自行配置)，可实现冷烟熏功能。

5. 盐水注射机

适合于红肉及白肉的盐水注射，可注射禽类和带骨产品。

6. 真空包装机

长期使用均能保证恒定的真空度。

7. 煮锅

可选配各种热源，高精度、超稳定的温度控制系统是其核心价值所在

9. 锯骨机

MADO公司的所有锯骨机均按照最新的科技成果设计，采用高质不锈钢材料制造而成。满足高效、卫生的食品加工要求。不管是肉类、骨类、禽类产品，MADO锯骨机均能轻松切割。

10. 低温慢煮锅

特别适合牛排的低温慢煮，保持产品的原汁原味，口感嫩滑。

11. 滚揉机

3个55L的滚揉桶，不同的滚揉桶的参数可以单独设置，可以同批次做对比实验，缩短时间。

更多详情咨询吕功伟电话：13911754957 微信：2310441758

三、设备技术描述

MADO TG105 型店用绞肉机



设备描述:

1. 五组件绞刀设计, 可达到手工加工的颗粒感肉馅效果, 使肉馅口感好, 色泽鲜。
2. 变螺距绞龙, 使绞头获得更强动力。
3. 加工过程中肉的升温更低。
4. 设备带有正、反转设计, 不怕筋膜缠绕, 完全满足对牛羊肉的加工。
5. 绞刀、绞龙、绞龙套不用专用工具拆装, 方便每日清洗。
6. 设备无死角设计, 避免肉渣残留。
7. 全防水设计, 安全可靠。

技术参数:

电压	400V , 50Hz, 三相
生产能力:	600公斤/小时
主电机功率:	2.2KW
绞刀组件	5组件
料仓容积	4 L
设备外形尺寸	700×620×492mm
净重	90 kg

MADO TG 101 型店用绞肉机



设备描述:

1. 五组件绞刀设计，可达到手工加工的颗粒感肉馅效果，使肉馅口感好，色泽鲜。
2. 变螺距绞龙，使绞头获得更强动力。
3. 加工过程中肉的升温更低。
4. 设备带有正、反转设计，不怕筋膜缠绕，完全满足对牛羊肉的加工。
5. 绞刀、绞龙、绞龙套不用专用工具拆装，方便每日清洗。
6. 设备无死角设计，避免肉渣残留。
7. 全防水设计，安全可靠。

技术参数:

电压	400V , 50Hz, 三相
生产能力:	400公斤/小时
主电机功率:	1.5KW
绞刀组件	5组件
料仓容积	6 L
设备外形尺寸	395×370×439mm
净重	45 kg

MADO BC 404型斩拌机的介绍



一、设备描述:

此机型配置一个温度计，可以方便的监测斩拌仓内加工原料的温度。

机器采用不锈钢制造。

配置可拆卸的6个刀片的刀头组。

刀轴由一个V型带驱动，斩拌仓的传动装置是免维护的。

马达带有过载保护装置。

坚固的加固轴承保证刀刃和斩拌仓的间距在1mm以内，使得原材料加工更加均匀。

加长的轴承采用优质钢材，高速转动时不易变形，保证刀轴很小的振幅，防止了刀

刃与斩拌仓的碰撞，增加了安全系数。

二、技术参数:

- 供电: 400v , 50Hz, 三相
- 功率: 11KW
- 保险丝: 最大 32A
- 刀轴转速: 1800/3600RPM
- 斩拌仓转速: 12/24RPM
- 机器尺寸: 1181 x 855x 1134mm (长 x 宽 x 高)
- 斩拌仓容积: 40 升
- 刀片数量: 6 片
- 重量: 约 400 公斤
- 温度计 (-10°C — +70°C) :
- 原产地: 北京组装

MADO BS 502型锯骨机



设备描述:

1. 台式机带有安全装置如：压力装置、可垂直调节的锯条保护装置。由电子系统控制的锯门开关及电机制动装置。
2. 根据环保和先进科技制成的MADO锯骨机，可以使用高压水枪冲洗。
3. MADO锯骨机采用3MM厚的不锈钢板制成的外壳，内外框架更是采用5MM不锈钢制作，机器相比同类产品的重量要大的多，机器厚重、敦实，稳定性好，在切割的时候不会晃动。
4. MADO锯骨机的带轮不同于同类产品的铸铁带轮。MADO的带轮采用不锈钢制造，且轮与带的接触面成弓型，表面光滑，磨擦力小，使锯条不易磨损、振动小，可有效延长锯条使用寿命。
5. 带轮可自动调节张力，可有效避免因操作工用力不均匀而使锯条断裂。
6. 可垂直调节的锯条保护装置，可以在操作时完全避免操作工的手与锯条接触，保证安全可靠
7. 独特的设计，锯条拆装方便，便于清洗。

技术参数:

供电电源:	400V , 50Hz
功 率:	1. 1KW
锯条尺寸:	1750×16×0. 5mm
最大切割宽度:	190mm
最大切割高度:	235mm
台面宽度	610×524mm
占地面积:	610×524mm
机器高度:	942mm
桌面高度:	368mm
切割速度	17m/s
防护等级	IP65
重 量:	约87公斤

FREY Kompakta 2-30 (实验室型灌肠机)



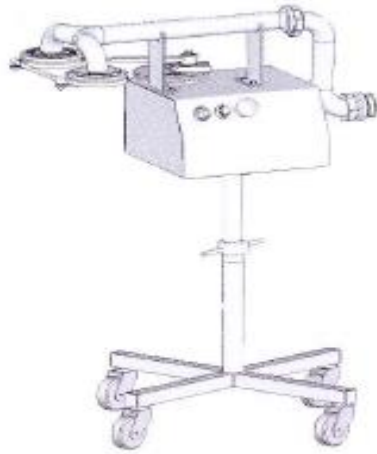
Kompakta 2-30灌肠机采用液压控制，灌装速度连续可调；灌装一旦停止，不会有继续进料的滞后现象发生；设备不需专用工具就可拆装清洗，非常便利；该设备适合任何香肠的灌装；设备由高等级不锈钢制造。

设备参数：

- 料斗容量 30升
- 供电 400V,50Hz,三相
- 装机功率 3.3kw
- C60H 控制系统
- 分份范围5-10000克
- 最高分份速度 250结/分钟
- 灌装速度和暂停无级可调，流量测量
- 结数计数器，结数自动停止功能
- 肉馅回吸及第一结重量补偿
- 维修和故障诊断程序
- 可储存99个灌装程序

可选配扭结器

FREY (丸子/汉堡饼) 设备



BF

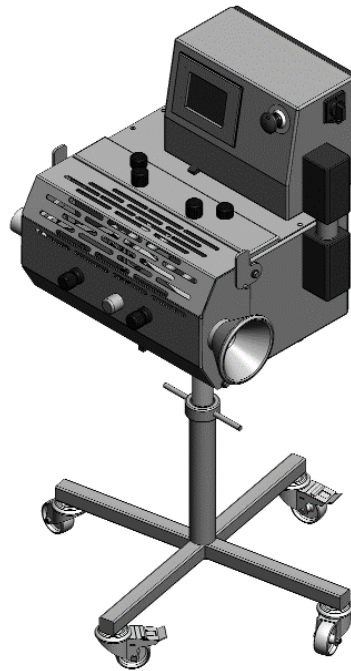
Ballformertpyen / Types of ball forms:

BF 50	Formgröße / Size: 10 - 45 mm
BF 50-2	Formgröße / Size: 10 - 45 mm
BF 70	Formgröße / Size: 20 - 60 mm
BF 70-2	Formgröße / Size: 20 - 60 mm
BF 100	Formgröße / Size: 20 - 85 mm

- 1、由一个微处理器单元控制，带彩色液晶显示和背景灯。能清晰地显示各种各样的信息，操作也非常简单，操作者通过移动光标可以在菜单中选择所需的功能。
- 2、编程非常简单，与普通意义上的编程不同，按下 Save/Progr 键 F-LINE 能将机器实际设置存到指定的程序号下。
- 3、键盘的按键是轻触式的，排列合理，因此不盯着键盘也能操作单元用过滤板来稳定，键盘经过三次热封处理以保证其使用寿命，背景光的强度和对比度都可以调节。
- 4、LCD3 可选装 FPC 软件，用于联接 PC 机传输数据，系统平台是专门为服务和维修设计的，输入指令代码就能查看各种数据，如转子运行时间、驱动单元、真空泵的工作时间等。
- 5、配备了诊断和服务程序，一旦出现故障可以马上检查出来源，避免生产过程被长时间耽搁。

注：制作汉堡须增加皮带成型设备

德国FREY WS420香肠切断机



产品特点:

- 外壳和控制柜是全不锈钢制造。
- 可以存储99个程序，统计总件数并可以诊断程序，无极调速，切割步骤可0-99可选；
- 工业PC控制，5.7英寸彩色显示器，触摸屏操作控制
- 最大切割性能（12cm）最小420根/分钟
- 香肠直径12-43mm，香肠长度：>25mm
- 最大皮带速度：45米/分钟
- 气压：最小6巴，耗气量：6升/分钟
- 底盘高度可调，900-1050mm
- 可连接高速纽结器

德国 KERRES CS350型喷淋式烟熏炉

规格

使用范围:	干燥、烟熏、蒸煮、干煮、焙烤等。
控制:	NAXI 1001微处理器控制(温度、湿度、内部温度、操作时间、延长时间、三种蒸煮方式)。
温度范围:	温度可调,最高可达150°C。
湿煮:	带喷水。
冷却系统:	内置式不锈钢冷却蒸发器。
空气循环:	KERRES喷淋式烟熏炉的空气循环系统保证均匀的效果。
结构:	完全采用不锈钢板材制成,材料为1.4301。
门的密封性:	防热防油的硅树脂。
电机:	1个2800/1400转/分钟的电机,0.2KW
附件:	集成冲洗装置。
烟雾发生器:	人工操作抽屉式锯末发烟器
电气连接:	400或230伏,50/60赫兹,3相。
电能消耗:	电机: 0.2KW
制热系统:	电加热: 7.5KW
尺寸:	宽: 82厘米
	深(不含门): 55厘米
	深(含门): 63厘米
	高: 170厘米
	总高: 180厘米
	安放处的高度: 至少200厘米
	产量: 50公斤(依据产品)



产地: 德国

奥地利Inject Star IS-300/60 (P) 盐水注射机



肉类：红肉，禽类
 注射率：达50%
 针数：15针双头 4mm或3mm
 产量：达2200kg/h, 1000个/h

产品描述	“IS-300/60” 盐水注射机 带曲轴驱动针头归位可自由选择 新型捻制系统 带传送带
-------------	---

技术参数	
控制	手动
禽类版设计	防脱离和导向轨可确保物料传送稳定
工作宽度	300mm
进料高度	220mm
每冲程传送带速度	30或60mm/冲程
泵	转子泵
压力	约1-2.5bar
注射系统（可选4头）	红肉15针双头 4mm 直径25B 家禽15针双头 3mm 直径25B
电压	3x400V/50Hz
总功耗	约4.3kw
尺寸	机身 宽：925mm 长：1700mm 高：1950mm
重量	净重约300kg

产品主要特点:

- 适用于白肉和红肉的盐水注射。
- 优质镍铬不锈钢制造，单针注射针头，液压控制盐水注射，适用于最小的盐水压力，高注射率注射。
- 专利无压针头保持块，保证盐水连续循环，使注射准确，减少针头堵塞，气动控制调整针头保持器压力。适用于无骨和带骨产品的注射。
- 可以无级调节控制盐水压力。甘油压力计显示压力刻度。所有入口能快速连接装配过滤器，回流过滤器配有可更换过滤器。
- 单速驱动马达装配传动制动器。专利化设计的传动单元、尼龙膜具、不锈钢轴，可以不用工具拆卸。电子化控制，传送带速度随意可调。控制系统密封在不锈钢壳体内，密封紧密，保护性好。

奥地利 Inject-Star MPM-35 嫩化机



一、产品主要特点：

镍铬不锈钢的焊接结构，表面经过处理，打磨均匀。

配置：

1.2种转速的电机带动加工装置

2.可用于多种不同的刀具安装：

—肉排斩刀

—纯肉斩刀

—切片斩刀

—嫩肉斩刀

3.刀具的距离可调节

从约-10mm到约40mm，根据物料的大小进行调节

4.加工长度：约为360mm

5.安全按钮

6.电器盒带有保护性开关

7.刀具带有气动弹簧

8.压力调节

9.摆动装置，提供最佳清洁方案

10.压力计

二、产品技术参数:

额定电压: 3x400V, 50Hz

接口功率: 1.8kw

气动端口: 8bar清洁空气

空气用量: 只用于缓冲减震

工作范围: 最小3bar, 最大8bar

尺寸: 宽: 700mm

长: 600mm

高: (无悬挂装置) 660mm

斩刀速度: 64-128转/分钟

重量: 净重 240kg

其他特殊需求需与厂家联系

Inject Star—滚揉机 Gusto 3/55



肉类： 红肉、家禽、鱼和海鲜类
 容积： 3x55升
 产量： 约3x30kg

产品描述	实验室“Gusto 3/55”滚揉系统 有三个约55升的独立滚筒 “ISC-B20”触屏电脑，“VSP”多档速度， 带真空泵，带冷却管，带内部冷却机， 400V/3/50Hz
------	---

技术参数	
控制	ISC-B20电脑控制, 99个可设定程序
“制冷”版	是
冷却系统	滚筒管冷却, 冷却至-2°C, 滚筒内温度控制, 完全的制冷系统
装料	人工
卸载	人工
滚揉仓速度	约1.5-20UpM
真空度	~85%
电压	3x400V/50Hz
额定功率	真空泵: 约0.55kW 滚筒电机: 约3x0.55kW 冷却器: 约1.22kW
总功耗	约3.5kW
尺寸	机身 宽: 1750mm 深: 1400mm 高: 1600mm
重量	净重约500kg

德国 KERRES FKK 250 升煮锅

设备描述:

全不锈钢制造, 材料 1.4301/1.4571, 可立即
接电使用。

外部壳体平滑, 釜体和盖子采用无缝焊接技
术。

内镶电控水供应, 安全排水阀门1 1/4 “。

在釜体和外壳之间全部配有绝热层。

盖子铰链特别设计铸造, 配有弹簧和蒸汽出
口。

盖子配有绝热层。



LKR 96全自动水温控制装置, 布置在不锈钢箱子内。

LKR 96控制: 水温度, 产品内部温度, Delta-T和F-值蒸煮时间和延迟时间

外形尺寸: 外尺寸 长×宽×高 95×114×90 cm

内尺寸 长×宽×高 70×80×45 cm

蒸汽要求: 20 kg/h

电加热: 12 千瓦

产地: 德国

低温蒸煮锅 Komet MELANIE

➤ **产品特点:**

- 体积小
- 易于操作
- 专为连续操作设计
- 特别适合牛排低温慢煮
- 数字化时间控制
- PID 控制器精确控温
- 温度 0.1° C 精调
- 温度调节范围 25° C~85° C
- 优质不锈钢外壳。

➤ **技术参数:**

- 容量: 23L
- 外形尺寸: 325 x 565 x 275mm
- 内部尺寸: 297 x 504 x 200mm
- 电源: 230V, 单相, 50Hz
- 功率: 1.6Kw
- 净重: 8.5KG

产地: 德国



德国 KOMET PlusVac 20型真空包装机

设备描述:

具有高度安全和质量标准它附有同业行会授予的GS标志（经检验安全标志）和CE标志（质量合格标志）。不锈钢外壳，耐高压顶盖，配可视窗，塑封包装完毕，机器盖自动打开，真空传感器电脑控制，可储存不同程序设置。真空包装可防止产品受潮霉变，氧化受损，减少体积，提高仓储容量，塑封产品证整齐、美观、完整。

注：可加配气瓶填充各类气体



规格:

- ◆ 供电: 230V, 50Hz, 单相
- ◆ 功率: 0.5 kW
- ◆ 真空室尺寸: 430×505×175 mm
- ◆ 热合长度: 405 mm (单封口)
- ◆ 间距: 455 mm
- ◆ 真空泵: 21 m³/h
- ◆ 最大包装袋尺寸: 400×500 mm
- ◆ 外形尺寸: 480×655×975 mm
- ◆ 机器重量: 约65公斤

产地: 德国



CE

WWW.FRIMAQ.COM

TRAYSEALER/ 托盘包装机

MODEL/型号: MAXI SKIN

WITH AUTOMATIC CUTTING/带自动切割



STANDARD/标准型号



Option
Upwinder



OPTION
(选配)

MOULD 1/2 GN

MOULD 1/4 GN

MOULD 1/8 GN



Pump out the machine
100 m³/h
外挂真空泵
100m³/h

1090mm

800mm

850mm + ROLL

MAXI

CUTTING BLADE MEASURES/切割刀尺寸

537	WIDTH 1 OF 375 2 OF 175 3 OF 108.3 4 OF 75 5 OF 55	LONG	1 OF 537 2 OF 256 3 OF 162.3 4 OF 115.5 5 DE 68.6
375		LONG	
175		LONG	
108.3		LONG	
75		LONG	

520

300 mm

FEATURES:

- Structure in stainless steel AISI 304/AISI304 不锈钢机身
- Touchscreen with 25 programs to be accommodated to different products/触摸屏控制可存储25个程序
- Vacuum by milibars and time, or both/真空通过毫巴和时间调节
- Temperature control probe/带温度控制探针
- Manual lowering of the hood/手动盒盖
- Busch vacuum pump 100 m³/h /100 m³/h 博世真空泵
- Capacity for 1 1 GN tray /1个1/1份料托盘
- Capacity for 2 1/2 GN trays /2个1/2份料托盘
- Capacity for 4 trays 1 / 4GN / 4个1/4份料托盘
- Capacity for 6 trays 1 / 6GN / 6个1/6份料托盘
- Capacity for 8 trays 1 / 8GN / 8个1/8份料托盘
- Or the model chosen by the customer/ 可根据客户需求定制磨具
- Film width: 520 mm /卷膜宽度 520mm
- Three phases 380v. 3P + N + T/ 三相电压 380V
- Power 5000 W/ 功率 5000W
- Connected to the compressed air network /现场需压缩空气



TECESELR, SL RESERVES THE RIGHT TO CHANGE (WITHOUT NOTICE) ANY INFORMATION AND SPECIFICATIONS CONTAINED ON THIS BROCHURE.

四、服务承诺

- 一、在当地设立经销或合作机构负责服务工作；
- 二、工厂常年备有足够的备品、备件；
- 三、工厂及当地有经验丰富的售后服务团队，负责设备定期巡检和维修；
- 四、免费负责对新设备的安装和调试；
- 五、免费对客户指定的操作和维修定岗人员进行培训，直至能够独立操作；
- 六、用户在设备使用过程中如出现不能自行处理的故障，卖方在接到通知后，当地有经销商的可在12小时内作出响应，没有经销商的可在24小时内响应。