

Pickle Injector



Tenderizer

Double injection

**Automatic
Control**

주식회사 협진기계

용도 : 피클-액을 자연스럽게 육 내부로 침투 시키기 위한 장비이며 염지 시간 단축 효과 및 수율 향상의 효과가 있다.

-기본 장비규격(핀-수 및 벨트 폭 기준)

24 PIN/70 PIN/140 PIN 더블 타입/236 PIN

-그 외 규격

수산용 165 PIN 외 통과 제품에 따라 벨트 폭 및 니들의 간격 조정가능)

-니들(NEEDLE)의 굵기 : 수산물 1.6 , 2.0, 육 가공 3.0 , 4.0

Purpose: This equipment is to allow pickle liquid naturally seep into the meat and also has the effect of reducing curing time and increasing yielding.

- Basic equipment specification (pin numbers and belt width standard)

24 PIN/70 PIN/140 PIN Double type/236 PIN

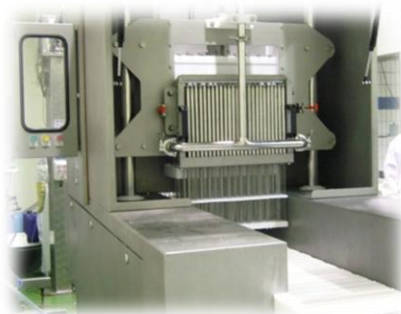
- Other specifications

Can adjust belt width and needle gap depending on aqua 165 PIN and passing products



적용범위 (Application range)

1. 베이컨 햄 (Bacon ham)
2. 델리커 류 (Delica types)
3. 계육 류 (Chicken meat)
4. 연 어 (Salmon)



더블 &
텐더라이저 장착

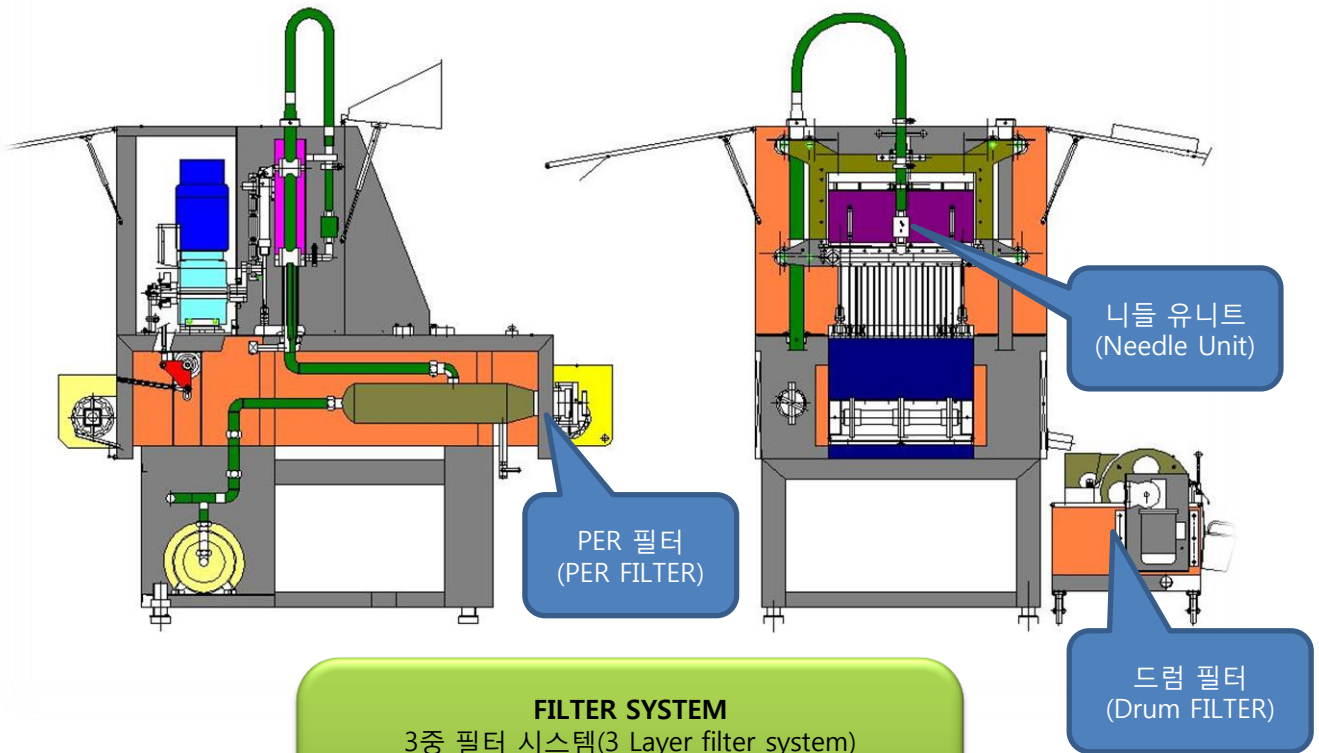
Double &
Tenderizer Attachment



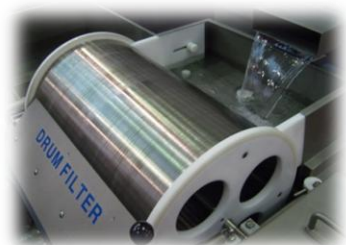
SPECIFICATION

MODEL	ELEC.	WIDTH	LENGH	HEIGHT	REMARK
HPI-24	3Kw	1020	1100	1700	Water / Air
HPI-70	5Kw	1990	2280	2135	Water / Air
HPI-236	12Kw	2000	2480	2045	Water / Air

236핀 기준 장비 기준 구성(236 pin standard equipment standard composition)



FILTER SYSTEM
 3중 필터 시스템(3 Layer filter system)
 =FIRST : 카세트 타입(CASSETTE TYPE)
 =SECOND : 원형 메쉬 필터(CIRULAR MESH TYPE)
 =THIRD : 드럼 필터(DRUM FILTER)

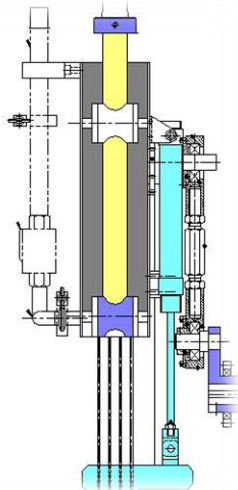
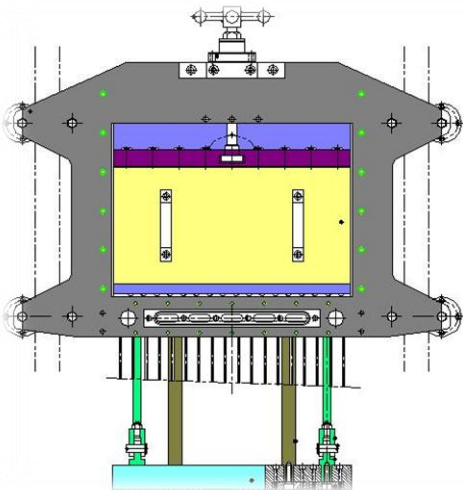




원 터치 분해 핸들
One-touch disintegration handle



원 터치 핸들조작 으로 한 번에 니들 블록분해가능
One-touch handle operation allows needle block disintegration in one go



인젝션 작동 시 니들 에 육(재료)이 같이 상승되지 않도록 방지 시켜주는 역할(불량방지)과 육을 자연 스럽게 프레스 하여 피클-액이 인젝션 작업 중에 육에서 넘쳐나지 않게 한다. 타사의 경우 스프링 프레스 방식으로 육을 눌러 주므로 인젝션 작업 중에 육에서 피클 액이 넘쳐 흐른다.

작동방식

니들 하강 시 실린더 에 에어 공급차단.(자연스러운 피클-액 주입현상에 의하여 블록상승니들 상승 시 에어공급(육이 니들 과 같이 따라 오르지 못하도록 함.)

Prevents simultaneous lifting of meat (material) with the needle upon injection Prevents inferior quality, naturally presses the meat so that the pickle liquid does not flow over the meat during injection work. Other company products press the meat in a spring press method, which makes pickle liquid flow over the meat during injection

Shuts down air supply air to cylinder when lowering needle (Natural injection of pickle liquid injection causes block lifting needle lifting, which supplies air (does not allow meat to come up with the needle).

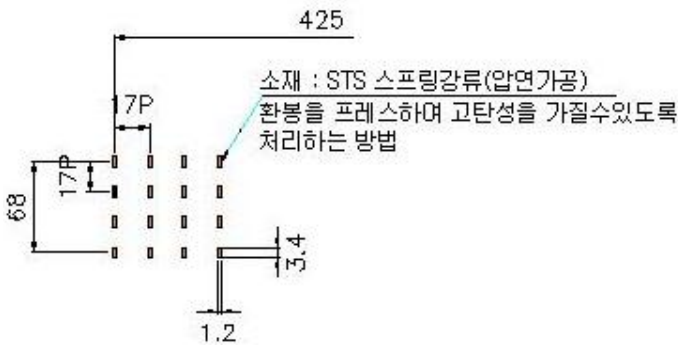
텐더 라인저는 고 수율의 인젝션 또는 진공텀블링 작업을 할 경우 사용된다.
높은 수율을 올리기 위한 목적으로 사용되며 칼날이 육 깊이 침투하므로 근의 제거 역할을 한다.

Tenderizer is used during high yield injection or vacuum tumbling.
Used to increase high yield and the knife blade goes deep into the meat, removing the muscles.

TENDERIZER



칼날의모양(Knife shape)



STS Spring steel type: (rolling processing)
Processing method that involves pressing the bottling to provide high elasticity

SPECIFICATION

MODEL	ELEC.	WIDTH	LENGH	HEIGHT	NET
HTM-100	1.5Kw	800	1500	2000	430(W) * 100PIN



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

