

**FOODTECH**  
Food Processing Systems





公司簡介

P2



給袋式包裝機

P3



肉品切絲、丁、片設備

P5



前處理設備  
絞肉、乳化、混合設備

P7



冷凍肉削切機  
雙軸傾倒式真空混和機

P10



注射醃製調理設備

P11



多功能乳化均質機

P12



定量充填成型設備  
香腸、漢堡、丸子設備

P13



打釘設備  
全功能乳化細切機

P15



煙燻乾燥蒸煮設備

P16



貼體真空包裝機設備

P17



高週波解凍設備

P18



剝皮、剝筋膜設備  
禽類、魚類骨肉分離設備

P19



工廠衛生清潔設備

P20

食品工廠其他附屬設備及實驗室設備  
原廠耗材、專業磨刀服務

P21

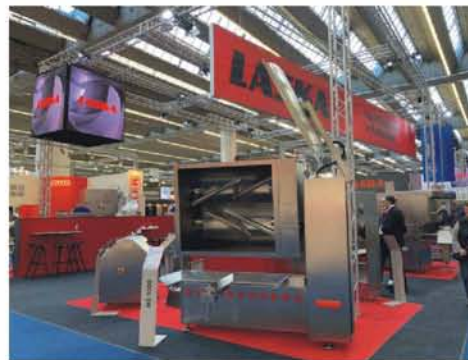


### 全新展示試機中心

與國外原廠同步展示的加工及包裝設備  
先進舒適之試機空間，簡易的測試廚房及良好的討論空間，  
與客戶一同分析及找出最佳解決方案。



### 同步引進國外先進加工設備與加工技術分享國人



### 維修工程師定期國外原廠受訓，不斷提升維修技術





全台銷售量突破150台，全球知名大廠使用好評中



RT-110 (適用袋寬10~24cm)

- |            |          |
|------------|----------|
| 第一站：入袋     | 第六站：預留   |
| 第二站：噴印製造日期 | 第七站：預留   |
| 第三站：開袋     | 第八站：預熱封口 |
| 第四站：投固形物   | 第九站：封口   |
| 第五站：灌湯+注油  | 第十站：冷卻   |



粉體



堅果



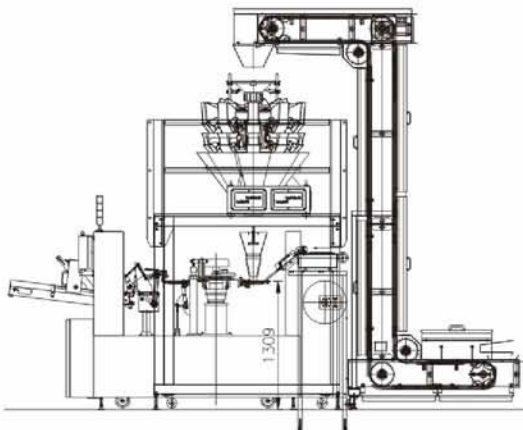
果乾



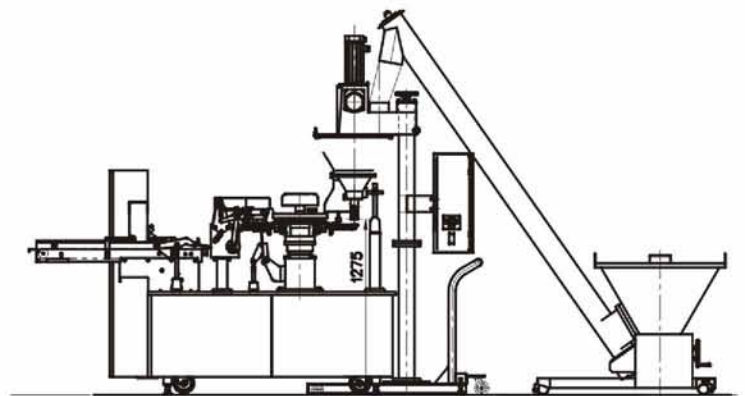
膨發零食



冷凍調理食品



● 搭配多頭秤包乾料



● 搭配粉體定量機



全機可水洗裝置



開夾鏈袋裝置



創新抽氣裝置  
可達90%真空



雙包式  
二包產能加倍

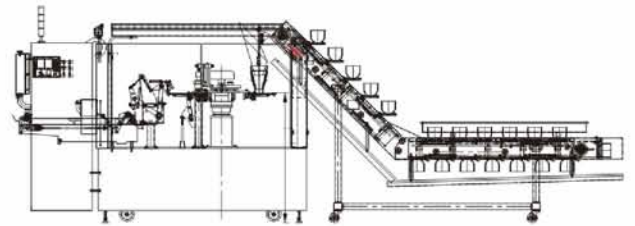
## 簡易雙包系統



簡易雙包系統  
優點: 价格便宜, 產能加倍  
適用: 單一袋型大量生產



## 專利設計 湯汁回饋系統



### 動作原理

固形物先稱重在用湯汁自動補償，達到每包總重量一致

適用: 對於固型物及每包總重量有嚴格之產品

● 搭配碗型輸送帶，投入固型物再搭配液體充填機

## LEEPACK FSP 伺服液體充填機 (最智能且精準的充填系統)

### 特點:

- 全套整合可由包裝機之面板設定儲存充填量，更改充填量操作容易
- 快速、精準、有力
- 較不破壞湯汁的風味

針對各式不同汁液，搭配各式充填嘴，達到最佳使用效果



● 切斷式



● 多管式



● 下檔式



● 伺服液體充填機



PART OF  
**marel**

肉品切割設備之世界第一品牌



• 砍排切片切絲機



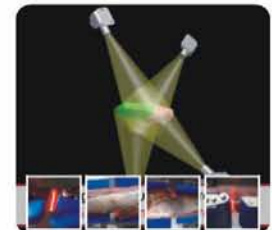
• 計片分堆疊片，省人力



• 連續式掃描定重切片



• 伺服下壓裝置



• 4D Camera 掃描系統



**鏈刀式刀片**  
快速、精準，  
保養簡單容易  
和產品磨擦最少



專利SAS堆疊系統，  
可直立堆疊達100m/m



**軌跡式圓刀**  
適合較硬之產品





PART OF  
**marel**

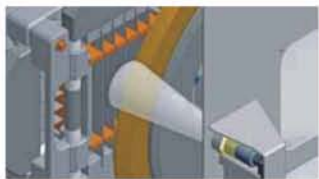
# 肉品切絲、丁、片之實踐者



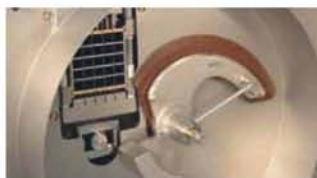
● 小型切丁、切絲機



● 中型切丁機



● 專利超音波定厚  
第一刀就完美



● 智慧變速系統，  
降低刀片之受損



● 全自動大型切丁機  
(整箱冷凍肉及冷藏肉雙用型)



● 歐式麵包切片機





140年專業肉品加工設備大廠

**工業用乳化機 200~750L (140年的粹鍊，乳化效果公認世界第一)**



- 獨特正開式刀蓋  
拆裝刀片符合人體工學



- 360度密合高速乳化，  
160m/s刀速  
世界第一



● **KU330 標準型乳化機**



● **KU130 商業用乳化機**



## 工業用絞肉機 (智能、衛生、耐用)



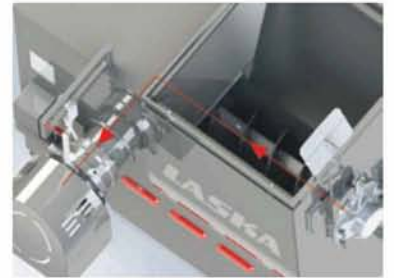
- 整箱冷凍肉直接絞碎



- 送料螺桿可拆衛生佳



- 整箱冷凍肉絞肉機之發明者，多項特點領先業界



- 智慧變速(送料螺桿) 依照產品特性自動變速，產品溫升少口感佳，設備耗損少。



- 冷凍肉絞肉機 160/200



- 可選配攪拌臂



## 混合機 (混合效果超出您的想像)



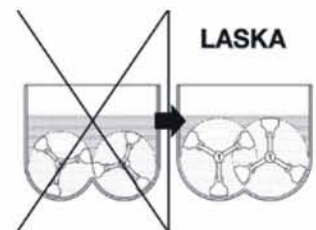
- Z型混合臂



- T型混合臂



- 傾倒式混合機 (500~1000L)



全系列採用相交式混合臂，混合效率最高



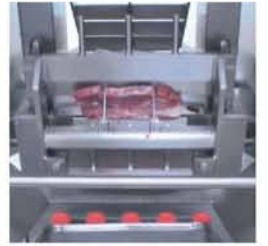
- 混合機 (1000~4500L)

**乳化均質機**



• 均質刀頭

**冷凍肉削塊機**



• 切割厚度可調

• 斷頭台式削肉機



**肉品加工全自動生產線**



**冷凍肉、削肉、絞肉、鋸骨設備**



• 全不鏽鋼螺桿



• 專利雙段式螺桿



**兩種螺桿可選擇**



• 大小機種齊全



• 可選配攪拌臂



• 輔助入料斜坡



- 雙軸傾倒式混合機。  
150-1000公升，機種齊全。



- 桶子可傾倒，出料乾淨完全，易清洗。



T型或獨特Z字型攪拌臂混合搓揉效果最好



-18°C



- 適合各種冷凍食品零下18°C直接削塊，產品容易解凍，可容易絞碎。  
可適用於最大尺寸肉塊寬50cm X 高25cm X 長100cm



直接切成 4 x 6.3cm 之小肉塊



切丁機



絞肉機

- 中型機種可連續入料，有入料斜坡，切削時肉塊不會回彈。



● 小型、中型變頻驅動



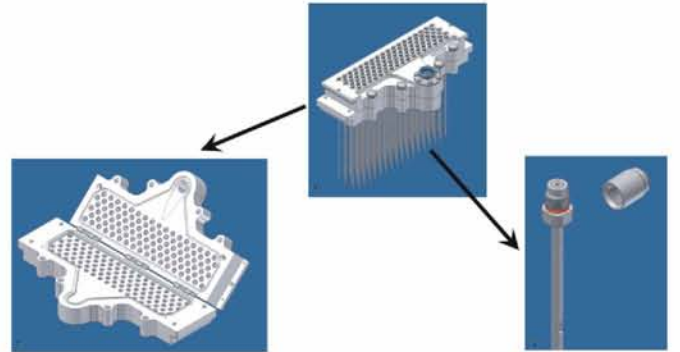
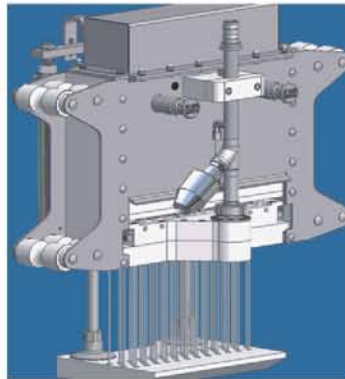
針碰到骨頭，汁液  
停止注射，確保骨頭  
周圍沒有多餘之汁液



● 大型伺服驅動注射機



可更換針座，達到**一機多用途**，  
單管式進水，**易清洗衛生佳**。



● 攪拌，按摩雙用



● 滾刀式鬆肉機



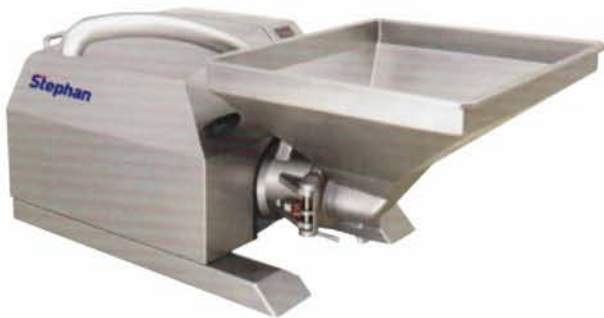
● 滾刀式鬆肉機

### 專利旋轉刀及密縫刀架之剪切式均質乳化系統

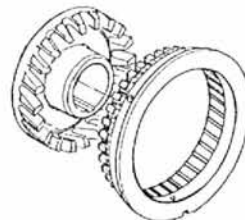


• 特點：

每分鐘**1,500,000**次之切割，可以達到超微細**0.05mm**之乳化均質效果，增加產品之質與量，降低成本，是您致勝之祕密武器。



• 臥立乳化均質機



• 剪切均質刀具



• 直立乳化均質機

可細切乳化真空、加熱、降溫，可攪拌、混合、可磨碎



機種45-150公升



均勻循環之原理



最新型5公升實驗室真空乳化細切機

- 適用於：  
素食業、豆腐類、沙拉醬、魚漿 煉製品、果汁原料、各種汁液均質、乳類製品、肉類製品、生化科技、冰品、嬰兒食品、糖果、巧克力等之均質乳化



## 送料幫浦

### 充填機吐出能力及定量精準之關鍵



- **F-40**  
每格 82 公克  
每圈吐量 82gx8=626g  
直徑180mm



- **F-100~200**  
每格 82 公克  
每圈吐量 82gx14=1148g  
直徑235mm



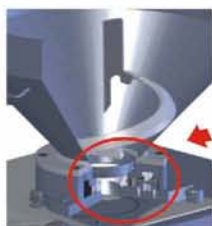
- **F-222**  
每格 76 公克  
每圈吐量 76gx16=1216g  
直徑270mm



## 世界專利免皮帶驅動打結手臂

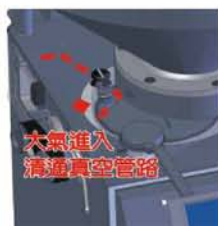


- 專利打結手臂，簡單好操作，保養少，衛生程度高



堅固強壯設計

- 料斗內撥料傳動 堅固耐用之設計



大氣進入 清道真空管路

- 專利免停機，自動清通真空管路，避免真空阻塞



- 堅固耐用之Peek CAM幫浦

## 專屬CL配件



- 定量切斷機



- 分流切斷成型



- 仿手工漢堡肉排



丸子及火鍋料

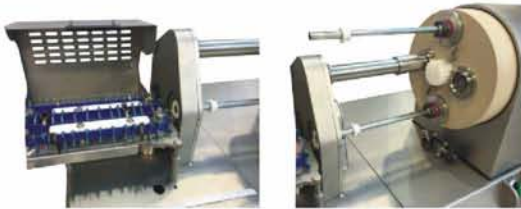
- 最新型線性馬達搓圓科技



- 配合天然腸衣整型定長輸送帶



### 最新機種

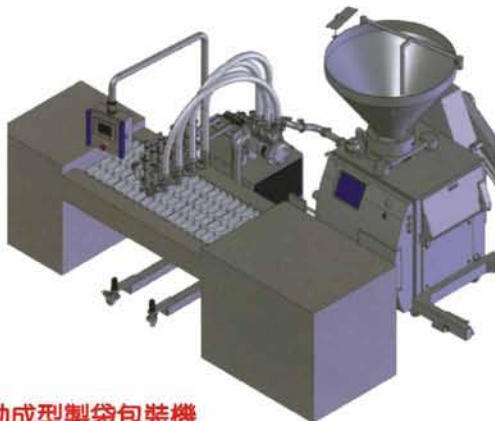


- 活動式鏈條
- 速度快
- 長度精準
- 產品不餹化
- 快速換腸衣



## 熱狗香腸高速打結定長系統

### 充填機搭配包裝機 全自動生產 大省人力



(A) 搭自動成型製袋包裝機



(B) 搭配給袋式包裝機(各式袋子)  
自動取袋→開袋→充填→封口

### 香腸切斷分裁機



● 剪刀設計



## 全系列打釘設備 (適用於各種袋子之封合)



- 氣動式  
全不銹鋼打釘機



- 附拉力打釘機



- 熱狗剥皮機



- 落地型  
雙釘式打釘機



- 橫式  
全不銹鋼打釘機



- 各式鋁釘



- 熱狗打結機

## 全功能乳化細切機、切菜機



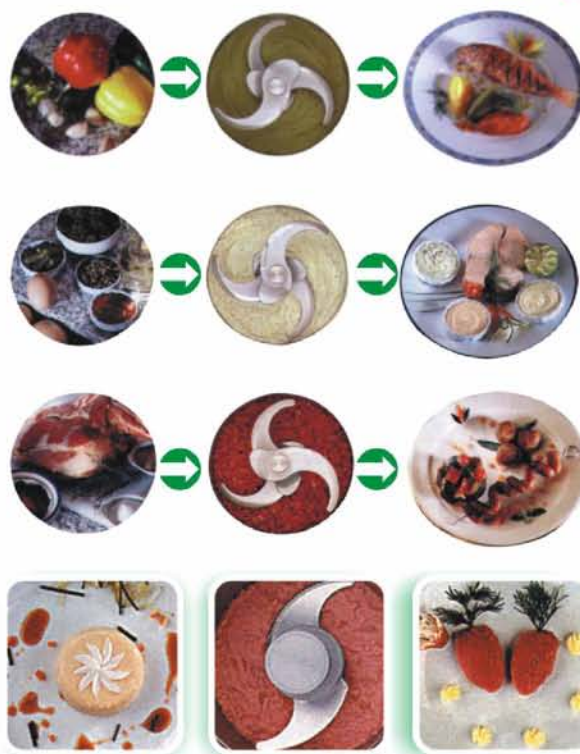
- 直立式乳化機23~60公升  
多種機種，可傾倒出料，  
並可加裝真空裝置



- 小型乳化機機種3~6公升  
附上蓋刮板

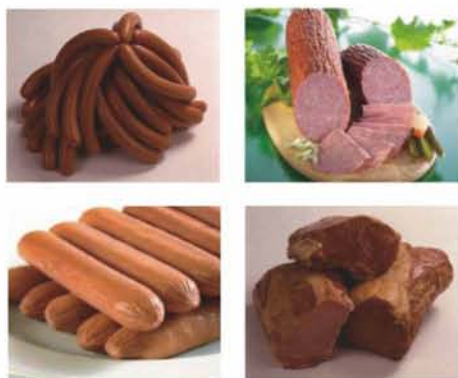


- 10.20L公升  
附上蓋刮板



- 適用於食品工廠、餐廳、大飯店，  
香料工廠之各種產品之細切乳化均質





● 氣流循環設計



● 專利提升式門栓，經久耐用

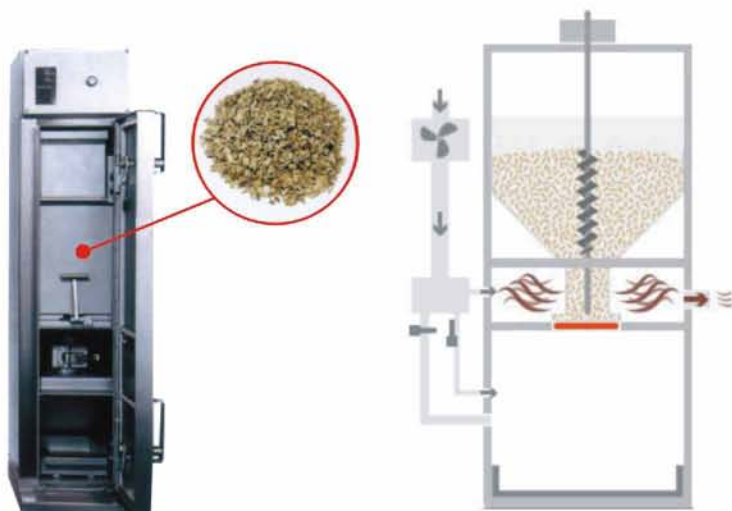
## 發煙技術

專利煙燻科技，煙燻技術全世界之領導者

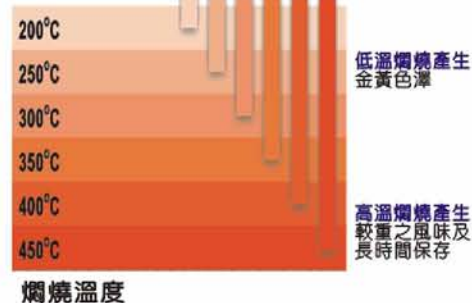
煙燻速度快、均勻、大省木屑及能源

## 世界專利RATIO-TOP發煙系統

- 集合200°C-450°C 各種不同香味及顏色之煙，此系統兼具健康、環保、煙燻效率之最先進發煙系統。



### 煙燻成份分析



Italian Pack II

托盤真空、充氣、貼體包裝機  
義大利—貼體科技之發源地



SKIN  
TECHNOLOGY

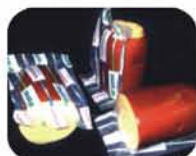


封合、真空充氣、貼體三機一體全能機



WEBOMATIC®  
Advanced Vacuum Packaging Systems

連續式自動成型製袋真空包裝機

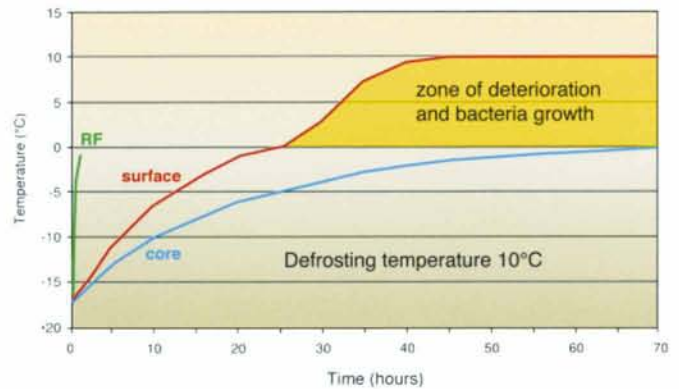
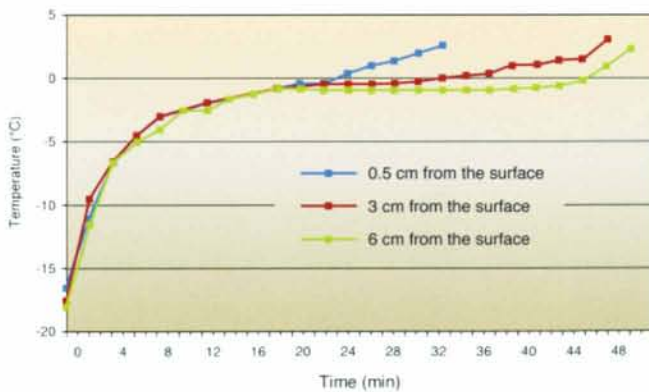
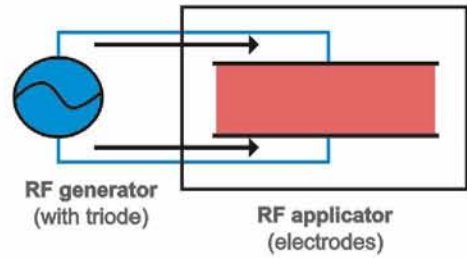
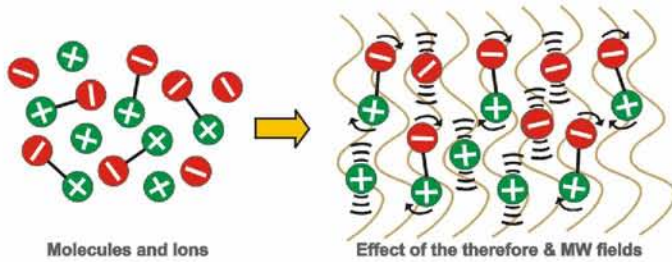


硬盒抽氣、封合、貼體，  
皆可使用之全能機。





- 原理：利用27.12Mhz高週波使產品內部水分子振動，由內而外加熱進而解凍產品。  
-18°C解凍至-2°C，僅需數十分鐘，且不產生血水。



- 使用高週波解凍設備，產品表層、中層及深層溫度，同時穩定上升解凍十分均勻。

- 對比傳統解凍，高週波解凍可以省下數十小時解凍時間，且不會血水及細菌產生。

## 適用



- 整箱冷凍牛肉  
25%脂肪



- 冷凍雞胸肉



- 牛肉



- 冷凍帶骨雞腿排



- 整箱冷凍豬肉  
肩胛肉



- 冷凍魚漿塊



- 整箱冷凍豬肉  
30%脂肪



- 冷凍鮭魚



● 85kw機型

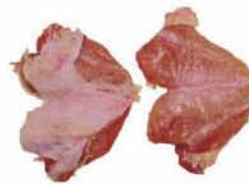




魚類剥皮機之世界領導品牌



• 豬皮



• 雞肉



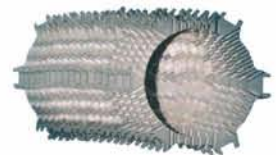
• 雞腿



• 針對不同產品及不同的成品需求，POSS都能提供最佳的解決方案。



• 孔洞式濾網



• 葉片洞式濾網



• ProMax500:投入成本低，回收快

廢料取肉 低成本 回收快





● 全自動洗籃機(多種尺寸可供選擇)



● 洗手台整合洗鞋機



● 上蓋可取出，清洗無死角。



● 過濾裝置



● 堅固耐用之噴嘴

## 不銹鋼桶、升降入料設備、洗鞋機

- 世界最高級之不銹鋼桶適用於各行各業



實心外框，耐用堅固



符合人體工學



底部3mm厚板及V型強化裝置衛生佳



● 各種升降設備  
自動化入料



● 全自動洗鞋機



● 洗鞋機大小機種齊全





● 肉類、魚漿、薯餅成型機



● 丸子成型機



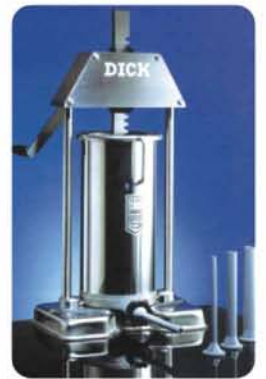
● 頂級鋸骨機



● 手動注射機



● 油壓式充填機13~30公升



● 手動充填機機種  
6公升、9公升、12公升



● 實驗室細切機  
13,20L



● 磨刀機



● 磨刀機



● 真空型乳化  
細切機5~12公升

原廠耗材



● 刀片



● 絞刀

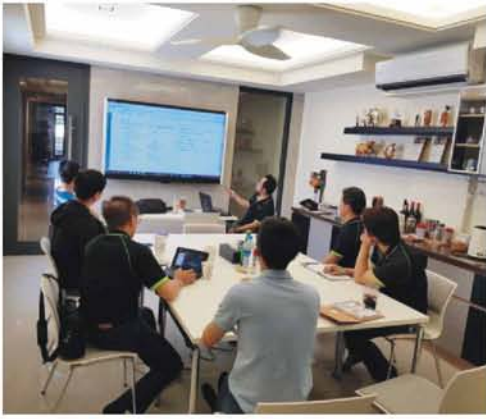


● 吸盤



● 各式鋁釘

全省維修工程師定期總公司培訓交流，不斷提升維修技術



領先業界之零件庫存整備中心，規模不斷擴大



## 專業磨刀服務

- 不惜巨資引進德國原廠磨刀設備。
- 使刀片研磨更精準，切割效果更佳，增加客戶之利潤。
- 增長刀片壽命，減少磨刀頻率。



原廠認證同等級磨刀設備



[www.utt.tw](http://www.utt.tw)



**聯新貿易有限公司**

UNITE TOP TRADING CO., LTD

- 台中總公司：台中市豐原區大勇街30號  
TEL:(04)2525-6486  
FAX:(04)2525-1843  
E-mail:sales@utt.tw
- 台北分公司：新北市新莊區化成路660巷6號  
TEL:(02)8521-8611 FAX:(02)8522-3186
- 高雄分公司：高雄市左營區民族一路1070-2號  
TEL:(07)3107955 FAX:(07)3107953

[www.utt.tw](http://www.utt.tw)