

净菜加工配送中心项目 设备方案简介



广州尚德机械科技有限公司

联系人：王 经 理

手 机：18122179541

日 期：2020. 3. 14

公司简介

尚德机械 品牌定位为食品机械行业综合服务商，专注于供应或定制优质食品机械，致力于提供食材加工整体解决方案及一站式设备供应及后续服务；以性能卓越的机械品质，专业及时的售前售后服务，塑造行业品牌。服务方向：一、食品机械供应：包括果蔬食材的清洗、切割；肉类食材的切割、深加工；包装机械。二、特殊食品机械定制加工：主要针对特殊加工需求的食品机械进行研发制造。三、中央厨房方案设计以及设备供应：包括中央厨房、学生营养餐项目、配送中心项目以及企事业单位食堂。四、技术服务：加工工艺输出以及帮助食品加工企业攻克加工生产过程中遇到的技术难题；中央厨房生产技术、以及管理经验输出服务。

尚德机械 提供不同产量，不同食材加工，不同切割规格，不同加工方式需求的食材加工设备，机械性能稳定，运行安全。拥有完善的销售网络和售后服务网络，能及时满足客户设备需求和提供维修服务。

尚德机械 独创 **161EA** 售后服务模式，“1”即设备售出后一个月之内对客户进行第一次上门或则电话回访；“6”即六个月之内进行第二次主动回访；“1”即一年之内进行第三次主动回访；“E”即 END,保修期结束之前主动进行第四次回访；“A”即 ANYTIME,无论是在保修期内还是保修期结束之后，客户在设备使用过程中遇到任何问题，都可以随时联系我公司相关人员，我们会在第一时间帮您解决。

“161EA” 服务模式能够非常有效的帮助客户在使用设备时得到更全面更准确的操作指导，减少员工误操作，增强员工安全规范的操作意识；有效的预防排查设备潜在故障，防范故障发生，减少误工损失；同时能够在设备需要维护时进行及时高效的处理。

“161EA” 旨在更好的提升产品使用体验，让客户选择尚德机械能够真正无后顾之忧。

一、净菜配送中心功能区划分

配送中心功能区是为了实现物流配送作业而设立的诸多作业区域。功能分区作为配送中心内部布局的基本单元，它的确定意味着就大体确定了配送中心的内部总体结构，一般而言净菜配送中心功能区主要有以下几个功能区：

1.原料进货区

从食材的运达到卸货、验收检测、入库等相关准备作业的区域。该区域可设置相应的功能小区，如检测区、卸货区等。

2.消毒室、更衣室

供净菜加工工作人员或进入无尘工作间参观的其他人员，净手消毒，更换标准作业服的区域，一般设置男、女更衣室。

3.风淋室

风淋室是一种局部净化设备，安装于洁净室与非洁净室之间。当人与货物要进入洁净区时需经风淋室吹淋，其吹出的洁净空气可去除人与货物所携带的尘埃，能有效的阻断或减少尘源进入洁净区，以免进入洁净区后带去污染。

4.储存区

储存区一般为冷库形式，分为原料果蔬保鲜库、原料肉类冷冻库、净菜保鲜库、肉类成品冷冻库四个区域，一般保鲜库温度 0-15℃，冷冻库一般为-18℃—-25℃。

原料果蔬保鲜库：

该区域里存储未经加工的蔬菜。根据蔬菜品种的不同选择适宜的温度进行科学合理存储和保管。由于净菜配送中心的特殊性，不同于储存型配送中心，除了一些提前采收，等达到要求才能上市而进行储存的蔬菜存储时间较长外，一般蔬菜在储存区停留的时间较短。

原料肉类冻库：

该区域用于存储尚未进行加工处理的肉类产品，以达到排酸、防变质的目的。

净菜保鲜库：

用于存放生产完成的净菜，以到达净菜防腐、保鲜的作用

成品肉类冻库：

用于存放清洗、修整、切割加工完成后的肉类产品，防止成品肉变质。

5. 加工区

净菜配送中心在结构上区别于存储型和流通型配送中心的单元就是加工区，经过验收的蔬菜、肉类，都需要在这个区域进行加工，所以该区域对于食品机械供应商而言是整个配送中心最重中之重的一个功能区，除了食品包装机之外几乎全部的食品机械设备都会摆放安装在该区域内。

根据实际情况，加工区一般由蔬菜前处理区、肉类前处理区、蔬菜加工区、肉类加工区四个部分组成。

蔬菜前处理区，该区域主要进行蔬菜挑选、去杂、修整去皮、简单清洁等。

肉类前处理区，该区域主要进行肉类解冻，修整、猪脚去毛等生产前准备工作等。

蔬菜加工区，该区域主要进行蔬菜清洗、切割等生产加工作业。

肉类加工区，用于肉类生产加工，根据情况也可细分为：肉类加工区、禽类加工区、水产加工区。

6. 包装区

净菜包装，根据实际情况可选择真空包装、气调包装、枕式包装等

7. 理货区

根据客户订单信息所进行的拣选、分拣、包装、组配等作业场地。

8. 粮油、调料、干杂库

用于存放适合常温储存的粮油、调料、干杂货等物品。

9. 物料框清洗消毒区

主要用于菜篮等物清洗消毒

10. 干净物料框存放区

用于存放清洗消毒后的菜篮等

11. 发货区

发货区位于整个物流功能区的最末端，是工作人员将分拣和组配后的货物检验计量、装车外运的作业区域。发货区和进货区在布局 and 结构上类似，都是由运输路线、站台和场地等组成。

12. 物流配套作业区

净菜配送中心在进行作业时，需要为专用的冷藏运输车提供停车场，为闲置的装货卸货设施与设备提供暂存区域等，包括设备停放区、车库、停车场等。

13. 办公管理区

进行日常经营组织管理 等办公活动的区域。

14. 卫生间

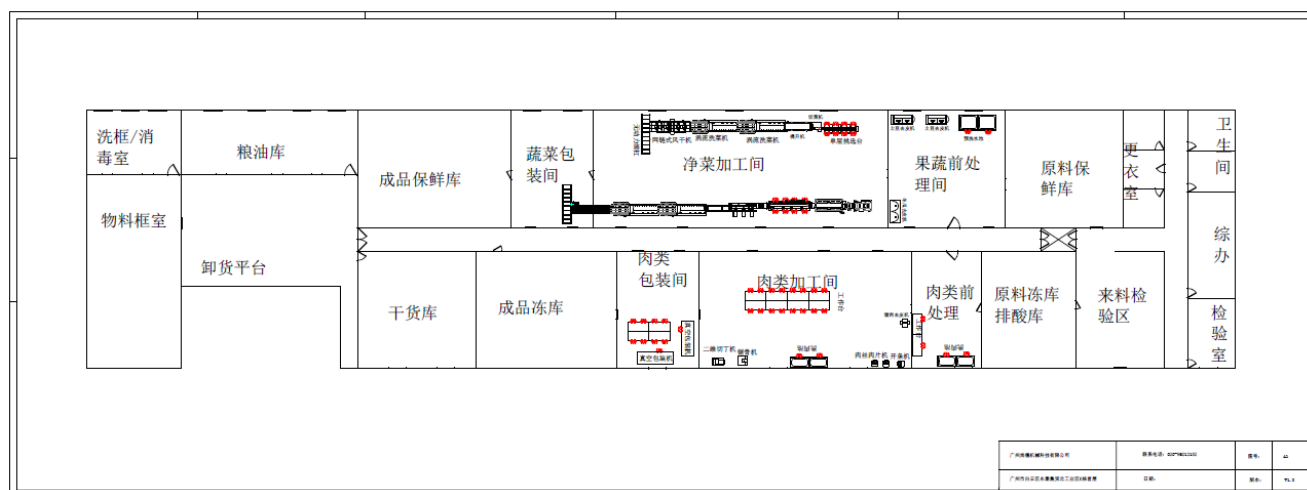
男、女卫生间

15. 宿舍生活区







为了方便配送中心员工的生活，可设置超市、 宿舍、餐厅等区域。

以上是功能大区，根据作业量和作业的繁杂程度还能进行细化，在功能大区下划分功能小区，划分时可灵活掌握。

附图 净菜加工配送中心设备规划图（仅供参考）








二、净菜加工项目常规设备清单

| 设备名称/型号 | 图片 | 参数 | 备注 |
|-----------------------|---|---|---------------------------------|
| 洗框机 LW-5M |  | 材质：304 不锈钢 设备尺寸： 5000x1550 x1700mm 电压：380v 功率：36kw 产量：500-1000 个/h | 物料框清洗消毒，一段加热清洗，两段常温清洗 |
| 双头削皮机 LV-625 |  | 机器尺寸： 1100*700*1750mm 产量：500-600pcs/h 电压：220V 单相 功率：1.7KW | 冬瓜、南瓜、芋头等瓜果类削皮 |
| 清洗去皮机 LV-1800W |  | 机器尺寸： 2150x850x 1150mm 产量：1000-1500kg/H 电压：380v 功率：1.5KW | 根据情况可选配硬毛刷(带去皮公司)或软毛刷清洗机 |
| 整菜清洗生产线 | | | |
| 整菜清洗生产线 LC-11 |  | 设备尺寸： 16500x1250x1680mm 产量：1000-1500KG 功率：15KW 电压：380V | 用于整菜清洗和风干，出料整齐不凌乱，免梳理，便于后续进行精包装 |
| 净菜洗切加工生产线（叶菜类） | | | |
| 8 工位输送挑选台 LC-09 |  | 设备尺寸： 3500*780*860mm 电压：380v 功率：0.75Kw | 分拣、分切去根、良品输送、垃圾输出，配合生产线 |
| 智能触控大型切菜机 LV-607L |  | 机器尺寸： 1200x650x1480mm 切割尺寸：1~100mm（可调） 产量：1000-2000kg/H 电压：220V 功率：2.25 kw 输送带宽度：20cm | 蔬菜切割 |

| | | | |
|-------------------------------|---|---|--------------------------------------|
| <p>提升机 LC-10</p> |  | <p>机器尺寸： 2800×600×2500mm 电压： 380V 功率：0.75kw</p> | <p>物料提升</p> |
| <p>涡流清洗机（初洗段） LC-04-1</p> |  | <p>机器尺寸： 4300×1200×1600mm 产量：1000 kg/H 电压：380V 功率：3.2kw</p> | <p>初洗段 加装排渣装置、可选配紫外杀菌装置，臭氧装置</p> |
| <p>涡流清洗机（精洗段） LC-04-2</p> |  | <p>机器尺寸： 4300×1200×1500mm 产量：1000 kg/H 电压：380V 功率：3.2kw</p> | <p>精洗段</p> |
| <p>风干机 LC-05-1</p> |  | <p>机器尺寸： 3500×1100×1500mm 电压：380 功率：4.25KW</p> | <p>风干蔬菜表面水分</p> |
| <p>净菜洗切加工生产线（根茎类）</p> | | | |
| <p>毛刷清洗机</p> |  | <p>机器尺寸： 2500×1180× 880mm 产量： 1000-2000 kg/H 清洗效率： 100-150kg/time （2-5mins） 电压： 380v/220V 功率： 2KW</p> | <p>根茎菜清洗去皮</p> |
| <p>带斗提升机</p> |  | <p>产品尺寸： 2750×880×1660mm 电压：380V 功率：0.55KW</p> | <p>物料预洗、提升</p> |

| | | | |
|----------------------------|---|---|-------------------------------------|
| <p>分料输送一体机</p> |  | <p>产品尺寸： 2750×880×1660mm 电压：380V 功率：0.55KW</p> | <p>分料输送</p> |
| <p>根茎多功能切菜机 LV-603</p> |  | <p>机器尺寸： 700×450× 930 mm 切割尺寸： 丝：2-10mm 片：2-20mm 丁： 8-20mm 不可调，需换刀盘 产量：500-1000kg/H 电压：220V 功率：0.75kw</p> | <p>根茎菜切割，切丝、切片、切丁均可，可组成生产线或单独使用</p> |
| <p>提升机 LC-10</p> |  | <p>机器尺寸： 2800×600×2500mm 电压： 380V 功率：0.75kw</p> | <p>物料提升</p> |
| <p>首段涡流清洗机 LC-04-1</p> |  | <p>机器尺寸： 4300×1200×1600mm 产量：1000 kg/H 电压：380V 功率：2.9kw</p> | <p>粗洗 加装排渣、紫外杀菌装置</p> |
| <p>二段涡流清洗机 LC-04-2</p> |  | <p>机器尺寸： 4300×1200×1500mm 产量：1000 kg/H 电压：380V 功率：2.9kw</p> | <p>精洗 加装臭氧发生器</p> |
| <p>风干机 LC-05-1</p> |  | <p>机器尺寸： 3500×1100×1500mm 电压：380 功率：4.25KW</p> | <p>风干蔬菜表面水分组成生产线</p> |

| | | | |
|----------------------------------|---|--|---|
| <p>旋转周转车</p> |  | <p>无动力周转车</p> | <p>接料、脱水框周 转，含 3 个物料 框</p> |
| <p>全自动脱水机</p> |  | <p>设备尺寸： 780×750×1150 内篮尺寸： D550 H350mm 电压：220V 功率：1.5KW</p> | <p>净菜、肉类脱水</p> |
| <p>果蔬类功能单机设备</p> | | | |
| <p>三维切丁机 LV-601</p> |  | <p>机器尺寸： 800×700×1260mm 切割尺寸：3-20mm 不可调， 需换刀组产量：500-800 kg/H 电压：380V 功率：0.75KW</p> | <p>三维切丁技术专 业果蔬切丁</p> |
| <p>大型多功能切 菜机 LV-607L</p> |  | <p>设备尺寸： 1300*650*1380mm 输送带宽度： 150mm 产量：600-1200KG 电压：220V 功率：1.8KW</p> | <p>新款 防水性能高，加宽 型输送带，产量更 高 可拆卸式输送带， 清洗便捷，更卫 生。</p> |
| <p>切丝切片机 LV-611</p> |  | <p>机器尺寸： 650×500× 850 mm 切割尺寸： 切丝:0.8-5mm 切片:0.8-8mm 产量：500-800</p> | <p>生姜、根茎菜切 丝、切片 专业设计，切面光 滑、平整</p> |

| 肉类加工设备 | | | |
|-------------------|---|---|-------------|
| 猪肉去皮机 LM-500 |  | 设备尺寸： 815x710x 880mm 去皮厚度： 0.5-6mm 可调 电压：380V 功率：0.75 kw | 猪肉去皮 |
| 猪肉开条机 LM-300D |  | 机器尺寸： 659×540×935mm 产量：800-1500 kg/H 切割厚度：3mm 以上（不可调，需换刀组） 入料口尺寸：300x160mm 电压：380V 功率：3KW | 猪肉开条切块 |
| 肉丝肉片机 LM-813 |  | 机器尺寸： 570×620×1028mm 产量：800-1000kg/H 切割厚度：2.5-20mm 不可调，需换刀组电压：380V 功率：2.2KW | 新鲜、微冻肉切丝切片 |
| 三网双刀绞肉机 LM-832 |  | 机器尺寸： 510x622x863mm 产量： 1000kg/h 绞盘孔径： 3mm/5mm/9mm/15mm 电 源：380V/50Hz 功率：3KW | 新鲜肉、微冻肉绞碎 |
| 锯骨机 LM-275 |  | 外形尺寸： 690*690*1535mm 工作台面尺寸：655*615mm 开口尺寸：高 290*宽 230mm 功率：1.5KW 电压：380V 重量：75kg | 冻肉、猪手、排骨等锯切 |

| | | | |
|-------------------------------------|--|--|----------------------------|
| <p>LM-550 肉丁机</p> |  | <p>材质：304 不锈钢 设备尺寸： 1480x800x 1000mm 物料槽尺寸： 120x120x550mm 产量：300-500 kg/H 切割厚度：5-30mm 电压：380V 功率：3.2KW</p> | <p>鲜肉、微冻肉切丁</p> |
| <p>切丁机 LM-325</p> |  | <p>机身材质：304 不锈钢 设备尺寸： 1050x600x1100mm 产量：350KG/H 斩切频率：80 次/分钟 切割尺寸： 切割宽度：15-40mm 切割长度：18-30mm 可微调 电压：380V 功率：3KW</p> | <p>冻排骨、冻肉、冻鸡鸭半边等一次性切丁。</p> |
| <p>包装设备</p> | | | |
| <p>双室真空包装机 LP-102</p> |  | <p>机器尺寸： 1450x750x960mm 封口尺寸：600x10mm 真空室尺寸： 600x480x110mm 电压：380v 功率 2kw</p> | <p>用于果蔬、肉类净菜半成品的袋式真空包装</p> |
| <p>根茎菜蔬果自动包装生产线 (适合供商超、电商等)</p> |  | <p>该生产线可完成自动包装、金检、称重、计数、贴标签 (实时重量数据打印)功能，适合各种需要收缩膜包装的产品，有无托盒盛装均可。如：玉米、茄子、黄瓜、萝卜、西红柿、莴笋、苦瓜、菇类产品。</p> | |

| | | |
|-------------------------------------|--|---|
| <p>叶菜包装生产线 (适合供商超、 电商等)</p> |   | <p>该生产线可完成自动包装、金检、称重、计数、贴标签 (实时重量数据打印) 功能, 适合各种整菜的包装等, 有无底盒盛装均可。 如: 菜心、芹菜、油麦菜、小白菜等。</p> |
| <p>气调保鲜包装 生产线</p> |   | <p>气调包装, 适用于净菜、肉类、熟食、盒饭等产品的气调保鲜包装。可独立使用也可搭配金检机、称重、贴标打码设备组成生产线使用</p> |