

金锣文瑞食品

年度招标采购设备统计表

文瑞熟品 330L 斩拌锅技术参数统计表				
序号	技术要求	金锣要求	厂家	备注
1	型号	330 型，厂家提供		
2	数量（台）	9 台（半程 3 台、大庆 2 台、通辽 2 台、眉山 1 台、湘潭 1 台）		
3	报价	真空斩拌机价格（万元/台）	厂家提供	
4		不抽真空斩、不带防尘盖拌机价格（万元/台）	厂家提供	
5		不抽真空斩、带防尘盖拌机价格（万元/台）	厂家提供	
6	功率（KW）	厂家提供（分别详细列出每种斩拌机对应总功率）		
7	生产能力	料馅每锅 230Kg, 蛋白胶每锅 210Kg		
8	刀轴转速	200/1500/3000/3600		
9	转盘转速	7.5/10/15rpm		
10	搅拌速	配置搅拌速，200 转/min		
11	设备变频要求	变频		
12	真空泵型号及品牌	厂家提供		
13	转盘直径（mm）	厂家提供		
14	转盘内径及深度（mm）	厂家提供		
15	转盘容量（L）	厂家提供		
16	锅盘沿样式	厂家提供锅沿凸台样式照片		
17	锅盘电机品牌及型号	厂家提供（节能型）		
18	刀轴电机品牌及型号	厂家提供		
19	液压站电磁阀品牌	厂家提供		
20	变频器品牌及型号	厂家提供		
21	节能要求	电机要求必须是节能型，符合国家标准		
22	计时器	电箱需安装 LED 显示屏，能显示刀速、温度、计时时间（时间按 60 秒进制，显示分钟、秒），能在操作台进行控制，方便职工操作		
23	电气元件品牌及型号	厂家提供		
24	上料提升臂驱动方式	厂家提供		

25	出料器驱动方式	厂家提供		
26	锅盘材质	1Cr18Ni9 铸造成型，厚度厂家提供		
27	主机架材质及厚度	机架采用碳钢焊接，厚度厂家提供（详细说明机架各立板、中板、底板、支撑板等材料及厚度）		
28	机架外包板材质	304 不锈钢材质		
29	刀轴箱材质及厚度	厂家提供		
30	中心脐直径、材质	厂家提供		
31	防护等级	不低于 IP55		
32	防护罩要求	所有防护罩不允许使用螺丝固定，要求快开式的，厚度 1.5mm（不低于 1.3mm）。		
33	联网要求	设备预留标准通信接口方便连接甲方远程监控系统，协议为 RS485，Modbus RTU 等，乙方必须免费提供 PLC 数据存储器、输出 IP 地址，可实现与甲方电脑监控软件连接监控温度、时间、刀轴转速等运行参数。		
34	安全要求	<p>1、斩拌刀运行未停止情况下，锅盖无法开启，设有防护感应开关；并且带有锅盖开启报警装置。</p> <p>2、电源开关设置总电源开关，并应外置；</p> <p>3、操作台+字开关电源要求为 24V；</p> <p>4、斩拌锅配电箱外增加两档旋转可上锁开关，方便进行断电上锁；</p> <p>5、配电箱线路按照线路标准接线，有线路图，箱门有 PE 线，并粘贴安全警示标识；</p> <p>6、配电箱必须防水、防尘，防止触电；</p> <p>7、提升机需有防脱落装置，防止斗车滑脱；</p> <p>8、运转时候噪音低于 70DB，符合职业健康要求。</p> <p>9、各危险部位张贴安全警示标识“当心机械伤手、当心触电、禁止用水灭火”与位置醒目，标识尺寸大小适中。</p> <p>10、斩拌锅及配电箱边角严禁有毛刺、锋利，避免划伤。</p> <p>11、链条、皮带等危险运行部位必须有防护装置和连锁装置，防护装置要求符合安全生产技术要求。</p> <p>12、所有连锁装置必须为防水、防潮型；</p> <p>13、配电柜、电机防护等级不低于 IP55。。</p> <p>14、配电箱内配置刀、锅独立断路器。</p>		
35	设备其他优势、特点	厂家提供		
36	设备尺寸（长*宽*高）	厂家提供		
37	质保期（月）	厂家提供		
38	使用寿命（年）	厂家提供		
39	交货期（天）	厂家提供		

熟品车间绞肉机技术参数

序号	技术参数	招标要求	厂家	备注
1	型号	厂家自报		
2	数量（台）	7 台 （半程 3 台、通辽 2 台、长春 1 台、眉山 1 台）		半程其中 1 台厂家说明是否可以绞制猪皮，网板孔大一些
3	价格（万元/台）	厂家自报		
4	功率（kw）	厂家自报		
5	绞轴设计	一段绞轴		
6	生产能力（吨/h）	孔板为 6mm 时，冻肉 ≥4 吨，孔板 12mm 时，鲜肉 ≥12 吨		
7	机体材质及厚度	1、机体板厚度 4mm(实测不低于 3.7mm)，料斗板厚度 5mm（实测不低于 4.7mm），材质均为 304 不锈钢。 2、料斗底部加强覆板厚度不低于 9.5mm，材质厂家提供。 3、厂家提供详细配置说明。		
8	上料斗和底部绞龙内堂制作方式	厂家说明整板一体式还是不同厚度板拼接式，对应上方“第 7 条：机体材质及厚度”详细说明。		
9	减速机品牌及型号	厂家自报		
10	节能要求	电机符合国家最新节能标准		
11	电机品牌及型号	厂家自报		
12	孔板孔径及数量要求	25#、8#、6#、4#各 2 个，鲜肉绞刀 2 个，冻肉绞刀 2 个，预切板 2 个		
13	适用冻肉温度要求	冻肉-18℃，冻肉、鲜肉均可绞制		
14	防护等级	厂家自报		
15	螺杆（绞龙）转速（转/min）	150		
16	冻肉及鲜肉绞龙、绞龙箱配备	必须配备冻肉及鲜肉绞龙、绞龙箱各 1 套，配备放置绞龙网板的清洗车。		
17	安全防护要求	1) 机头护罩、侧门（挨靠电机、皮带轮侧）		

		<p>及进料口安装有安全连锁装置（可借鉴气动连锁），机器停止运行 30 秒后防护罩才可打开，30 秒内防护罩处于自锁状态无法打开，需还原后手动再次开启。</p> <p>2) 上部进料口处为机体顶部周圈金属杆压动直动或微动行程开关起到连锁停机作用，行程开关内嵌机体内；并同时配置有不锈钢网格防护栏，网格尺寸 200*200mm，中间位置空 400*400mm 方便落肉，防护网配有安全连锁装置，取走或放置不到位机器停机及无法启动。</p> <p>3) 瞭望脚踏板为防滑板制作。</p> <p>4) 配电箱线路按照线路标准接线，有线路图，箱门有 PE 线，并粘贴安全警示标识。</p> <p>5) 绞肉机配电箱为防水样式，箱顶为斜面，做密封防水处理，防止触电。</p> <p>6) 各危险部位张贴安全警示标识“当心机械伤手、当心触电、禁止用水灭火”于醒位置目，标识尺寸大小适中。</p> <p>7) 设备及配电箱边角无毛刺、锋利，可避免划伤。</p> <p>8) 设备所有的操作开关标识为激光刻印。</p> <p>9) 配电箱需要有专用断电挂牌上锁的位置</p> <p>10) 电箱、电机防护等级不低于 IP55；</p> <p>11) 机头前端转动部位为通透式的，不得出现黑油污。</p>		
18	其它改进要求	电机轴套可调，增加侧方可旋转开门，密封要好，便于电机修理时进出，增加不锈钢板视镜 1 块，便于查看物料		
19	电能表	自带电能表，能测量用电量		
20	设备图片及内部剖视图	厂家自报（必须提供）		
21	适用冻肉块尺寸大小（长×宽×高 mm）	厂家自报		
22	设备外形尺寸（长×宽×高 mm）	厂家自报		
23	质保期（月）	厂家自报		
24	使用寿命（年）	厂家自报		
25	最短交货时间（天）	厂家自报		

熟品车间切肉机技术参数

序号	技术参数	金锣要求	厂家	备注
1	型号	厂家自报		
2	数量（台）	8台（半程2台、通辽2台、长春1台、大庆1台、湘潭1台、眉山1台）		
3	价格（万元/台）	厂家自报		
4	整机功率（kw）	厂家自报		
5	生产能力（吨/h）	3-4吨		
6	切肉方式	平台式，非斜面		
7	壳体材质及型号	壳体采用 SUS304 不锈钢板压制，厚度不低于 1.73mm（厂家可自报）		
8	壳体内部机架材质及型号	厂家自报		
9	切刀材质及处理工艺	SUS304 锻件（厂家可自报）		
10	液压系统品牌及型号	厂家自报		
11	液压系统工作压力	厂家自报		
12	切割速度次/分钟	≥22次		
13	原料肉尺寸（长*宽*高）	600*450*220		
14	可切原料种类	猪肉，牛肉，脱骨鸡肉，鱼肉（冻肉及鲜肉）		
15	最低切割原料肉温度（℃）	≤-18℃		
16	切刀行程控制	切刀行程可调，行程开关控制		
17	功能要求	1、切刀带限位装置（限位装置能手动调节），确保每次切割肉块宽度最大不超过100mm，并可在60mm-100mm之间可调，限位装置与切刀一体。 2、液压油显示窗设计在切肉机两侧，方便观察。 3、电控护板采用快开式，不要配置螺丝		

		固定的，带防水密封。		
18	安全要求	<p>1、进料口安装原料肉护网延长至切刀处（原料防护网使用 304 不锈钢材质制作）。</p> <p>2、出料前段配置护罩（安全护罩使用 2mm 厚 304 不锈钢板制作）及安全感应开关。</p> <p>3、设备停机后切刀处于下位状态。</p> <p>4、设备带有急停开关，并且启动、停止开关处字体标识采用激光刻印；</p> <p>5、备防护罩上张贴“禁止伸入、当心伤手”的安全标识。</p>		
19	外形尺寸	厂家自报		台面高度尽量低一些
20	质保期（月）	厂家自报		
21	使用寿命（年）	厂家自报		
22	交货时间（天）	厂家自报		

中国肉类机械网
www.mpmpc.com