

Automatic Smoking System



**Ham & Sausage
Chicken
Duck
Cold Smoking**

**Auto Rail
& Door
Intensive System**

**Automatic
Control
Steam Generator
C.I.P System**

주식회사 협진기계

스모크하우스(SMOKING HOUSE)

드라이/스모킹/쿠킹공정을 자동으로 콘트롤 할 수 있으며 필요 에 따라 개별공정을 콘트롤 할 수 있다. 기본규격은 2트로리/4트로리 이며 설치 장소에 따라 3-4트로리 양 도어 타입으로 구성이 가능하다. 제품에 따라 적당한 훈연색상과 향을 조절 할 수 있으며 냉동기 적용 시 COLD SMOKING 작업이 가능하다.

Allows automatic control of dry/smoking/cooking process as well as individual process control when needed. Basic specification is 2 Trolley/4 Trolley but 3-4 Trolley two door type can be composed depending on installation location. Each product's smoking color and scent can be adjusted while COLD SMOKING process is possible during freezer application.

HYUPJIN AUTOMATIC SMOKING SYSTEM

1. 기본 훈제제품 : 햄/소시지/계육 훈제.
2. 드라이 하우스 : 육포 / 건어물 건조
3. 냉동기장착(OPTION) : 저온 수산물 훈제



장비구성
COMPOSITION OF THE MACHINE

- CHAMBER
- STEAM GENERATOR
- WET SCURUBBER
- TROLLEY
- CIRCULATION & EXHAUST FAN
- CONTROL BOX



다기능/고효율(ENERGY SAVE)적인 스타일의 HYUPJIN 훈연기 의 훈연제품은 세밀한 맛과 향을 갖출 수 있습니다. 최적의 드라이 상태에서 주어지는 습식 훈연 향은 챔버 내의 제품을 고루 착색 가능토록 합니다.

Multi function/high efficiency (ENERGY SAVE) style HYUPJIN MACHINERY smoker's smoked goods have detailed flavor and scent.

FOOD PROCESSING MACHINES

MODEL	WATER	STEAM	ELEC.	AIR	REMARK
GHS-1T	15A	25A/75Kg	14Kw	15A	
GHS-2T	25A	25A/150Kg	19Kw	15A	
GHS-3T	25A	32A/225Kg	21Kw	15A	
GHS-4T	32A	40A/300Kg	25Kw	15A	
GHS-6T	40A	50A/450Kg	35Kw	20A	

CAPACITY

TITLE	1TROLLEY	2TROLLEY	3TROLLEY	4TROLLEY	REMARK
HAM(Kg)	200	400	600	800	
VIENNER	100	200	300	400	
DUCK(EA)	160	320	480	640	
CHICKEN	150	300	450	600	

주_협진기계의 콘트롤 패널의 특징은 터치스크린방식으로 작업자가 쉽게 이해하고 실행 할 수 있는 조작 성이 상당히 뛰어나다. 기본적으로 현재 고내온도, 진행온도, 습도 표시를 하며 모든 작업 공정은 화면상에 작업자가 확인 할 수 있도록 DISPLAY 된다.

HYUPJIN MACHINERY Co. Ltd's control panel is a touch screen type, making it easy for the user to understand and operate it with great operability. Basically displays current chamber temperature, core temperature, moisture level while all processing are displayed on screen for the user to check.



INTENSIVE CHILLER(자동 양 도어 타입)



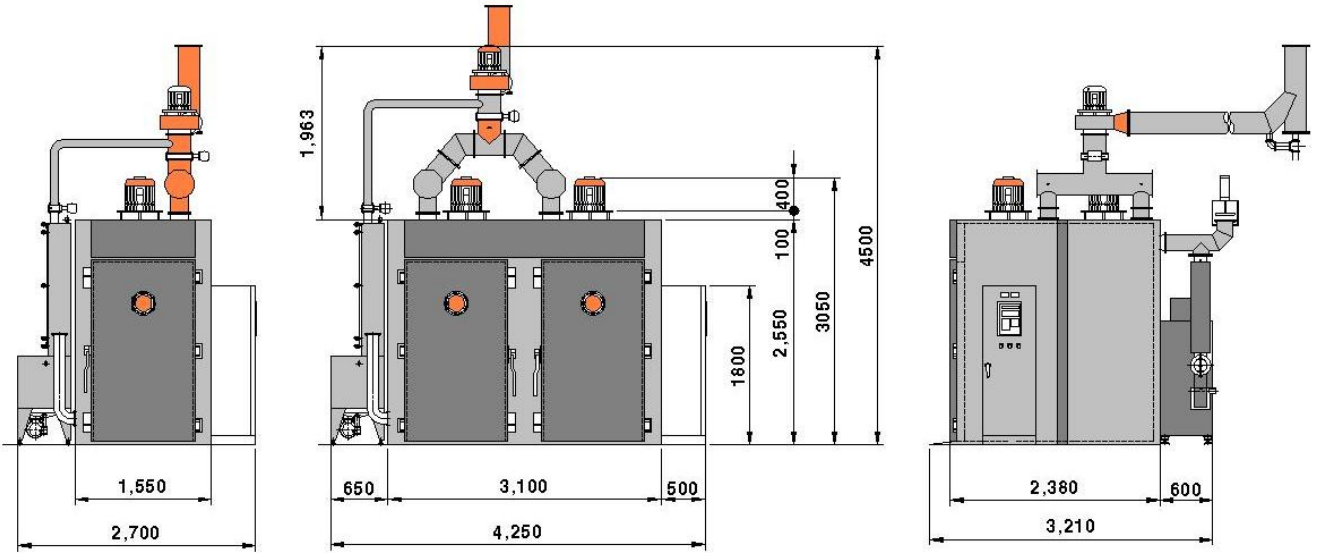
자동 도어 & 레일타입으로 제품투입 후 냉각 완료 까지 전 자동시스템으로 구성

1차 : 쿨링 - 2차 : 배기 - 3차 : 냉기순환

Automatic Door & Rail type, composed in all automatic system after inserting product to cooling Completion

1st : Cooking - 2nd : Ventilation - 3rd : Cold air circulation

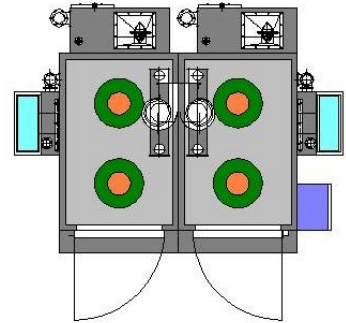
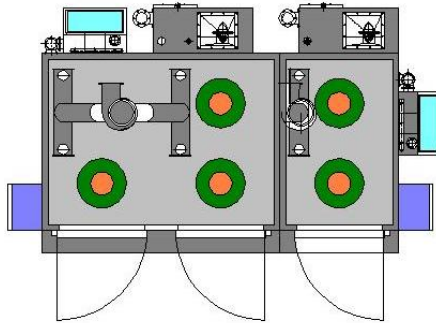
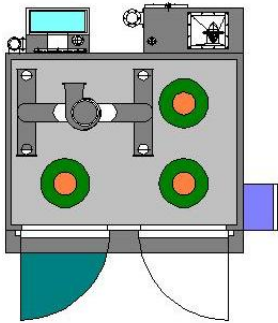
DIMENSION & TOP VIEW



4 TROLLEY

4T&2T TROLLEY

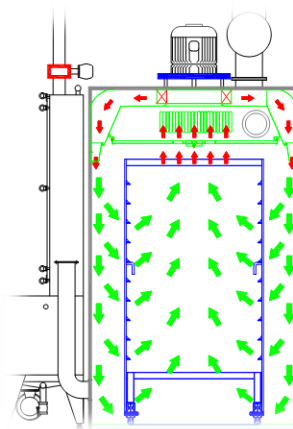
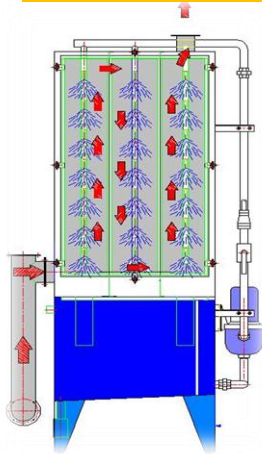
2 TROLLEY*2 SET



WET SCRUBBER

CIRCULATION

COMPACT OVEN





습식 제네레이터

표피층을 얇게 형성시켜, 훈연 중 고온 다습한 훈연기 가 다공성인 표피조직을 열어 제품의 품온 과 훈연기 의 온도 차에 의해 훈연기의 제품 표피에 침투되어 훈연 색을 발생시키는 원리이다. 따라서 냉각 세척 및 냉장실 계류 시 퇴색의 차가 기존 방식보다 훨씬 적으며 안정된 훈연 색으로 제품을 생산 할 수 있다.

스크류에 의하여 일정량 이송

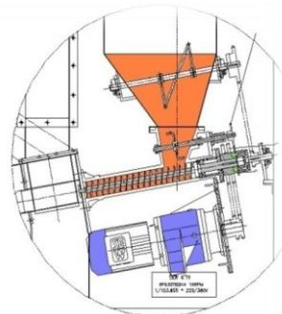
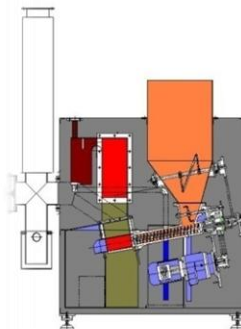
250-350도씨 범위 내에서 일정 연소, 적정온도 선택가능, 균질 된 훈연발생.

일정한 톱밥 공급 이 가능, 연소시키므로 훈연 량 을 작업자가 충분히 조절.

작업 후 자동소화(진공상태)

습식에 공급되는 스팀은 양질의 훈연 향을 공급하는 것이 주 목적이며 CHIP이 연소시 발생되는 각 유해 가스등을 필터링 하여 제네레이터 외부로 배출시키는 역할도 한다. (제네레이터 챔버 내에 드레인 장치)

- Creates thin epidermis layer so that the high temperature, moist smoking smoke during smoking opens multi pore epidermal tissue so that the warmth of the product and smoking smoke's temperature difference seeps into the product epidermis which creates the smoking color. Therefore cooling cleaning and refrigerator mooring creates much less discoloring than the original method and allows stable coloring production
- Delivers consistent amount via screw.
- Consistent smoking within 250-350°C range, allows selecting appropriate temperature, homogeneous smoking
- Allows consistent supply of sawdust, user can control smoking amount.
- Steam supplied in wet type is to provide high quality smoking scent as well as filter various harmful gas created upon combustion to discharge them outside the generator. (Drain system inside the generator chamber)





HEAD OFFICE & FACTORY

425-836

경기도 안산시 단원구 성곡동 698-12
시화공단 4마108호

4MA-108HO, SHIWA INDUSTRIAL ZONE
698-12, SUNGKOK-DONG, ANSAN-CITY
KTYUNGGI-DO, KOREA

TEL.:031-432-9023-6
FAX.:031-432-9027

+82-31-432-9023-6
+82-31-432-9027

www.hjfm.co.kr
kipa@hjfm.co.kr

(c) Copyright Hyupjin machinery/kipa(무단복제/배포 금지함.)

제품개발이 필요한 고객에게 언제나 개방되어있는
R&D ROOM

