

# 中大型中央厨房

## 德国进口设备方案

国内第一家引入中央厨房概念的公司

2020年4月

# 目 录

- 一、 设备介绍
- 二、 设备报价
- 三、 服务承诺
- 四、 商务条款

## 一、设备介绍

### MADO BS505 型锯骨机



#### 设备描述:

1. 所有型号都带有安全装置如：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. 5KW
锯条尺寸:	2430×16×0. 5mm
最大切割宽度:	290mm
最大切割高度:	340mm
台面宽度	775×740mm
占地面积:	775×740mm
机器高度:	1640mm
桌面高度:	900mm
机器宽度:	740mm
机器深度:	775mm
切割速度	22m/s
重 量:	约170公斤

**产品主要特点:**

落地型，固定台面。配有分份器，骨渣锯末罐，可移动式导向板，高度可调锯条护盖和电机制动系统。

机器全不锈钢制造，可以用高压冲洗器进行简便、卫生的清洗。

坚固的结构，德国品质保证长时间使用的可靠性。

无任何沟槽，非常易于清洗，符合HACCP最高的卫生标准要求。

所有损耗件（如刮料器、锯条）无须工具就可以更换。

锯条的张紧度可以自动调节。

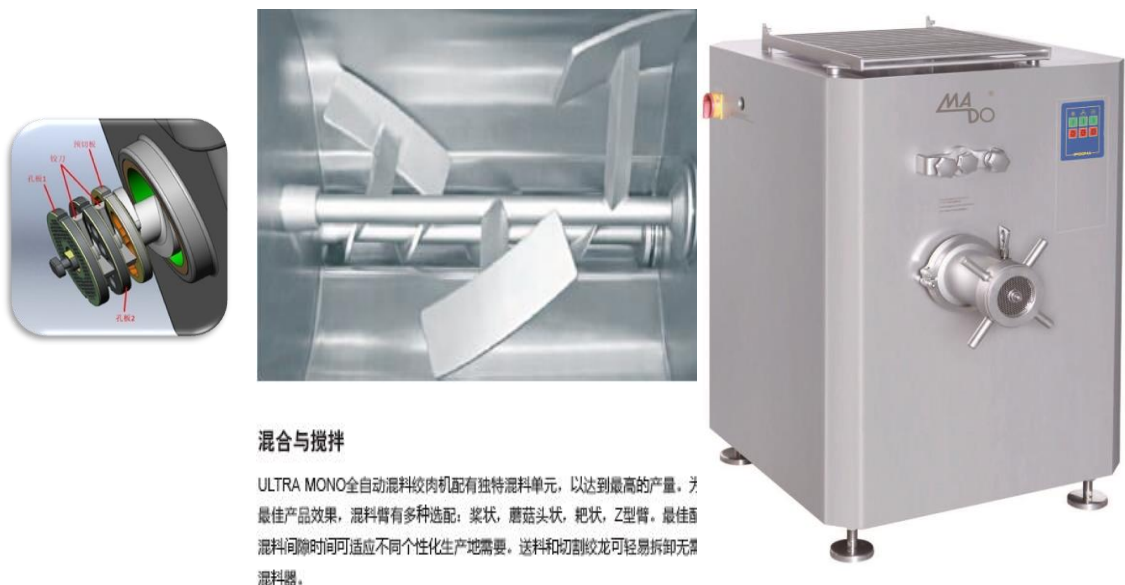
机器带有完备的安全装置:如压力装置、可垂直调节的锯条保护装置、由螺线管控制的锯门开关及电机制动装置。

电机刹车保证在切断电源（打开侧门或关闭机器）时机器会在2秒钟内停止，  
保证操作人员的安全

机器的高超品质会使您的设备投资能长期的保有价值。

整个设备由食品级不锈钢制造，再加上稳固的机体结构，使得机器运行时的噪音非常小

## MADO AMG202型绞肉机



### 混合与搅拌

ULTRA MONO全自动混料绞肉机配有独特混料单元，以达到最高的产量，为最佳产品效果，混料臂有多种选配：桨状，蘑菇头状，耙状，Z型臂。最佳混料间隔时间可适应不同个性化生产地需要。送料和切割绞龙可轻易拆卸无混料器。

马多公司的绞肉机，是卫生而经济的肉类加工机器的专家。在绞出优质肉的同时，节约时间并节约成本。它能始终满足商业及工业不断变化的要求。

### 一、绞肉机的用途

绞肉机的主要作用是将肉料绞成细粒，供灌肠类制品或加工产品使用。现在最新设计的绞肉机除具有绞肉功能外，还有剔除筋腱、嫩化和混合作用。根据要求，可配置剔除动物软骨和筋腱的分离装置。

### 二、绞肉机的结构

绞肉机主要是由交流电机，变速箱和V形传动带，加工螺杆组成。

绞肉机工作是由电机带动大皮带轮，并把力矩传动给减速器，减速器带动螺旋输送机及绞刀转动。

螺旋输送机旋转，推进肉料通过粗格板，经过绞刀切碎后，从末端孔板绞成符合工艺要求的肉粒。末端格板规格较多，有 $\phi 2\text{mm}$ 、 $\phi 2.5\text{mm}$ 、 $\phi 3\text{mm}$ 、 $\phi 3.5\text{mm}$ 、 $\phi 4\text{mm}$ 、 $\phi 4.5\text{mm}$ 、 $\phi 6\text{mm}$ 、 $\phi 7.8\text{mm}$ 等多种孔板供用户选择。同时，可根据客户需求定制特种规格的孔板。

### 三、产品特点

马多绞肉机上所有与食品接触的零部件，如料仓、进料螺杆、加工仓、绞肉仓及机壳等均焊接牢固而无任何接缝，完全能达到卫生标准。

- 获得专利的绞肉系统
- 高产量
- 一流切割
- 低热能
- 最好的卫生条件
- 最少的清洗时间
- 现代化的实用设计
- 光滑的机身表面
- 完全采用高质量的不锈钢制成

马多绞肉机系列完全符合欧共体的安全及卫生标准。马多公司具有高质量的管理系统，产品通过ISO9001体系认证。这意味着我们的用户可得到高标准的安全保证。

创新的布局、改进后的螺杆和加工室以及其它一些技术特点保证了绞肉时高标准的卫生状况和产品质量。

此绞肉机可选装„Unger“ 3或5组件切割系统,也可安装“Enterprise” E 22切割组件。同时有立式和台式两种可选，绞龙可拆卸清洗，适用于饭店，肉店和零售行业。

机身全部为不锈钢材质。整机采用无焊缝工艺制造。

### 规格

- 专利绞切系统，能保证绞肉机的高度卫生。
- 配有搅拌系统。
- 可绞制冻肉
- 供电：400v , 50Hz, 三相
- 功率：5.5KW, 搅拌器 1.1KW
- 保险丝：最大 25A
- 机器尺寸：1290×830mm×1250mm
- 绞切组件：5 组件
- 进料仓容积：120 升
- 每小时产量：最大 1600 公斤
- 机器重量：约 400 公斤

**注：可绞不同肉馅，且绞出来的肉馅成颗粒，肉的温升不超过1度。**

## MADO BC404型斩拌机



### 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) :

**注：可加工各种肉馅、加工葱姜蒜及各种蔬菜。**

## 德国 HOLAC Sect 200 型砍排机

HOLAC砍排机具有漂亮的外观，整台机器都采用不锈钢制成，框架采用5MM不锈钢板，整机敦实。运转时稳定性好，噪声低。运转时打开任何安全开关门机器马上停止，安全可靠。

砍排机主要由大刀电机、液压电机、电子控制箱和大刀组成。

### 设备主要特点：

Sect 200是一款最小型的分份切割机。其具有电控伺服机械进料和切割控制系统。

- HOLAC砍排机的功率强大。
- 全自动润滑系统
- 易于清洁
- 稳定的大刀轴及轴套可保证精准切割并非常便于清洗。
- 抓手回归距离可以根据产品需要调节，这样节约机器的能耗，又提高了产品的产量。
- 双刃刀极大的提高了产量



### 技术参数：

型号	Sect 200
电压	400V , 50Hz
功率	3.8千瓦
进料槽尺寸：	200×180×740 mm
切割厚度：	1 - 33 mm
产 能	200/400 片/分钟
外形尺寸：	2150×950×1245 mm (长×宽×高)
重量：	约290公斤
产地：	德国

**注：可加工各种肉丝、肉条、肉片、带皮不带皮均可。**



## HOLAC CUBIXX 100L型切丁机



### 一、设备描述

HOLAC切丁机具有漂亮的外观，整台机器采用不锈钢制成，框架采用5MM不锈钢板，整机敦实。运转时稳定性好，噪声低。运转时打开任何安全开关门机器马上停止，安全可靠。

切丁机主要由大刀电机、液压电机、电子控制箱、上下刀栅和大刀组成。

1. HOLAC切丁机的大刀和刀片比同类产品的切丁机都要大而厚，非常坚固，使用寿命长。
  2. 刀栅可以变为几种切割规格。
  3. 刀栅设计方式不同，先横后纵，保证大刀切断产品时，产品相对运动少，从而保证切割形状的准确。
  4. 刀栅边框锐角设计，保证不会有连刀现象发生
  5. 强大的功率，独特设计的刀栅和切断大刀，可以切割较低的温度和较大硬度的产品，从而保证了产量。
  6. 刀栅与刀栅轴面的连接处用特殊材料制作，而且接触面大，保证机器运转时噪声低，增加了刀栅和刀栅轴的使用寿命。
1. HOLAC切丁机的轴承比同类产品大且耐用，所以连续使用几年不用维修。最重要一点，我们的设计合理，电机远离大刀轴和刀栅轴，如果电机产生的高温

传送到大刀轴或者刀栅轴上，会引起密封件变形，造成轴承缺油损坏。（常常看见有的同类产品大刀轴或刀栅轴出现黑色油污流出，这样会影响食品卫生。）

2. 独特设计，料仓有清洁槽。推块回退时，所带回的肉从清洁槽掉落到接料筐里，从而保护了液压系统，使设备使用寿命更长。

正是因为上述原因，用HOLAC品牌切丁机切割的产品，获得了德国鲜肉超市唯一免检产品的殊荣。

## 二、技术参数：

电压	400V , 50Hz
功率	2.6千瓦
切割槽尺寸:	100 x 100 x 400mm。
切割长度范围:	1—35mm连续调节
最大产量:	1600公斤/小时
外形尺寸:	1360 x 620 x 1140mm (长 x 宽 x 高)
重量:	250公斤

注：可加工各种规格的丁丝条片。

### 三、设备报价：

序号	设备名称及型号	产地	设备价格 单价（元）
1	MADO BS 505型锯骨机	北京组装	电议
2	MADO AMG 202型绞肉机	北京组装	电议
3	MADO BC404型斩拌机	北京组装	电议
4	HOLAC SECT 200型砍排机	德国	电议
5	HOLAC CUBIXX 100L型切丁机	德国	电议

此价格含运费、安装调试费、培训费。

### 四、服务承诺：

- 1、免费负责对新设备的安装和调试。
- 2、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。
- 3、保证设备一年的保修期，并负责设备的常年维修，在一年的保修期内，如设备发生任何问题，卖方负责免费修理（包括非磨损备件）。
- 4、服务人员每年对设备进行定期维护巡访。
- 5、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，可在48小时内响应，特殊情况除外。如需国外发运的备件，在买方付款后保证在15天内到达。

### 五、商务条款：

付款方式：全款预付

交货期：合同签订付款后10-14周或根据合同。

报价有效期：截止到 2020年12月30日

---

高校及企业食堂

清华大学（2台 CUBIXX 100L.....）  
北京大学（2台 CUBIXX 100L.....）  
北京科技大学（2台 CUBIXX 100L.....）  
北京航空航天大学（2台 CUBIXX 100L.....）  
北京林业大学（1台 CUBIXX 100L.....）  
北京交通大学（2台 CUBIXX 100L.....）  
北京语言学院（1台 CUBIXX 100L.....）  
哈尔滨工业大学（2台CUBIXX 120.....）  
哈尔滨农业大学（2台 CUBIXX 100L.....）  
河北工业大学（SECT 20/74, MKB 651.....）  
华南理工大学（2台 CUBIXX 100L.....）  
华中科技大学武昌分校（MKB 561.....）  
华中科技大学（2台 CUBIXX 100L.....）  
华中农业大学（1台 CUBIXX 120.....）  
西南大学（1台CUBIXX 120, 751）  
重庆外国语学院（2台 CUBIXX 100L.....）  
北京大学医学部（20/74, CUBIXX100L, 750）  
首都师范大学（1台 CUBIXX 100L.....）  
华北电力大学（2台 CUBIXX 100L.....）  
江南大学（2台 CUBIXX 100L.....）  
成都飞行学院（2台 CUBIXX 100L.....）  
中国矿业大学（4台 CUBIXX 100L.....）  
  
中国原子能工业总公司（2台 CUBIXX 100L.....）  
中组部食堂（2台 CUBIXX 100L.....）  
上海宝钢（2台 CUBIXX 100L.....）  
解放军301总院（2台 CUBIXX 100L.....）

知识产权局（6台 CUBIXX 100L.....）

北京高铁（2台 CUBIXX 100L.....）

.....

### 配餐行业

北京航空食品有限公司

北京国壮食品有限公司

上海东方航空食品公司

上海浦东机场佳美航空食品配餐有限公司

上海富记食品控股有限公司

浙江温州快鹿集团

四川成都西南航空食品有限公司

北京京沪高铁 CUBIXX 100L

上海食品公司天天配送中心

北京和合谷餐饮管理有限公司 CUBIXX100L

辽宁曙光集团 CUBIXX 120

南京狮王府 CUBIXX 100

西安百姓厨房（2台 CUBIXX 100L.....）

济南超意兴餐饮（2台 CUBIXX 120.....）

北京和合谷

北京金鼎轩

海底捞集团

眉州东坡

西贝莜面村

合肥同庆楼

合肥老乡鸡

北京嘉禾一品

北京太熟悉