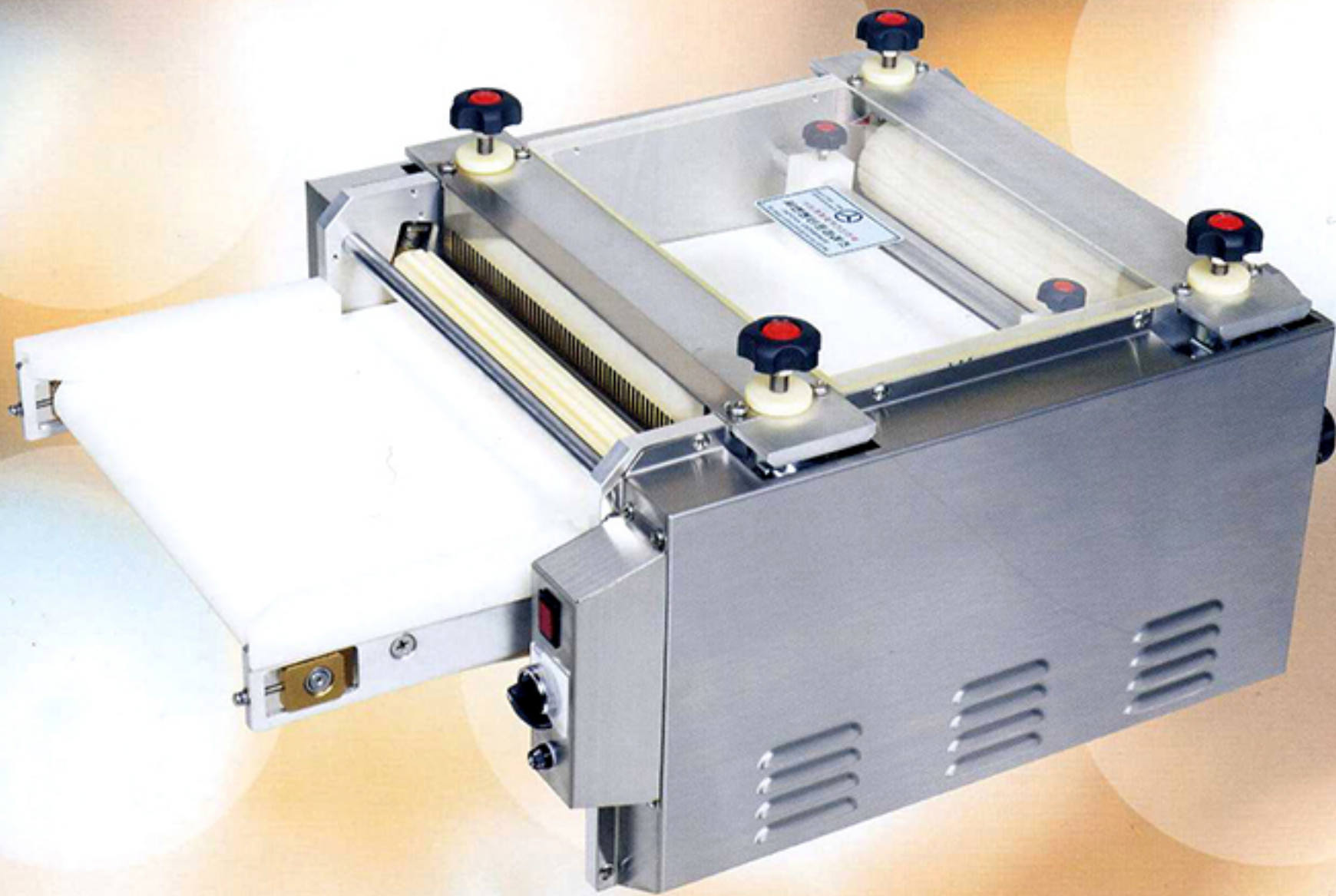


SEOHYUN TECH MACHINE GUIDE



육가공 기계의 명가
 **서현테크**



SEOHYUN TECH MACHINE GUIDE 01

양면칼집기 (SY-3800)

Double-side Tenderizer

제품특성

- 칼집 깊이 조절 가능
- 냉동육 전용 칼집기
- 냉동 전지, 후지, 목살을 한번에 다이아몬드형 칼집
- 원터치 동작 및 분해·조립 간편, 세척 용이

사 용 처

- 육류가공 및 유통업체
- 전문 식육식당(화로구이, 직화구이, 갈비집 등)
- 정육점

양면 : 530×830×380mm, 모터 : 1/4hp, 무게 : 70Kg, 전기 : 가정용 220V





SEOHYUN TECH MACHINE GUIDE 02

생육컷터머신기(小/大) (SY-2540, SY-3240)

Fresh meat Cutter Machine

제품특성

- 한 번 작동으로 40줄 생육 절단(오돌뼈 포함)
- 냉동, 냉장육 모든 제품 사용가능(냉동육의 경우 해동시간 필요)
- 간편한 분해 조립으로 청소 용이
- 특수 열처리(750℃)칼날 사용
- 생목살, 삼겹, 전지, 후지 등 생육일체

사 용 처

- 백화점, 할인점 기타 쇼핑센터의 정육업체
- 육가공 제조, 양념육 제조, 유통업체
- 생고기 전문점

소형 : 440×830×550m/m, 모터 : 1/2hp, 전기 : 가정용 220V
대형 : 690×880×550m/m, 모터 : 1/2hp, 전기 : 가정용 220V





SEOHYUN TECH MACHINE GUIDE 03

탕수육전용기(小/大) (SY-2970, SYB-4300)

Sweet-and-sour pork a Private Machine

제품특성

- 탕수육 전문 세절기입니다
(국거리, 짜장, 장조림 포함)
- 1일 작업량 300~500kg 작업가능(대형:1일 1.5ton)
- 고기의 부스러짐 없이 매끈하게 세절됨
- 육절기나 찹카터기보다 작업량이 월등하며 loss가 거의 없음
- 등심, 안심, 후지 등 다양하게 사용
- * 대형(주문제작)

사 용 처

- 육류 가공 및 탕수육 가공업체
- 단체급식 및 식자재 납품업체, 정육점

소형 : 500×800×550m/m, 모터 : 1/2hp, 전기 : 가정용 220V
대형 : 630×850×640m/m, 모터 : 2hp, 전기 : 삼상 380V





육류칼집기 (SY-3790)

Tenderizer for Meat

제품특성

- 칼집 깊이 조절 가능
- 기능은 최고이면서 가격은 저렴하다
- 원터치 작동으로 사용이 간편하다
- 분해·조립이 간편하고 세척이 편리해 위생적이다
- 크기가 작아 좁은 공간에서도 사용이 가능하다
- 고기에 따라 다양하게 세절할 수 있다
- 작업속도가 빨라 경제적이다
- 전, 후방 고기 정열 자유선택
- 각종 생고기 및 냉동육 작업 가능
- 갈비 대 작업도 가능

사 용 처

- 육류 가공 및 유통업체
- 식육점
- 숯불갈비 전문점

외형 : 530×610×540mm, 무게 : 40kg, 전원 : 가정용 220V





SEOHYUN TECH MACHINE GUIDE 05

생오리(닭)자동절단기 (SYD-2540)

Fresh Duck(Chicken) Automatic Cutting Machine

제품특성

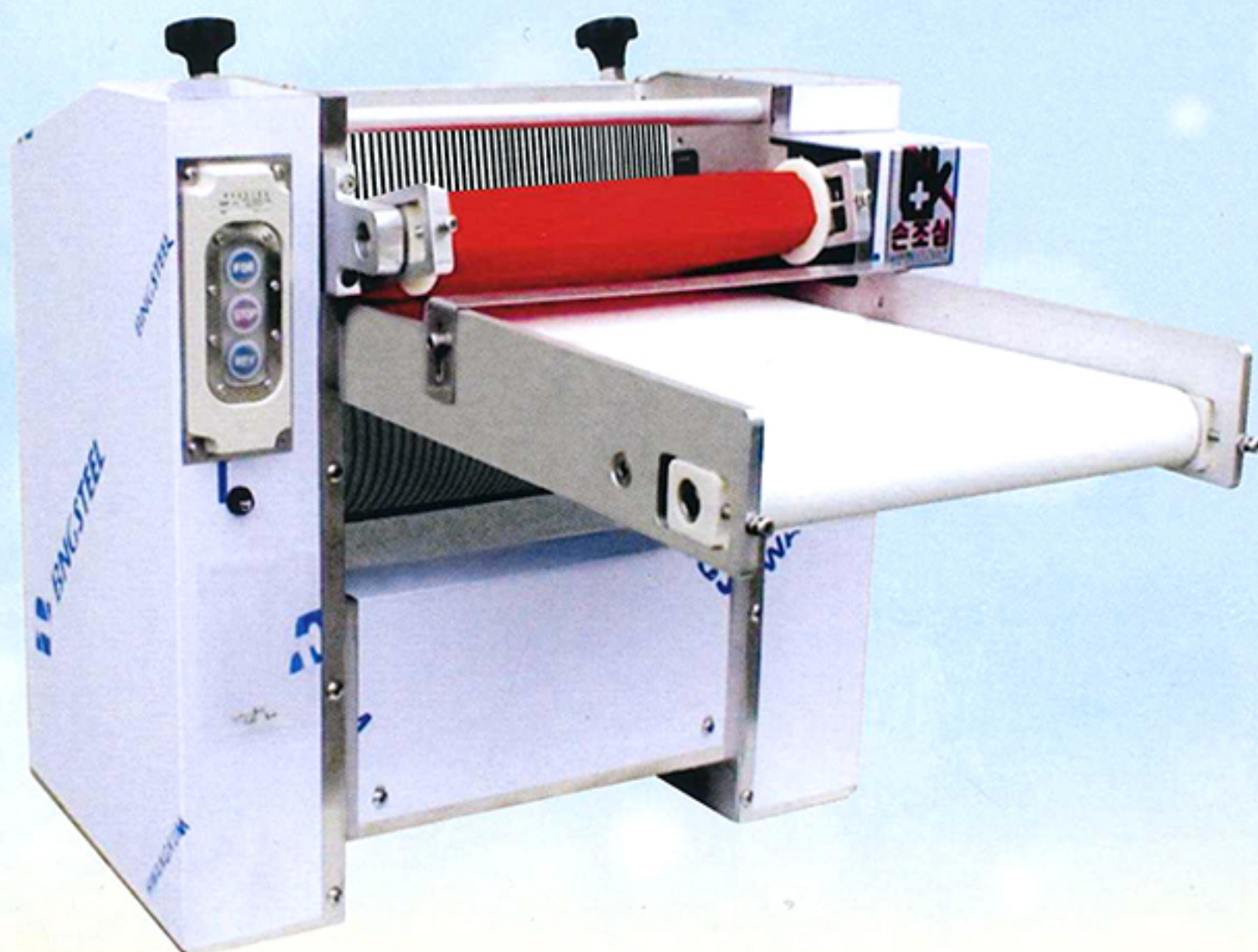
- 절단시 달림이 없고 깨끗하게 절단
- 생오리구이나 주물럭에 사용
- 작업기능은 최고, 가격은 최저
- ※ 한번 작동으로 1마리 절단 시간은 8초에 완성
- 콘베어벨트 이송으로 안전성, 편리성 추가
- 분해, 조립이 손쉬워 세척이 편리하고 위생 최고
- 크기가 작아서 좁은 공간 활용에 최적
- 냉동제품은 해동 후 작업가능
- 칼뿔치 교환으로 두께 조절이 용이 (5m/m~40m/m)

사 용 처

- 요리전문점, 오리·닭고기 전문점

소형 : 440×830×550m/m, 모터 : 1/2hp, 전기 : 가정용 220V
대형 : 690×880×550m/m, 모터 : 1/2hp, 전기 : 가정용 220V





육회(잡채, 유슬)전용기 (SYG-2970)

Dish of minced raw beef a Private Machine

제품특성

- 냉동 및 냉장 세절 작업
- 콘베어 방식으로 연속 작업가능
- 기본 수작업에 비해 작업능률이 월등(인건비 절감)

사 용 처

- 단체급식 및 식자재 납품업체
- 육회 전문점, 육류가공업체 및 전문점
- 중화요리 납품업체(유슬 절단 작업)

외형 : 540×720×490(H)m/m, 모터 : 1/2hp, 전기 : 가정용 220V





서연빵앗간 (SYBB-300)

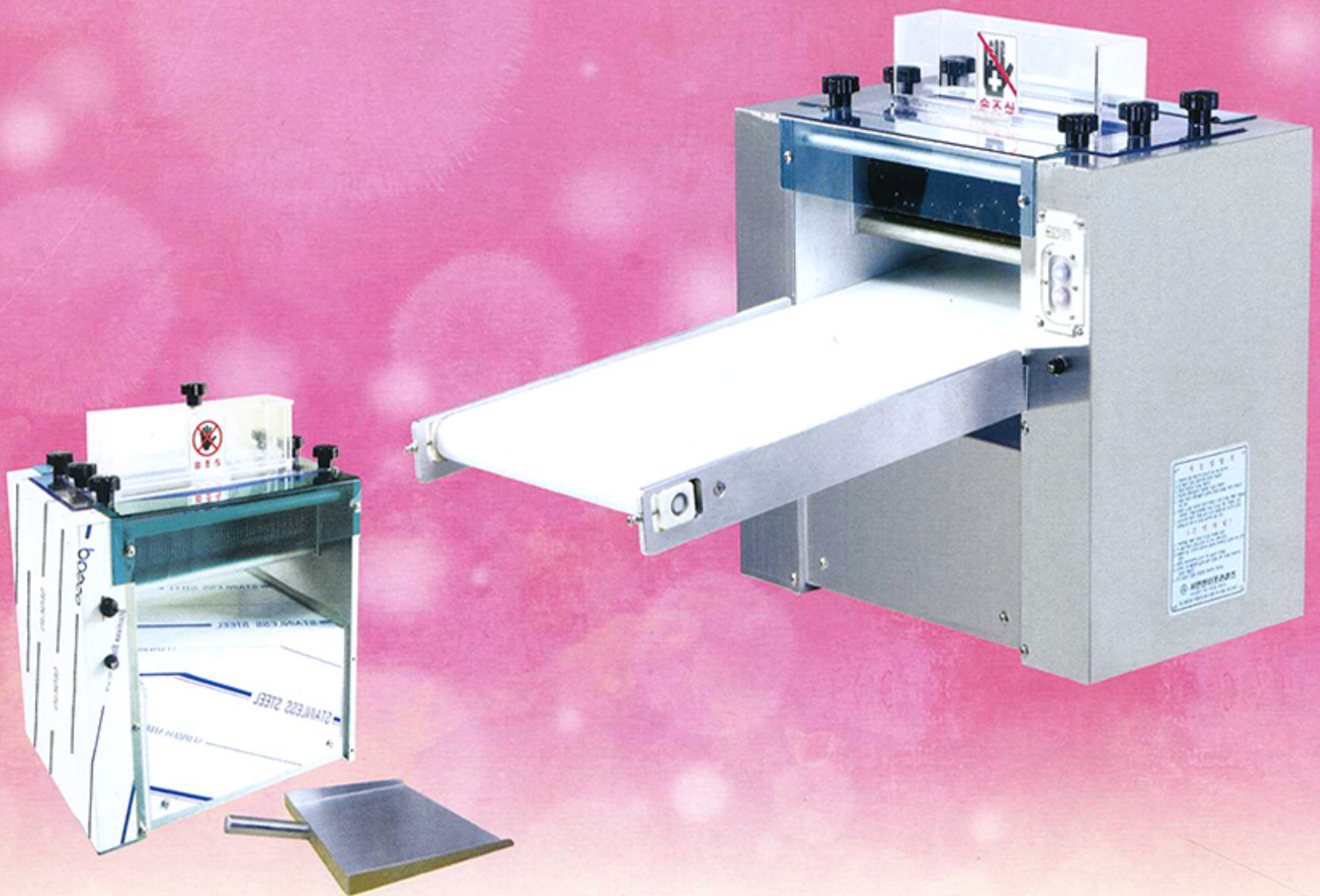
Seoyoun Bread Mill

제품특성

- 식빵의 입자를 (大 35mm, 中 20mm, 小 16mm) 자유자재로 선택 분쇄할 수 있다
- 돈까스의 생명인 식빵 입자의 수분 및 유지방 조절이 가능하다
- 밥송이 같은 돈까스로 먹음직스러워 보인다
- 정교한 설계 및 제작으로 저렴한 가격

외형 : 280×320×600mm, 무게 : 20kg, 전원 : 가정용 220V





SEOHYUN TECH MACHINE GUIDE 08

훈제오리컷터머신기 (SYD-5040)

Smoking of meat a Duck Cutter Machine

제품특성

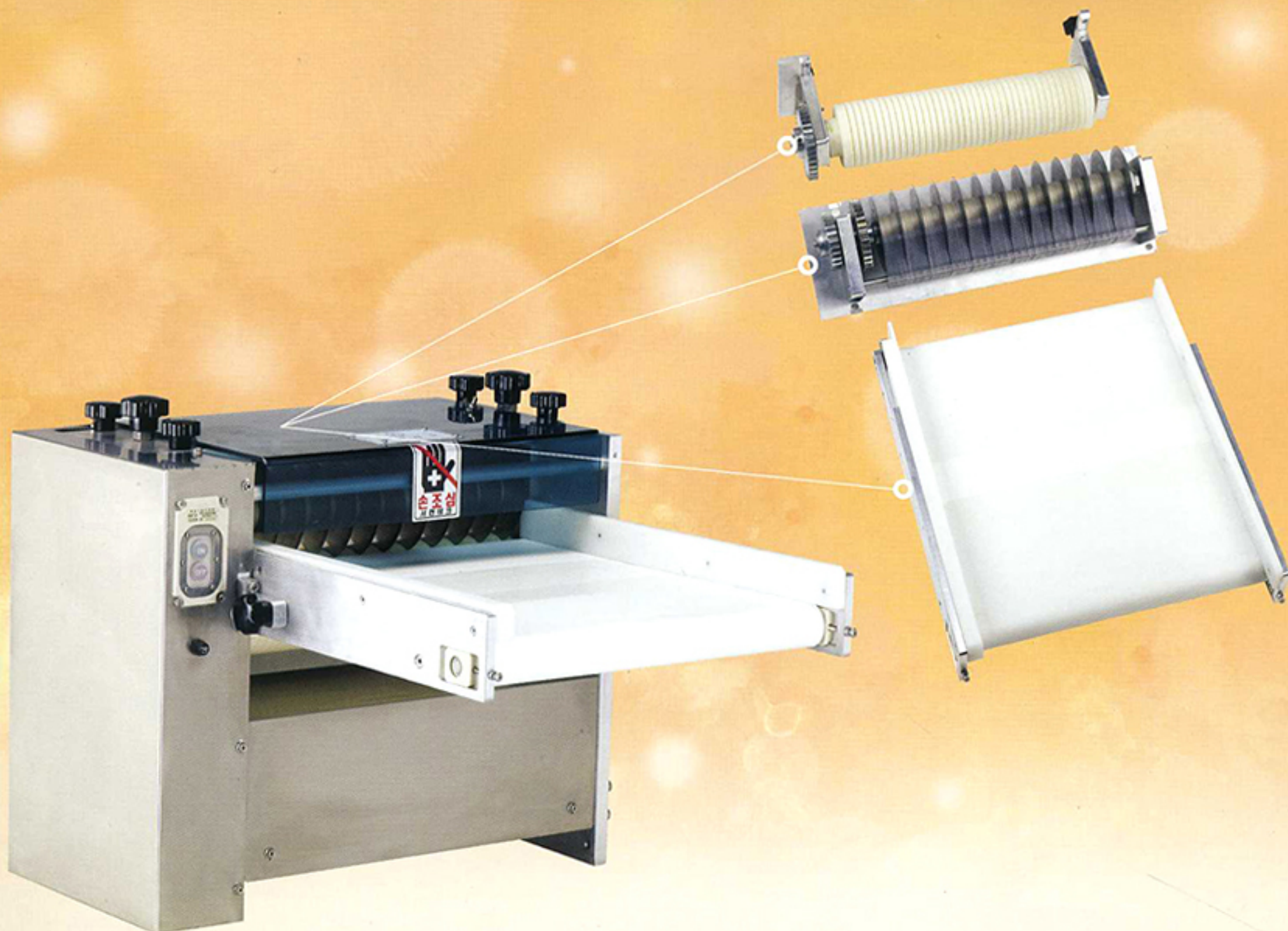
- 따뜻할 때도 절단이 가능
- 원터치 동작, 분해, 조립이 간편, 세척용이
- 부스러짐이 없이 절단됨
- 크기가 작아 좁은 공간에서도 사용가능
- 기존 수작업에 비해 작업능률이 월등히 빠름
- 흐트러짐이 없이 정렬 우수함
- 1/2마리 절단시간 10초 ~ 12초
- 슬라이스 두께 주문제작 가능
- 수출형은 벨트가 탈·부착 분리 가능
- 기본형(식당용)은 콘베어 이송벨트가 없어 좁은 공간에 적극 강추(도마위 설치 가능)

사 용 처

- 오리고기 전문점
- 훈제오리 가공 및 유통업체

수출형 : 500×760×450(H)m/m, 모터 : 1/4hp, 전원 : 가정용 220V
고급형 : 500×760×450(H)m/m, 모터 : 1/4hp, 전원 : 가정용 220V
기본형 : 400×300×380(H)m/m, 모터 : 1/4hp, 전원 : 가정용 220V





SEOHYUN TECH MACHINE GUIDE 09

생오리(닭)전용절단기(小/大)

(sy-2960, sy-3960)

Fresh Duck(Chicken) Automatic Cutting Machine

제품특성

- 껍질부위의 절단면이 깨끗하여 달림현상이 없음
- 기존기계보다 칼날수명이 길어 비용절감이 월등함
- 냉동, 냉장육 모든 제품 사용가능(냉동육의 경우 해동시간 필요)
- 생육절단시 작업속도가 빨라서 단시간에 많은 작업이 용이
- 벨트, 칼날등의 탈부착이 가능하여 청소용이

사 용 처

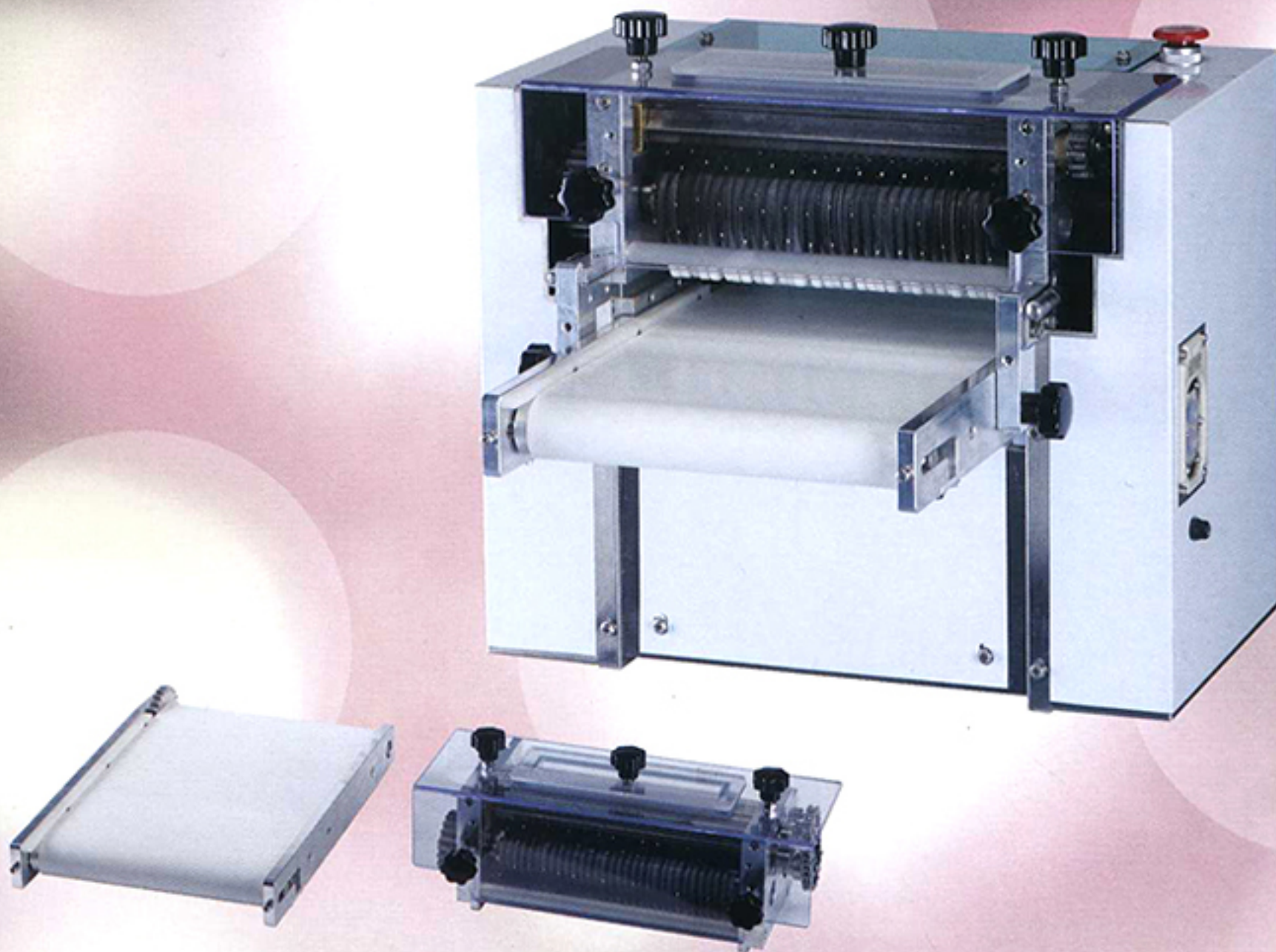
- 오리전문식당 및 축산유통
- 백화점, 할인점 기타 쇼핑센터의 정육업체
- 육가공제조, 양념육제조 유통업체
- 생고기 전문점

소형 : 450×650×450(H)m/m, 모터:1/2hp 가정용 220V

중형 : 550×650×450(H)m/m, 모터:1/2hp 가정용 220V

육가공 기계의 명가

 **서현테크**



SEOHYUN TECH MACHINE GUIDE

꽃감세절기 (SY-260)

제품특성

- 절단면이 깨끗하여 달림현상 없음
- 상단로라가 있어 투입하기가 용이함
- 벨트, 나이프세트 등이 탈부착이 가능하여 청소하기가 용이함
- 나이프세트, 운반벨트로 구성, 연속적인 작업이 가능(다량투입)
- 위생벨트 및 특수칼날 사용
- 기존 수작업에 비해 작업능률이 월등함(인건비 절감)

사용처

- 꽃감을 전문적으로 생산하는 업체
- 건조과일 및 해산물 세절이 용이
- 육포 및 마른오징어 세절가능

외형 : 500×510×420

모터 : 1/4HP

전원 : 가정용 220V

SEOHYUN TECH MACHINE GUIDE



※의장등록 : 0265736, 0265735
 ※실용신안 : 169206, 179695
 ※특허등록 : 10-0781078
 ※실용신안출원 : 20-2007-0019243
 ※의장등록출원 : 30-2007-0049745
 ※의장등록출원 : 30-2007-0049751

육가공 기계의 명가
 **서현테크**

전 제품의 사양 및 외장 등은 성능 향상을 위해 변경될 수도 있습니다.